



Bij **Bonduelle Foodservice** en **Flora** delen we eenzelfde visie: een meer plantaardige toekomst, goed voor de bodem, de gasten en onze planeet.

Ons doel? **Aantrekkelijke en praktische oplossingen bieden** aan chefs, zodat plantaardig koken niet alleen leuker, maar ook makkelijker én winstgevender wordt.

En wat nog beter is? Als chef kies je bij Bonduelle uit een waaier aan **product-technologieën, van Vriesvers tot Easybag en Sous vide**, en uit verschillende bereidingswijzen.

Laat je door Flora inspireren met het assortiment van professionele **vetten, kazen en room**, ontworpen voor de eisen van hedendaagse keukens en bakkerijen.



ONTDEK ONS ASSORTIMENT





ON TODAY'S MENU

Brood met Flora kruidenboter

AMUSE

Bruschetta met Violife Creamy & Andalusian mix Bonduelle

Griekse salade met bulgur, kikkererwten & Greek White

HOOFDGERECHTEN

Vol au Veggie

Chili sin Carne

**Boudin blanc BonMush, gebakken aardappel,
bloemkool, linzen en vadouvan**

DESSERT

Chocolademousse

**Benieuwd naar de recepten of graag
ondersteuning op maat voor jouw keuken?
Neem contact op met Steve via
foodservicebenelux@bonduelle.com**

