

NOUVEAU FORMAT 1L POUR LES SAUCES SALADES RISSO®

Une évolution pensée pour toujours plus de praticité !

Toujours à l'écoute des attentes des professionnels, RISSO®, marque de la division PBFS* de Vandemoortele, fait évoluer le format de ses sauces salades pour mieux répondre aux usages intensifs en restauration. Les sauces salades iconiques RISSO® - Caesar, Moutarde au miel, Thai soy, Yoghourt et Ciboulette dont le goût et les recettes restent inchangées - seront désormais proposées en format 1L, contre 750 ml initialement.

Ce nouveau format s'accompagne d'une nouvelle bouteille squeeze souple et antidérapante, qui offre une meilleure prise en main pour une utilisation optimisée en cuisine, une pression facile et un dosage précis. Son bouchon large, très pratique, permet un maintien de la bouteille tête en bas, pour un service rapide avec une membrane intégrée qui évite tout risque de fuite et de gaspillage.

UNE GAMME QUI S'ADAPTE À TOUS LES STYLES DE RESTAURATION

Parfaites pour agrémenter des salades composées, tartines, sandwiches, viandes froides, burgers ou tacos, les sauces salades RISSO® sont des indispensables en cuisine, que ce soit en restauration à table, collective ou concept snacking.

Exemple d'inspiration ? Le Tacos façon Caesar : poulet grillé, laitue croquante, copeaux de parmesan... et une touche généreuse de sauce Caesar RISSO®. Une recette rapide, savoureuse et facile à décliner en service à table ou en vente à emporter à retrouver sur www.vandemoorteleprofessional.com.



5 sauces salades RISSO® à retrouver en bouteille squeeze de 1 litre.
Conditionnement en carton 6x1L / DDM : 8 mois
à conserver à température ambiante avant ouverture, puis au frais après ouverture.