



IL CATALOGO



GELDI
DILILLO GROUP



MINUTE®

Cotte a vapore
MINUTE®
BREVETTATE PROCESS



GIÀ COTTE A VAPORE: GUSTO, QUALITÀ E VALORE AL TUO TEMPO

- Preparate da fresco, con cottura a vapore brevettata MINUTE®, in 24 ore dal raccolto
- Solo da rigenerare in pochi minuti
- Qualità organolettiche, nutrizionali ed estetiche preservate
- Perfette come contorno e pratico ingrediente per le tue ricette

BULGUR



INGREDIENTI Grano spezzato
Varietà Triticum durum

FORMATO 6 buste X 1 Kg

IDEALE PER RISTORANTI BAR TAVOLA CALDA

USO DA -18° C

7 min. 800W
8 min.
12h + 3°C

ORZO



INGREDIENTI Orzo perlato

FORMATO 6 buste X 1 Kg

IDEALE PER RISTORANTI BAR TAVOLA CALDA

USO DA -18° C

7 min. 800W
8 min.
12h + 3°C

QUINOA



INGREDIENTI Quinoa bianca, grani integri

FORMATO 6 buste X 1 Kg

IDEALE PER RISTORANTI BAR TAVOLA CALDA

USO DA -18° C

7 min. 800W
8 min.
12h + 3°C

CECI



DIMENSIONE Diametro 8/10 mm

FORMATO 6 buste X 1 Kg

IDEALE PER RISTORANTI BAR TAVOLA CALDA

USO DA -18° C

7 min. 800W
8 min.
12h + 3°C

LENTICCHIE



INGREDIENTI Varietà Lenticchie verdi

FORMATO 6 buste X 1 Kg


IDEALE PER RISTORANTI BAR TAVOLA CALDA

USO DA -18° C

7 min. 800W
8 min.
12h + 3°C



BROCCOLI



DIMENSIONE Diametro 40/60 mm

FORMATO 6 buste X 1 Kg

IDEALE PER RISTORANTI BAR TAVOLA CALDA

USO DA -18° C

10 min. 800W
5 min.
10 min.

CAVOLFIORI



DIMENSIONE Diametro 35/50 mm

FORMATO 6 buste da 1 Kg

IDEALE PER RISTORANTI BAR TAVOLA CALDA

USO DA -18° C

10 min. 800W
7 min.
10 min.

FAVE EXTRA FINI



DIMENSIONE Calibro < 15 mm


FORMATO 6 buste da 1 Kg

IDEALE PER RISTORANTI BAR TAVOLA CALDA

USO DA -18° C

6 min. 900W
6 min. 180°C
6 min.

PISELLI NOVELLI FINI



DIMENSIONE Varietà Garden Peas
Diametro < 10,2 mm


FORMATO 6 buste da 1 Kg

IDEALE PER RISTORANTI BAR TAVOLA CALDA

USO DA -18° C

6 min. 800W
6 min.
6 min.

FAGIOLINI FINISSIMI



DIMENSIONE Diametro < 8 mm

FORMATO 6 buste da 1 Kg

IDEALE PER RISTORANTI BAR TAVOLA FREDDA

USO DA -18° C

6 min. 800W
5 min.
6 min.

CONTORNO NATURA



INGREDIENTI Broccoli, carotine extra fini,
piselli dolci in baccello, patate con la buccia

FORMATO 6 buste da 1 Kg

IDEALE PER BAR TAVOLA CALDA BAR TAVOLA FREDDA

USO DA -18° C

8 min. 800W
15 min. 160°C
20 min.

CAROTE A RONDELLE



DIMENSIONE Diametro 20/35 mm
Spessore 6/7 mm

FORMATO 6 buste da 1 Kg

IDEALE PER RISTORANTI BAR TAVOLA CALDA

USO DA -18° C

10 min. 800W
5 min.
10 min.



