

RISSO® DÉVOILE SA NOUVELLE IDENTITÉ ET UNE SAUCE BARBECUE AU GOÛT INTENSE

Avec sa nouvelle signature « Révétons le goût » et des packs modernisés, RISSO® affirme son positionnement autour du goût au service de la créativité des chefs, tout en garantissant régularité et expertise. Sa sauce Barbecue au goût fumé intense s'impose comme une base incontournable pour les professionnels de la restauration, dans un marché des sauces froides en pleine dynamique.

LA SAUCE BARBECUE RISSO® : INTENSITÉ, POLYVALENCE ET PRATICITÉ

Symbole de ce renouveau, la sauce Barbecue RISSO® conjugue plaisir gustatif et efficacité en cuisine. Son goût fumé, relevé par une base de tomates séchées, lui confère une richesse aromatique qui séduit autant les amateurs que les connaisseurs.

Pensée pour s'adapter aux usages multiples de la restauration, elle se travaille à chaud comme à froid, en accompagnement, en base culinaire ou en marinade. Sa texture ferme et homogène assure une belle tenue, tandis que sa brillance et sa couleur intense garantissent un dressage net et appétissant.

Côté praticité, RISSO® mise sur des atouts essentiels pour les brigades : une bouteille transparente qui facilite la gestion des stocks avec une conservation longue de 12 mois pour réduire le gaspillage.

UNE SAUCE AU CŒUR DES TENDANCES MARCHÉ

Cet engagement autour du goût résonne avec un marché en plein essor. Les sauces froides connaissent une croissance de +7 % par an depuis 2023.* Elles ne sont plus de simples accompagnements mais de véritables signatures culinaires.

La sauce Barbecue illustre parfaitement cette tendance : si les sauces classiques (mayonnaise, ketchup, moutarde et vinaigrette) concentrent 80 % des volumes en restauration, les sauces dites de spécialités (barbecue, algérienne, kebab...) totalisent 20 %. À elle seule, la sauce barbecue pèse 19 % de ce segment.*

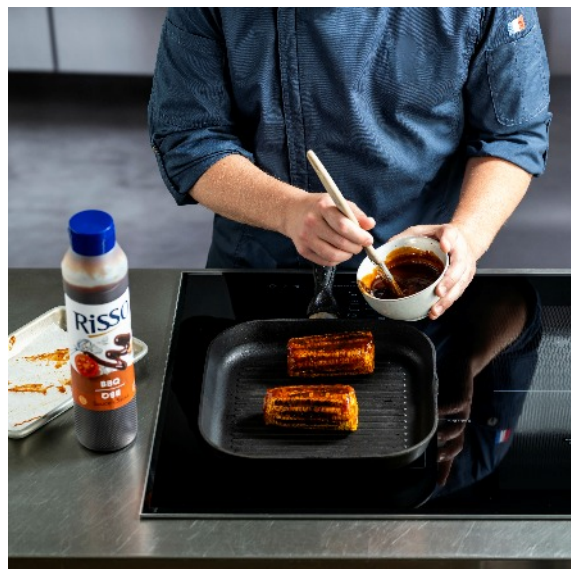
UNE BASE CRÉATIVE POUR LES CHEFS

En cuisine, la sauce Barbecue RISSO représente une véritable toile de fond pour la créativité des chefs. Prête à l'emploi, elle peut être facilement twistée avec du piment, des herbes fraîches ou des épices, et s'intègre aussi bien dans une marinade de porc que dans un burger premium, des grillades estivales ou des plats revisités.

Avec elle, les chefs gagnent en praticité et constance, tout en gardant la liberté de créer des recettes uniques et différenciantes.

« Avec cette nouvelle identité et notre gamme de sauces, nous voulons inspirer les chefs en leur proposant une base savoureuse, équilibrée et fiable, qu'ils peuvent sublimer selon leur créativité. Le goût devient leur meilleur outil d'expression culinaire. »

Ophélie Caron, Marketing Manager, Vandemoortele PBFS



* Source : Gira Foodservice, étude sauces froides 2024