RiSSO®

QUALITY FOR CHEFS

CUIRE ET RÔTIR NOUVEAU STYLE :

cuisson rapide, contrôlée et savoureuse

BRUNISSEMENT OPTIMAL

CUISSON CROUSTILLANTE

JUTEUX À L'INTÉRIEUR

CUIRE ET RÔTIR

RISSO® EVOLUTION

MATIÈRE GRASSE 100% VÉGÉTALE
À L'ARÔME DE BEURRE
POUR CUIRE ET RÔTIR

Vandemoortele

CUIRE ET RÔTIR

RISSO® EVOLUTION

MATIÈRE GRASSE 100% VÉGÉTALE
À L'ARÔME DE BEURRE
POUR CUIRE ET RÔTIR

RISSO®

QUALITY FOR CHEFS

RISSO® EVOLUTION
900 ML x 9 BOUTEILLES
À PRESSION
415653

RISSO® EVOLUTION: LA SOLUTION POUR CUIRE ET RÔTIR AVEC SAVEUR

Le chef et sa poêle, un duo inséparable en cuisine, prêt à faire la différence. **Risso® Evolution est la solution pour ceux qui veulent cuire et rôtir rapidement, avec un brunissement et un goût optimaux.** Une matière grasse liquide pratique à l'arôme de beurre qui vous permet de cuisiner en toute facilité. Une (r)évolution dans votre cuisine !

- **100% végétal**
- **Végétalien**
- **Moins de graisses saturées**
- **Ne contient pas de cholestérol**
- **Faible teneur en sel (0,3%)**
- **Sans lactose**

CUIRE ET RÔTIR EN TOUTE FACILITÉ

LACTOSE FREE · GLUTEN FREE · VEGAN

UNE SOLUTION POLYVALENTE POUR CHAQUE APPLICATION

Avec Risso® Evolution, Vandemoortele combine savoir-faire, polyvalence et un sens aigu de la qualité dans une graisse liquide pour cuire et rôtir. Un maximum de confort **pour la préparation de légumes, viandes, poissons, volailles, pommes de terre ...**
Ce substitut idéal du beurre clarifié est plus résistant aux températures plus élevées que les graisses solides traditionnelles. Peut être utilisé dans une poêle, dans le four mixte et sur la plaque à pâtisserie. Indispensable en cuisine !

RISSO® EVOLUTION VS. **AUTRE MATIÈRE GRASSE LIQUIDE SUR LE MARCHÉ**

EFFICACE

- Facile à doser (également liquide en sortant du réfrigérateur)
- Est vite à température

- Plutôt huileuse

STABILITÉ THERMIQUE

- Cuire et rôtir de manière contrôlée
- Formation de mousse classique
- Réduit les éclaboussures

- Cuire dans de l'huile
- Ressemble à la friture
- Plus d'éclaboussures
- Température moins facile à contrôler

SAVOUREUX

- Brunissement optimal
- Cuisson croustillante
- Juteux à l'intérieur

- Les aliments brûlent plus vite
- Croûte desséchée

AVANTAGEUX

- Réutilisable (permet de cuire plusieurs fois dans la même poêle)

- Moins souvent réutilisable en raison de restes brûlés

RISSO® QUALITY FOR CHEFS

POURQUOI RISSO® EVOLUTION EST-IL UNE (R)ÉVOLUTION ?

Cuire et rôtir rapidement de manière contrôlée

Brunissement optimal, cuisson à la fois croustillante, savoureuse, tendre et juteuse

Stabilité thermique, réduit les éclaboussures

Avantageux : cuire plusieurs fois dans la même poêle

LONGUE CONSERVATION HORS DU RÉFRIGÉRATEUR

900 ML
x 9 bouteilles
à pression
415653

CUIRE ET RÔTIR

RISSO® EVOLUTION

MATIÈRE GRASSE 100% VÉGÉTALE
À L'ARÔME DE BEURRE
POUR CUIRE ET RÔTIR

Avec Risso®Evolution, vous pouvez cuire des légumes, de la viande, du poisson, de la volaille, des pommes de terre ... sans brûler les aliments.

LACTOSE FREE · GLUTEN FREE · VEGAN

Vandemoortele

Ottergemsesteenweg-Zuid 816 - B-9000 Gent
T 09 240 17 41 - customer.service.vamix@vandemoortele.com
f VandemoorteleProfessional - in Vandemoortele - www.vandemoortele.com

Éditeur responsable: Pieter Naessens, Ottergemsesteenweg-Zuid 816, 9000 Gent. RPR Gent (Département Belgique) 0721.494.116 / 2020