

Risso®



Vandemoortele
PROFESSIONAL

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

ACTUALITÉ FOODSERVICE



LA SAUCE SALADE RISSO® CAESAR JOUE DANS LA COUR DES GRANDS avec son nouveau format 2 litres !

La sauce salade RISSO® Caesar est à la fois **onctueuse et gourmande** avec son bon goût de moutarde et de fromage.

Sa texture équilibrée, ni trop fluide ni trop épaisse, enveloppe avec finesse les aliments et **garde la salade fraîche et croquante**.

Cette sauce se marie parfaitement avec les saveurs délicates de la volaille, du jambon, du thon ou des légumes.

Elle sublime une variété de recettes de salades, y compris la célèbre salade Caesar, les viandes froides ainsi que les tartines ou sandwiches les plus variés.

Proposée jusqu'ici uniquement en bouteille squeeze de 750 ml, **RISSO® la décline aussi désormais en bouteille de 2L** mieux adaptée aux besoins des grands établissements.

Cette nouvelle bouteille a **un bec élargi** qui facilite l'écoulement de la sauce, offrant **praticité et confort d'utilisation**.

Elle est par ailleurs composée de 30% de plastique recyclé, s'inscrivant ainsi dans une démarche éco-responsable.



RISSO® propose de nombreuses recettes pour inspirer les professionnels de la restauration et notamment celle du Tacos façon Caesar, inspirée de la salade éponyme : une recette rapide à réaliser et gourmande qui séduira à coup sûr. Elle s'adapte aussi bien à une offre type brasserie à l'assiette ou à la vente à emporter !

Contenance : 2L (existe aussi en 750 ml) / DDM : 8 mois / Conditionné en carton de 6 bouteilles

A conserver à température ambiante, au sec et à l'abri de la lumière avant ouverture et au frais après ouverture.

RECETTE //

Mini Tacos façon Caesar

Ingrédients pour 6 pièces

- Sauce salade RISSO[®] Caesar
- RISSO[®] EVOLUTION
- 600 g de poulet émincé finement
- 6 mini-tortillas
- 1 laitue romaine, hachée
- Croûtons de pain
- Copeaux de parmesan
- Sel et poivre



Méthode de préparation :

• Préparation du Poulet

Dans une poêle, faites chauffer un peu de RISSO EVOLUTION. Ajoutez le poulet finement émincé et faites-le cuire jusqu'à ce qu'il soit bien doré, environ 8-10 minutes. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Réservez.

• Préparation des Tortillas

Placez les mini-tortillas sur une grille du four en les courbant à travers la grille et enfournez-les jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées et qu'elles se maintiennent courbées.

• Assemblage des Tacos

Disposez les mini tortillas courbées sur un plan de travail : garnissez-les d'une belle couche de laitue romaine hachée, déposez le poulet par-dessus, ajoutez une généreuse portion de sauce salade RISSO Caesar, parsemez de croûtons pour le croquant et de copeaux de parmesan pour une touche savoureuse.

Ajoutez un filet de sauce sur le dessus des mini tacos.
Dressez et servez aussitôt.

Recette à retrouver sur la plateforme Vandemoortele Professional
www.vandemoorteleprofessional.com

