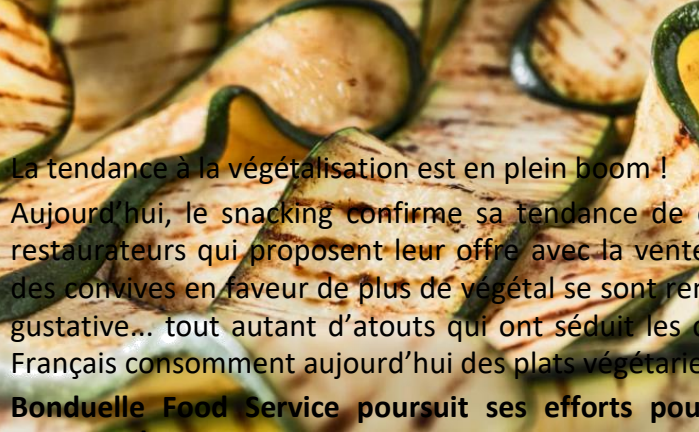


OBJET : Végétalisez votre assiette avec Bonduelle Food Service



La tendance à la végétalisation est en plein boom !

Aujourd'hui, le snacking confirme sa tendance de consommation avec près de 62%* des restaurateurs qui proposent leur offre avec la vente à emporter. Les attentes des chefs et des convives en faveur de plus de végétal se sont renforcées. Fraîcheur, caractère, signature gustative... tout autant d'atouts qui ont séduit les convives dans leurs repas : 60 %** des Français consomment aujourd'hui des plats végétariens. Pour répondre à ces besoins,

Bonduelle Food Service poursuit ses efforts pour une cuisine toujours plus saine et gourmande.

À l'écoute des tendances, **Bonduelle Food Service accompagne ainsi les restaurateurs** en les aidant à végétaliser leur offre snacking via de larges gammes de produits surgelés adaptés, utilisables à chaud ou à froid : les grillés, les crudités, les céréales et légumineuses. Néanmoins, cuisiner le végétal n'est pas toujours chose facile. Les chefs sont en recherche de produits toujours plus inspirants et pratiques pour concevoir des recettes gourmandes ! La marque s'engage ainsi au travers de solutions adaptées et personnalisées grâce à son service "Greenology" pour apprendre aux chefs à travailler une cuisine différente mais qui a du sens : l'art et la manière de passer au végétal.

Dans ce contexte, **Bonduelle Food Service innove pour faire la différence et lance de nouvelles références sur ces gammes :**



- Gamme des céréales et légumineuses : **le blé bio** parfaitement cuit vient compléter cette gamme de produits origine France. Il est l'ingrédient parfait pour laisser libre court à la créativité des chefs dans des plats chauds ou froids.

* Etude Speak Snacking 2021

* Enquête OpinionWay, juillet 2021

- Gamme des grillés : **les courgettes vertes grillées en tranches** utilisables à chaud ou à froid, apporteront de l'originalité aux plats. Leur grillage exclusif leur permet un marquage plus fondant : un véritable process propre à Bonduelle Food Service, gage de la qualité constante des ingrédients.



- Gamme des crudités : **les tomates et concombres en tranches**, sont conçus pour un usage à froid en toute sécurité. Les découpes et les diamètres de ces légumes sont parfaitement adaptés pour des recettes de sandwichs ou burgers réussis !

Si vous souhaitez en savoir plus sur cette gamme, rendez-vous au **salon du Sandwich & Snack Show les 30 et 31 mars** prochain au stand n° 26 pavillon 7.1 pour découvrir de nouvelles références hautes en couleurs !

Nicolas Dron, Directeur commercial & marketing de la restauration commerciale Bonduelle Food Service, se tient à votre disposition pour échanger davantage sur ces lancements.