

RISSO® EVOLUTION

UNE ALTERNATIVE VÉGÉTALE AU BEURRE, IDÉALE POUR LE SNACKING

RISSO®, expert des matières grasses professionnelles, participera au Snack Show 2026, les 1^{er} et 2 avril prochains à Paris (stand R024). La marque y mettra en avant RISSO® EVOLUTION, une matière grasse 100 % végétale conçue pour répondre aux enjeux quotidiens des professionnels de la restauration et du snacking : goût, régularité, rapidité d'exécution, polyvalence, maîtrise des coûts et sécurité en cuisine.

LE GOÛT ET LA GOURMANDISE DU BEURRE, SANS SES CONTRAINTES

Si le beurre reste une référence gustative, son utilisation en cuisine professionnelle implique de nombreuses contraintes : sensibilité à la température, risque de brûlure, fumées, résidus mais aussi instabilité des sauces chaudes et résultats variables selon les équipes. À cela s'ajoutent des contraintes économiques et organisationnelles : coût matière élevé et date de péremption plus courte.

RISSO® EVOLUTION a été conçue pour reproduire la gourmandise du beurre : goût, odeur, coloration, tout en offrant une stabilité supérieure à haute température. Elle s'apparente à un beurre clarifié et permet une saisie nette, une belle caramélisation, un rendu doré et croustillant, sans brûler, sans fumer ni éclaboussures.

RISSO® EVOLUTION garantit une grande régularité, aussi bien en cuisson que pour la réalisation de sauces chaudes émulsionnées, en alternative au beurre clarifié. Elle réduit les risques de rupture d'émulsion, facilite le maintien en chaud, y compris en siphon, et sécurise le service en période de forte cadence ou avec des équipes moins expertes.



À l'occasion du Snack Show, RISSO® fera la démonstration sur son stand R024 des différents usages possibles de RISSO® EVOLUTION, et mettra notamment en avant son application dans des sauces émulsionnées stables et régulières, comme la sauce hollandaise, également présentée sur son site internet : [Vandemoortele](https://www.vandemoortele.be).

GAIN DE TEMPS ET CONFORT DE TRAVAIL EN CUISINE

Prêt à l'emploi, RISSO® EVOLUTION reste liquide même à froid et s'utilise directement dès la sortie du réfrigérateur. Son format en bouteille squeeze permet un dosage rapide, précis et économique, facilitant le travail des équipes et assurant une parfaite régularité des portions.

UNE SOLUTION INCLUSIVE SANS CHANGER LES HABITUDES

100 % végétale, sans lactose, compatible avec les régimes végétariens, végétaliens et certifiée halal, RISSO® EVOLUTION s'utilise comme un beurre, sans modifier les gestes ni les recettes. Il présente l'avantage supplémentaire de s'adapter à tout type de régime alimentaire !

Des formats adaptés aux usages terrain

RISSO® EVOLUTION est disponible en :

- flacon souple squeeze de 900 ml, pour un geste rapide et précis,
- bidon de 3 litres, pour les volumes plus importants.