

Revolutionäres Frittierfett von RISSO Longlife

RISSO Longlife: Langlebiges Frittierfett für Profiküchen. Spart Zeit & Kosten, schützt Aromen & verbessert Sicherheit. Ideal für vielfältige Gerichte.



Perfekte Nuggets frisch aus der Fritteuse, zubereitet mit RISSO Longlife – für ein optimales Ergebnis bei Geschmack und Konsistenz. © Beigestellt

In der hektischen Profiküche, wo Qualität und Effizienz Hand in Hand gehen müssen, ist die Wahl des **Frittierfetts** entscheidend. Hier kommt **RISSO Longlife** ins Spiel, ein Produkt, das speziell entwickelt wurde, um den anspruchsvollen Bedürfnissen der modernen Gastro gerecht zu werden.

Vandemoortele bietet Langlebigkeit und Effizienz

RISSO Longlife hebt sich durch seine Langlebigkeit hervor. Die Notwendigkeit, das Frittierfett häufig zu wechseln, war immer ein zeitraubender und kostspieliger Aspekt in der Küchenarbeit. RISSO Longlife bietet hier eine effiziente Lösung, indem es den Wechselrhythmus des Fettes reduziert und somit Zeit und Kosten spart. Ein weiterer Vorteil des RISSO Longlife Frittierfetts liegt in seiner halbflüssigen Konsistenz, die eine schnelle Erwärmung ermöglicht. Zudem enthält RISSO Longlife einen Schaumverhüter, der das Risiko von Verbrennungen durch überquellendes Fett minimiert und somit die Arbeitssicherheit erhöht.

Neutraler Geschmack und Vielseitigkeit

Das Frittierfett überzeugt durch seinen neutralen Geschmack, wodurch die natürlichen Aromen der frittierten Produkte erhalten bleiben. Diese Eigenschaft macht es ideal für eine Vielzahl von Gerichten, ohne den Geschmack durch Öligkeit oder Ranzigkeit zu beeinträchtigen. Als pflanzliches Produkt eignet sich RISSO Longlife auch für die vegane Küche.

Flexible Verpackungsoptionen und Nachhaltigkeit

Vandemoortele bietet das Produkt in verschiedenen Verpackungsoptionen an: im 10-l Kunststoffeimer, im 10-l-Blecheimer oder in einer 10-l-Bag-in-Box. Die Blecheimer-Variante ist ideal für Foodtrucks, während die Bag-in-Box durch höhere Recyclingmöglichkeiten besticht. RISSO Longlife ist sofort einsatzbereit und kann direkt nach dem Öffnen in die Fritteuse gefüllt werden. Es zeichnet sich durch sein bequemes und schnelles Gießverhalten aus.

Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](https://www.fleischundco.at)