

MARKT & PRODUKTE

Ganzheitliches Konzept



Kreativ kombinieren, erhitzen, fertig ? mit Mix n?Go von Bonduelle kein Problem. Neben pflanzlichen Komponenten in TK-Qualität bietet das Unternehmen zusätzlich Inspirationen, individuelle Beratung sowie Ideen und Tipps / Foto: Bonduelle Food Service Marketing

Profiköche können künftig vom wachsenden Take-Away-Markt profitieren. Mit Mix n?Go bietet Bonduelle ein ganzheitliches Konzept auf rein pflanzlicher Basis. Es entspricht dem Puls der Zeit, ist sofort umsetzbar und bietet auch in schwierigen Zeiten neue Chancen. Mix n'Go besteht aus einer Kombination von sättigenden Basics wie Quinoa, Kichererbsen oder Gerste und mehr als 100 Gemüse-Inspirationen von Bonduelle. Als kreatives i-Tüpfelchen setzen Toppings nach eigenem Gusto die individuell komponierten Gerichte gekonnt in Szene. Hier treffen Kichererbsen auf Zucchini und Kräuter, Gerste auf Kürbis, Salat und Samen. Dem Einfallsreichtum von Köchen sind dabei keine Grenzen gesetzt. Wer dennoch unterstützende Inspiration wünscht, dem helfen die Gemüse-Experten von Bonduelle jederzeit beim Zusammenstellen der individuellen Speisekarte.

Einfache Zubereitung

Basics und Veggies kreativ kombinieren und erhitzen, Toppings als Krönung: So entstehen im Handumdrehen angesagte Gerichte zum Mitnehmen oder Ausliefern. Mit ihrer Ausrichtung auf pflanzliche Inhalte begeistern die Kompositionen Veganer und Vegetarier genauso wie Flexitarier. Auf Wunsch können die Gerichte selbstverständlich mit Fisch oder Fleisch ergänzt werden.

Quinoa, Kichererbsen und Gerste in TK-Qualität

Neben einer breiten Gemüseauswahl bietet Bonduelle jetzt auch Quinoa, Kichererbsen und Gerste in bewährter