

BONDUELLE MINUTE

Klaargestoomd voor perfectie!
Préparé à la perfection !

-  **Optimaal rendement:**
0% vochtverlies, 100% groenten!
*Rendement optimal :
0 % perte d'humidité, 100 % légumes !*
-  **Onder hoge druk stoomgegaard**
Cuit à la vapeur sous haute pression
-  **Snel teruggekoeld en los ingevroren:**
makkelijk te portioneren
*Refroidi rapidement et individuellement
congelé : facile à portionner*
-  **Maximaal behoud van smaak, kleur
en voedingswaarden**
*Conservation maximale du goût, de la
couleur et des valeurs nutritionnelles*



Ideale bereidingswijze:

Mode de préparation idéal:
**120°C hete lucht, 20% stoom,
5 minuten**
120°C chaleur tournante, 20% vapeur, 5 minutes



Onze culinair adviseur Steve legt
de voordelen van Minute aan je uit

*Notre conseiller culinaire Steve vous
explique les avantages de Minute*



BONDUELLE MINUTE



Klaargestoomd voor perfectie! Préparé à la perfection !

- Optimaal rendement: 0% vochtverlies, 100% groenten!
- Onder hoge druk stoomgegaard
- Snel teruggekoeld en los ingevroren: makkelijk te portioneren
- Maximaal behoud van smaak, kleur en voedingswaarden
- Rendement optimal : 0 % perte d'humidité, 100 % légumes !
- Cuit à la vapeur sous haute pression
- Refroidi rapidement et individuellement congelé : facile à portionner
- Conservation maximale du goût, de la couleur et des valeurs nutritionnelles



Ideale bereidingswijze:
120°C hete lucht, 20% stoom,
5 minuten



Mode de préparation idéal:
120°C chaleur tournante,
20% vapeur, 5 minutes



Haricots verts
extra-fins

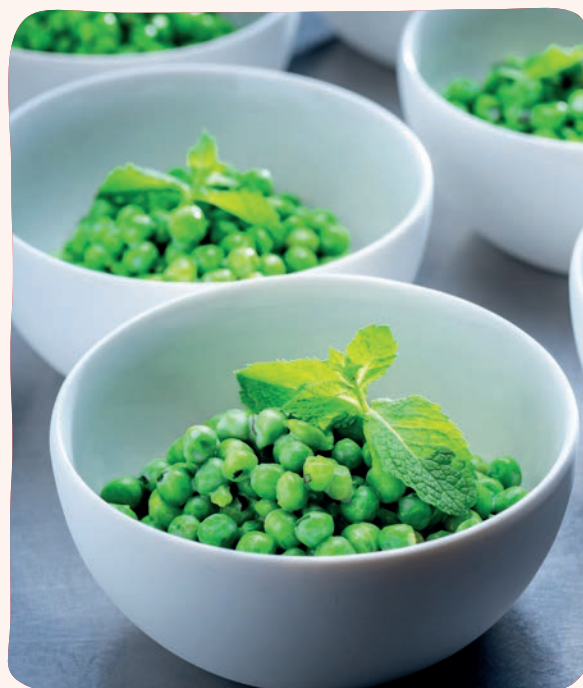
Roerbakgroenten
broccoli &
champignons

Tuinerwten
extra-fijn

Haricots verts
extra-fins

Poêlée brocolis
champignons

Petits pois
doux extra-
fins



Onze culinair adviseur Steve legt de voordelen van Minute aan je uit

Notre conseiller culinaire Steve vous explique les avantages de Minute

