

RISSO[®] CHEF ORIGINAL

L'alliée de la friture professionnelle

La division MCOF de Vandemoortele (*margarines, culinary oils & fats*) est spécialisée en huiles et matières grasses à destination des professionnels de la restauration. A travers sa marque RISSO[®], experte en huile de friture depuis 1959, elle propose des solutions fiables et performantes. RISSO[®] Chef Original en est l'illustration parfaite avec sa combinaison unique de 5 huiles végétales, soigneusement sélectionnées pour obtenir une friture de grande qualité alliant performance et goût.

LA PERFORMANCE AVANT TOUT !

RISSO[®] Chef Original est la **combinaison inédite** de 5 huiles qui réunit toutes les caractéristiques d'une solution de friture idéale : **l'huile de tournesol**, pour une bonne odeur, **l'huile de tournesol oléique**, pour une haute stabilité et une bonne conservation, **l'huile de maïs**, pour une belle coloration, **l'huile de colza** pour le goût et l'apport en Oméga 3 (en grande partie préservé si la température n'excède pas 180°C) et **l'huile de palme**, pour sa grande résistance à la chaleur et un fini croustillant.

Par ailleurs, la haute teneur en acide oléique de RISSO[®] Chef Original lui permet de supporter des températures élevées (180°C) sans brûler et sans dégagement d'odeur intense ou de fumée. Elle dure 3 fois plus longtemps qu'une huile mono-graine, étant ainsi économique à l'usage et ne mousse pas à la chauffe, pour éviter tout risque de débordement.

Enfin, son goût neutre offre un large éventail d'utilisations, aussi bien en salé qu'en sucré tout en exaltant la qualité gustative de chaque aliment. Sa grande stabilité naturelle permet par ailleurs de préserver la qualité des aliments frits, même les plus délicats, pour un résultat à la fois doré et croustillant.

UN BIDON 10L TRÈS PRATIQUE ET RECYCLABLE !

RISSO[®] Chef Original est proposé en bidon de 10 litres facile à manipuler grâce à sa poignée, pour une bonne préhension et un dosage en toute précision. Opaque, il garde l'huile à l'abri de la lumière pour une conservation optimale. Une fois vide, il peut être recyclé ou bien réutilisé pour stocker l'huile usagée lors du nettoyage de l'équipement.

RISSO[®] Chef Original est LA solution d'huile de friture qui répond aux exigences des professionnels en matière de performance, de praticité d'usage sans aucun compromis sur le goût, le croustillant et le moelleux du produit fini.

RISSO[®] CHEF ORIGINAL

Bidon PEHD de 10 L (Disponible également en bouteille de 5L)

DLUO : 24 mois / Se conserve à température ambiante, au sec et à l'abri de la lumière