ESSENZIALI

QUALITÀ E VERSATILITÀ PER LE TUE RICETTE CREATIVE

- Colte al miglior punto di maturazione, selezionate e surgelate in 24 ore
- Altamente versatili, sono ideali per ogni preparazione creativa
- Già lavate, tagliate e pronte da cuocere
- Disponibili in tutte le stagioni, mantengono caratteristiche simili al fresco



SCAROLA



USO DA -18° C

NOVITÀ

DIMENSIONE	Porzioni da 50/60 g	10 min.
FORMATO	5 buste da 1 Kg	10 min.
IDEALE PER	RISTORANTI HOTEL PIZZERIE	

FRIARIELLI FOGLIA INTEGRA



USO DA -18° C

DIMENSIONE	Porzioni da 80 g	20 min.
FORMATO	6 buste da 1 Kg	12 min.
IDEALE PER	RISTORANTI HOTEL	

SPINACI FOGLIA INTEGRA



USO DA -18° C

DIMENSIONE	Porzioni da 80 g	20 min.
FORMATO	6 buste da 1 Kg	12 min.
IDEALE PER	RISTORANTI BAR TAVOLA CALDA	

ZUCCA A CUBETTI



USO DA -18° C

DIMENSIONE	Taglio 10x10x10 mm	7 min.
FORMATO	6 buste da 1 Kg	3 min.
IDEALE PER	RISTORANTI HOTEL	

GRIGLIATE

GRIGLIATURA AUTENTICA: PIÙ VALORE AL TUO MENÙ

- Sapore intenso e consistenza soda
- Pochi minuti per rigenerarle in forno o microonde
- Altissima resa, senza rilascio d'acqua
- Ideali come ingrediente gustoso o pratico contorno



MELANZANE GRIGLIATE



USO DA -18° C

DIMENSIONE	Lunghezza 60/150 mm Spessore 4/8 mm	15 min. 180°C
FORMATO	5 buste da 1 Kg	10 min. 800W
IDEALE PER	BAR TAVOLA CALDA PIZZERIE	

TRIS DI VERDURE GRIGLIATE



USO DA -18° C

INGREDIENTI	Peperoni rossi, melanzane, zucchine	15 min. 180°C
FORMATO	6 buste da 1 Kg	9/10 min. 800W
IDEALE PER	PIZZERIE BAR TAVOLA CALDA	

ZUCCHINE GRIGLIATE



USO DA -18° C

DIMENSIONE	Lunghezza 60/180 mm Spessore 5/9 mm	15 min. 180°C
FORMATO	5 buste da 1 Kg	10 min.
IDEALE PER	BAR TAVOLA CALDA BAR TAVOLA FREDDA	10 min. 800W



VEGGY PASSION



GUSTOSI SNACK DI VERDURE

- Golose ricette a base di verdure
- Pronti in pochi minuti anche al forno
- Versatili, ideali anche per vegetariani e vegani

BON BON DI VERDURE



USO DA -18° C

INGREDIENTI	Mais, fagiolini, pomodoro	10 min. 210°C
FORMATO	6 buste da 1 Kg	5 min. 180°C
IDEALE PER	RISTORANTI PIZZERIE	

FALAFEL



USO DA -18° C

INGREDIENTI	Ceci, mais, cipolle, zucchine	10 min. 180°C
FORMATO	6 buste da 1 Kg	3 min. 180°C
IDEALE PER	BAR TAVOLA CALDA RISTORANTI	

MISTO DI VERDURE PASTELLATE



USO DA -18° C

INGREDIENTI	Cavolfiori, carote, zucchine, carciofi	5 min. 180°C
FORMATO	6 buste da 1 Kg	12 min. 210°C
IDEALE PER	PIZZERIE RISTORANTI	

SNACK BASMATI, VERDURE E CHEDDAR



USO DA -18° C

INGREDIENTI	Riso basmati, pomodori, fagiolini verdi, fagioli rossi, mais, cheddar	10 min. 180°C
FORMATO	6 buste da 1 Kg	3 min. 180°C
IDEALE PER	BAR TAVOLA CALDA RISTORANTI	

