



La division MCOF de Vandemoortele (*margarines, culinary oils & fats*) mettra à l'honneur sa marque **RISSO**[®] sur le salon Sandwich & Snack Show du 30 au 31 mars à Paris, Porte de Versailles. Fidèle partenaire des professionnels de la restauration, ce sera l'occasion pour la marque de présenter ses innovations parmi une gamme complète de solutions de matières grasses essentiellement végétales pour cuire, frire, rôtir, tartiner, foisonner ainsi qu'une gamme étoffée de sauces... à découvrir sur **son stand 7.1 C17**.

LE PURE GHEE 100% végétal

Pour une touche orientale en cuisine !

NEW!

Le Ghee est traditionnellement un beurre clarifié utilisé en cuisine indienne, ayurvédique et orientale. Avec PURE GHEE, **RISSO**[®] le revisite dans une version 100 % végétale, idéale pour réaliser une cuisine savoureuse, plus saine qui s'adapte à toutes sortes de régimes alimentaires : végétarien, végétalien, halal ou sans lactose.

Le Ghee végétal s'utilise aussi bien pour la confection de plats salés comme sucrés, en remplacement de la matière grasse habituelle et supporte de hautes températures (250°C). Sa texture crémeuse le rend facile à manipuler et à doser.

Côté saveurs, il apporte en bouche une note subtile de caramel et une touche d'exotisme aux recettes les plus traditionnelles.

Proposé en seau de 900 g parfaitement hermétique et refermable, le PURE GHEE se conserve 2 ans à température ambiante, à l'abri de l'humidité et de la lumière.



Informations produit

Poids unitaire : 900 g / PCB : 6

DLUO après production : 104 semaines



RISSO BLANC DE BOEUF®

L'Authentique friture belge pour un goût unique

NEW

Le blanc de bœuf, traditionnellement utilisé en Belgique et dans le nord pour la cuisson des frites, donne ce goût et cette texture inimitables aux frites belges qui ont fait leur réputation à l'international. La division MCOF de Vandemoortele propose aujourd'hui aux professionnels du snacking **LE RISSO BLANC DE BŒUF®** pour démocratiser la friture d'exception sur l'hexagone.

Confectionné à partir de graisse animale de bœuf sélectionnée et raffinée avec le plus grand soin, **RISSO BLANC DE BŒUF®** apporte aux fritures un goût légèrement confit, ainsi qu'un moelleux et une croustillance incomparables.

Couramment employé dans la préparation des frites et beignets, il se substitue également à l'huile traditionnelle de friture dans de nombreuses recettes, telles que les tempuras de légumes, les falafels, les accras et autres mets salés.

Un bain de friture **RISSO BLANC DE BŒUF®** peut être utilisé de nombreuses fois avant d'être remplacé. Pour des frites d'exception, il est conseillé de faire un premier bain à 140°C, puis un second à 175°C.

Proposé en pack de 2,5 kg, il est solide à température ambiante ce qui facilite le nettoyage des friteuses.

Informations produit

Poids unitaire : 2,5 kg / PCB : 4

DLUO : 9 mois



LES INDISPENSABLES RISSO[®]

Le végétal au cœur du Snacking !

LONGLIFE E-FREE

RISSO[®] LONGLIFE E-FREE, est une solution de graisse à frire semi-liquide **100 % végétale et sans additif** particulièrement adaptée à la friture profonde, qui garantit stabilité, longévité et performance. Composée d'huiles de tournesol et de colza, sans additif et sans huile de palme, elle a un profil nutritionnel intéressant grâce à son taux d'acides gras saturés très faible.

Utilisable pour des recettes sucrées comme salées, elle offre une friture croustillante au goût neutre pour respecter les qualités organoleptiques de tous types d'aliments. Elle peut également être utilisée pour la cuisson, en remplacement de matières grasses habituelles.

Son conditionnement en *Bag in Box* de 10 litres, résistant et isolant, assure un dosage facile. Le conditionnement a par ailleurs été pensé pour répondre à la politique de gestion durable des emballages : une fois vide, le carton est plié et la poche, roulée. **RISSO[®] LONGLIFE E-FREE** se conserve 12 mois à température ambiante.

Informations produit

Poids unitaire : 10 L / DLUO : 12 mois



CHANTY[®] DUO VEGAN

LE **CHANTY[®] DUO VEGAN**, préparation 100% végétale, est une excellente alternative vegan à la crème fraîche laitière, utilisable de l'entrée au dessert. Onctueuse, fluide et non sucrée, elle supporte l'incorporation d'ingrédients acides ou d'alcool sans trancher. En foisonnement, elle offre une rapidité de mise en œuvre (moins d'1 min), un rendement multiplié par 3 par rapport aux crèmes lactiques et une stabilité des produits finis dans le temps. Enfin, avec ses 26% de matières grasses, sans lactose, sans gluten et halal, elle s'adapte à tous types de régimes alimentaires.

Informations produit

Conditionnement : 1L en Tetra Brick UHT / PCB : 12 / DLUO : 9 mois Conserver à température ambiante avant ouverture et au frais après ouverture.

