



Pavillo  
n7.1  
stand  
R26

## LA DIVISION PBFS\* DE VANDEMOORTELE DÉVOILE EN AVANT-PREMIÈRE RISSO<sup>®</sup> CHEF ESSENTIAL au Sandwich & Snack

NEW

Janvier 2024

La division Plant Based Food Solutions (PBFS)\* de Vandemoortele, leader dans le domaine des solutions alimentaires végétales, annonce sa participation au Salon Sandwich & Snack Show, stand R26, où elle présentera son tout dernier produit destiné aux professionnels de la restauration : l'huile de friture RISSO<sup>®</sup> CHEF ESSENTIAL.

### UNE HUILE DE FRITURE INNOVANTE POUR LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION

RISSO<sup>®</sup> CHEF ESSENTIAL, le tout nouveau produit de la Division PBFS, se démarque par sa fiabilité en tant qu'huile de friture composée de **quatre huiles végétales rigoureusement sélectionnées**. Avec une composition unique comprenant **le tournesol, le colza, le tournesol oléique et le maïs**, cette huile offre **une bonne performance et une belle qualité de friture**. Par ailleurs, **son conditionnement innovant** en JIB (Jerrycan in box) de 15 litres allie praticité et durabilité tout en facilitant le stockage.

### ESSENTIELLE POUR UNE FRITURE OPTIMALE

RISSO<sup>®</sup> CHEF ESSENTIAL se positionne comme un produit essentiel offrant

**polyvalence, performance et praticité** aux professionnels de la restauration.

RISSO<sup>®</sup> CHEF ESSENTIAL **se conserve longtemps**, sans rancissement, garantissant une utilisation prolongée sans compromettre la qualité. Son caractère **multi-usages** permet aux professionnels de l'employer aussi bien **pour la friture de produits salés que sucrés** (frites, falafels, croustilles, beignets, churros, etc.) offrant ainsi **une solution pratique et économique**. La poignée solide et ergonomique facilite la manipulation, tandis que le système unique d'évacuation de l'air prévient les éclaboussures, assurant une expérience de travail plus propre et plus sûre.

Côté performance, RISSO<sup>®</sup> CHEF ESSENTIAL est capable de supporter des températures élevées **jusqu'à 220°C sans brûler**. La présence significative (60%) d'huile de tournesol et de tournesol oléique renforce sa résistance à la chauffe. En outre, l'ajout d'huile de maïs permet d'obtenir des **fritures parfaitement dorées avec une belle couleur**, et confère aux produits finis une texture moelleuse. Enfin, l'huile de Colza offre **une bonne balance au niveau des acides gras**.

RISSO<sup>®</sup> CHEF ESSENTIAL, avec ses quatre graines essentielles, offre une solution de friture complète et avantageuse pour les professionnels de la restauration : à découvrir en avant-première sur le stand R26 !



Jerrycan in Box de 15L / DDM : 24 mois