

RISSO® CHEF ORIGINAL

La meilleure alliée de la friture professionnelle pour la street food !

SNACK & SHOW - STAND S024

La division PBFS* de Vandemoortele est spécialisée en huiles et matières grasses à destination des professionnels de la restauration. A l'occasion du Snack & Show qui se déroulera du 3 au 4 avril, elle mettra à l'honneur sur le stand S024 notamment son huile à frire RISSO® Chef Original, une combinaison unique de 5 huiles végétales soigneusement sélectionnées pour obtenir une friture de grande qualité alliant performance et goût. Elle se distingue des produits concurrents par son goût neutre, une faible absorption d'huile et apporte une bonne croustillance aux aliments frits**.

LE MÉLANGE PARFAIT POUR DES FRITURES SAVOUREUSES !

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 et l'**huile de palme**, pour sa grande résistance à la chaleur et un fini croustillant.

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 de préserver la qualité des aliments frits, même les plus délicats, pour un résultat à la fois doré et 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 classique, étant ainsi **économique à l'usage** et ne mousse pas à la chauffe, ce qui permet d'éviter tout risque de débordement.

RISSO® Chef Original se décline en bouteille de 5L en PET recyclable transparent, facile à manipuler et à transporter grâce à sa bague de transport, et en bidon de 10L.

RISSO® Chef Original est LA solution d'huile de friture pour accompagner les professionnels de la restauration dans leurs exigences de qualité, sans compromis sur la performance ni la praticité d'usage, tout en garantissant un produit fini au rendu croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.

RISSO® CHEF ORIGINAL

Disponible en bouteille de 5 L ou en bidon de 10L

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

*Plant-Based Food Solutions

**Résultats d'une étude comparative réalisée par le Centre Culinaire sur 10 huiles de friture, juin 2023