SNACK SPINACI, PISELLI E PROVOLA



USO DA -18° C

INGREDIENTI	Spinaci, piselli, broccoli, provola	10 min. 180°C
FORMATO	6 buste da 1 Kg	3 min. 180°C
IDEALE PER	BAR TAVOLA CALDA RISTORANTI	

TEMPURA DI VERDURE



USO DA -18° C

INGREDIENTI	Carote, zucchine, fagiolini, peperoni	5 min. 180°C
FORMATO	4 buste da 1 Kg	
IDEALE PER	PIZZERIE RISTORANTI BAR TAVOLA CALDA	

PRONTE ALL'USO



GUSTOSE VERDURE RICETTATE

- Pronte da servire o pratici ingredienti
- Controllo immediato del food cost
- Massima versatilità

FANTASIA MEDITERRANEA



USO DA -18° C

INGREDIENTI	Zucchine, melanzane, peperoni	15 min. 180°C
FORMATO	4 buste da 2,5 Kg	12 min.
IDEALE PER	PIZZERIE RISTORANTI	10 min. 800W

FLAN DI SPINACI



USO DA -18° C

INGREDIENTI	Spinaci, panna fresca	18 min. 180°C
FORMATO	6 buste da 1 Kg	5 min. 800W
IDEALE PER	BAR TAVOLA CALDA BAR TAVOLA FREDDA	

GRATIN ZUCCHINE E PATATE



USO DA -18° C

INGREDIENTI	Zucchine verdi e gialle a rondelle, patate a fette, salsa al formaggio con curry	20 min. 180°C
FORMATO	4 buste da 2,5 Kg	
IDEALE PER	RISTORANTI BAR TAVOLA CALDA	

TRIS PEPERONI PREFRITTI



USO DA -18° C

DIMENSIONI	Taglio Julienne 6/8 mm	15 min. 180°C
FORMATO	6 buste da 1 Kg	12 min.
IDEALE PER	PIZZERIE RISTORANTI	10 min. 800W

I RUOLI DELLE VERDURE PER GLI CHEF

Abbiamo identificato 5 ruoli fondamentali delle verdure partendo dalle opinioni degli Chef, in base alla presenza emotiva o funzionale delle verdure nella ricetta e alla posizione centrale o secondaria che hanno nel piatto.



Completa con armonia la tua ricetta!



Fai la differenza con la verdura giusta!



Proposte innovative per differenziare il tuo menu!



Offri piatti salutari e al contempo gustosi!



Sorprendi con ricette originali!

CANALI DI VENDITA PRIORITARI



RISTORANTI

Tutte le tipologie di ristorante



PIZZERIE

Tutte le tipologie di pizzeria, sia con servizio al tavolo che da asporto



HOTEL

Servizio di ristorazione presente all'interno delle strutture alberghiere



BAR TAVOLA CALDA

Bar che serve piatti caldi strutturati e trasformati in cucina



BAR TAVOLA FREDDA

Bar che non dispone di una cucina

MODALITÀ DI PREPARAZIONE DA -18°C



DECONGELAMENTO

Decongelare in frigorifero per 12h a +3°C



MICROONDE

Tempi calcolati per porzioni da 500g in contenitore idoneo coperto a 800W. Per la sola gamma Grigliate si consiglia di non coprire il contenitore



FORNO A VAPORE

Tempi di cottura calcolati per una busta per teglia, disposta in modo uniforme. Dividere le buste da 2,5 kg in due teglie per un risultato ottimale



FORNO A CONVEZIONE



ACQUA BOLLENTE



FRIGGITRICE



PADELLA

Tempi di cottura calcolati per 1 kg di prodotto

ENERGIA PASSIONE CARATTERE



Bonduelle Italia s.r.l. - Divisione Food Service
Tel. +39 035 425 2411
foodserviceitalia@bonduelle.com
www.bonduelle-foodservice.it



GELDI S.a.s. - Via degli Elettrecisti, 2/4
Zona Artigianale - 70026 Modugno (BA)
Tel. +39 080 5321866
www.geldigroup.it