



Foto: Vandemoortele

## FRITTIERFETT RISSO LONGLIFE

Um die Hürden und Herausforderungen in der Profi-Küche zu meistern, braucht es raffinierte Produktkonzepte, die dabei helfen, Zeit und Kosten zu sparen. Beim Braten und Frittieren müssen es Produkte sein, die Langlebigkeit, Arbeitssicherheit und Gelingsicherheit garantieren.

RISSO Longlife bietet für diese Herausforderung die optimale Lösung. Das Frittierfett ist besonders langlebig und muss daher weniger häufig gewechselt werden. Das spart Zeit und Kosten. Es ist halbflüssig und somit schnell zu erwärmen. Es enthält einen Schaumverhüter, denn zu schnell schäumendes Fett stellt für Köche einen hohen Risikofaktor dar, da das überquellende Fett schnell Verbrennungen verursachen kann.

Das Frittierfett ist sehr neutral im Geschmack, pflanzlich und somit auch für die vegane Küche geeignet. Vandemoortele bietet für RISSO Longlife verschiedene Verpackungsoptionen an. Das Produkt kann im 10l Kunststoffeimer, im 10l Blecheimer oder in einer 10l Bag-in-Box bezogen werden.

