

LES MATIÈRES GRASSES SOLIDES POUR FRITURE RISSO® Des solutions adaptées à chaque usage et à chaque besoin

La division MCOF de Vandemoortele (*margarines, culinary oils & fats*) est experte des huiles et matières grasses de friture depuis 1959. A travers sa marque RISSO®, elle propose des solutions fiables et performantes aux professionnels de la restauration. RISSO® dévoile ainsi sa gamme de matières grasses solides pour la friture. Elle se compose de trois produits complémentaires qui répondent à différents usages et exigences en matière de goût, performance et stabilité : le RISSO® Palm Plus, le nouveau RISSO® FRI et l'authentique et unique Blanc de Bœuf. Commercialisé jusqu'ici sous la marque OSSEWIT® Blanc de Bœuf, il sera proposé à partir du 1^{er} juillet sous la marque RISSO® Blanc de Boeuf.

LA PERFORMANCE DE L'HUILE DE PALME & LE GOÛT DE LA MATIÈRE GRASSE ANIMALE

L'huile de Palme est une matière grasse utilisée depuis des siècles pour cuisiner. Elle contient moins de 1% d'acide linoléique et est naturellement riche en antioxydants, ce qui en fait une huile idéale pour la friture. Son profil nutritionnel est relativement équilibré avec des taux bien répartis entre acides gras saturés, polyinsaturés et monoinsaturés ainsi qu'avec l'apport de vitamines A et E.

RISSO restitue toutes les qualités de l'huile de palme dans RISSO® Palm Plus : une matière grasse parfaitement adaptée pour les professionnels en quête d'une solution de friture performante et flexible. Solide à température ambiante et 100% végétal, le RISSO® Palm Plus a une réelle valeur ajoutée grâce à la grande stabilité que lui confère l'huile de palme qui le compose. Il offre une flexibilité d'usage grâce à son goût neutre, pouvant être utilisé aussi bien pour des fritures salées que sucrées. Il exhausse le goût des aliments et apporte un excellent contraste entre croustillant et moelleux. Cerise sur le gâteau, l'huile de palme offre une longue durée de conservation, sans rancissement et supporte de hautes températures - jusqu'à 180° sans brûler - tout en étant très stable.



Pour les restaurateurs souhaitant allier la performance à la gourmandise, RISSO lance une alternative à mi-chemin entre le Palm Plus et le Blanc de Bœuf : le RISSO® FRI ! Il s'agit d'une matière grasse solide unique qui combine la performance de l'huile de palme et le goût savoureux du Blanc de Bœuf, tout en étant plus économique. Elle permet ainsi d'obtenir une texture croustillant/moelleux tout en offrant un goût plus gourmand. RISSO® FRI s'utilise pour toutes sortes de fritures salées : frites, crèmes, tempura...



Dans la confection de ses produits, RISSO® utilise uniquement de l'huile de Palme labellisée RSPO, issue de productions qui respectent des critères strictes de protection de l'environnement.

Enfin, pour les professionnels qui font le choix du 100% gourmand, le RISSO® Blanc de Bœuf s'impose comme une évidence pour la confection de frites, viandes, légumes ou poissons frits. Élaboré à partir de graisse animale sélectionnée avec le plus grand soin, il donne un goût typique et incomparable aux préparations frites. Et si à partir du 1er juillet, leur habituel OSSEWIT® Blanc de Bœuf est rebaptisé RISSO® Blanc de Bœuf, que les professionnels se rassurent : seul le nom évolue... la recette, elle, reste inchangée.



RISSO® FRI / RISSO® PALM PLUS / RISSO® BLANC DE BOEUF

Barre de 2,5 kg / DLC : 12 mois

Se conserve à température ambiante avant ouverture (entre 18 et 22°C)