

Risso®



INSPIRATION FÜR
DIE PROFIKÜCHE



SAUCEN

KOCHCREMES

MARGARINE &
STREICHFETTE

KOCH- &
BRATFETTE

FRITTIERFETTE

**VIelfältige
PRODUKTE FÜR
GROSSARTIGEN
GESCHMACK**



Entdecke alle Neuigkeiten unter:
www.risso.com/de-de

 **Vandemoortele**

TAUCHE EIN IN EINE WELT UNBEGRENZTER MÖGLICHKEITEN

KULINARISCHE LÖSUNGEN, GEMACHT VON UND FÜR PROFIS

Risso bietet ein vielfältiges Sortiment an kulinarischen Lösungen für Profis: Von Saucen, Brat- und Frittierfetten über Kochcremes bis hin zu Streichfetten. Produkte, die aus Zutaten mit bester Qualität hergestellt werden – aus nachhaltiger Produktion. Unser Produktsortiment orientiert sich dabei nicht nur an die neuesten Trends im Foodservice, sondern insbesondere an den Bedürfnissen und Ansprüchen der professionellen Küche.

Die ausgezeichnete Qualität unserer Zutaten, der herausragende Geschmack sowie die zuverlässige und einfache Anwendung unserer Produkte – das ist es, was die Marke Risso ausmacht.

Finde uns auf:



Risso Deutschland

www.risso.com/de-de



DIE VORTEILE IM ÜBERBLICK

- **100 % von und für Profis**
- Effiziente Lösungen für die Gastronomie
- Ein Sortiment, das wir stetig nach neusten Trends und Bedürfnissen weiterentwickeln
- **Praktische Verpackungsgrößen** in verschiedenen, handlichen Formaten, die an die unterschiedlichen Bedürfnisse in der Profiküche angepasst sind
- **Einfache Produktanwendungen** zur Vereinfachung von Arbeitsabläufen sowie Gelingsicherheit





INHALT

SAUCEN	02
KOCHCREMES	06
MARGARINE & STREICHFETTE	12
KOCH- & BRATFETTE	16
FRITTIERFETTE	22



DAS GEWISSE ETWAS,
DAS JEDES DEINER GERICHTE
VOLLKOMMEN MACHT!

SAUCEN



DIE PERFEKTE ERGÄNZUNG ZU DEINEN GERICHTEN

Als aussagekräftige Begleitung zu einem Gericht
oder als sanfte Verfeinerung – Unsere Saucen
sorgen für das volle Geschmackserlebnis,
sind hitzestabil und bringen Abwechslung
in Deine Küche!



UNSERE SAUCEN

Saucen mit einzigartigem Geschmack

Entdecke unsere original Belgischen Saucen: Das raffinierte Sortiment ist vielseitig kombinierbar und setzt Deinen Geschmackskombinationen keine Grenzen.

SAMURAI 1 L

Eine intensiv scharfe Sauce aus roten Chilischoten, Paprika und Tomaten. Sie ist gluten- und laktosefrei und die ideale Ergänzung zu Hühnchen, rotem Fleisch, Kartoffeln oder Snacks. Für echte Liebhaber pikanter Geschmackserlebnisse.

Artikel-Nr.: 73000094



ANDALOUSE 1 L

Eine würzige Sauce aus Tomaten, gerösteten Zwiebeln, Paprika und aromatischen Kräutern, die jedem Gericht einen leichten mediterranen Hauch verleiht. Sie ist vielseitig einsetzbar und passt ideal zu Fleischgerichten oder Pommes Frites.

Artikel-Nr.: 73000093



HANNIBAL 1 L

Diese leicht süße Sauce macht jedes Gericht zu einem Highlight: Verfeinert mit gerösteten Zwiebelstücken sorgt sie für einen leichten knusprigen Geschmack. Sie lässt sich perfekt mit Fingerfood sowie Fleisch- und Fischgerichten kombinieren.

Artikel-Nr.: 73000092



DIE VORTEILE FÜR KÖCHE AUF EINEN BLICK:

- Unverkennbarer Geschmack
- Ausgezeichnete Konsistenz, gerinnen nicht bei Hitze
- Maximale Stabilität bei kalten und warmen Gerichten
- Ergonomische, rutschfeste Flasche
- Zu 100 % von und für Profis gemacht






Begeistere Deine Kunden mit diesem leckeren Rezept. Das Rezept zum Chickenburger findest Du unter www.risso.com/de-de/rezepte

...oder scanne einfach den QR-Code!



DAZU PASST PERFECT...

	 ANDALOUSE	 HANNIBAL	 SAMURAI
FLEISCH			
Kalb/Rind	●		●
Schwein	●		●
Hähnchen	●	●	●
Lamm	●		
Wild	●		
FISCH			
Weißfisch			
Lachs			●
Garnelen	●		●
Schalentiere			
GEMÜSE			
Grünes Gemüse		●	●
Pilze	●	●	



DIE BESTE PFLANZLICHE
ALTERNATIVE ZU
HERKÖMMLICHER SAHNE

KOCHCREMES

GESCHMACK UND KONSISTENZ – PERFEKT ABGESTIMMT

Entdecke unsere **Risso Chanty Kochcremes**:
Eine Auswahl an köstlichen Sahnealternativen
mit ausgezeichneter Stabilität. Die Kochcremes
bieten viele Vorteile: Sie sind einfach in
der Handhabung, leicht aufzuschlagen,
ausgezeichnet im Geschmack und extrem
tolerant gegenüber hohen Temperaturen
sowie säure- oder alkoholhaltigen Zutaten.



UNSERE KOCHCREMES

Cremige Konsistenz

Unsere Kochcremes haben eine lecker cremige Konsistenz und weisen eine hohe Stabilität auf. Sie können wie herkömmliche Sahne verwendet werden und sind so die perfekte Alternative.

CHANTY® CHEF 1 L

Die Kochcreme auf pflanzlicher Basis mit Buttermilch. Eine leichte Kochcreme, die mit nur 16 % Fettanteil speziell dafür entwickelt wurde, Gerichten etwas Leichtigkeit zu verleihen. Ihre cremige Textur und verdickende Eigenschaft macht sie ideal für Gerichte aller Art: Warme Saucen, Suppen, Gratins sowie zahlreiche Desserts wie z.B. Panna Cotta gelingen ganz einfach mit diesem Produkt.

Artikel-Nr.: 415918



CHANTY® DUO 1 L

Koch- und Schlagcreme auf pflanzlicher Basis mit Buttermilch und 26 % Fettgehalt – **der perfekte Sahneersatz**. Die cremige Konsistenz und verdickende Eigenschaft macht sie ideal zum Kochen mit warmen Gerichten, sowie zum Zubereiten von Desserts, Mousses und Cremefüllungen. Ihre ausgezeichnete Stabilität behält sie auch bei Zugabe von alkohol- oder säurehaltigen Zutaten (z.B. Zitronensäure). Sie ist eine vielseitige Alternative zu herkömmlicher Sahne, die sich trotz ihres Fettgehalts gut aufschlagen lässt. Einmal aufgeschlagen bleibt die Creme für bis zu 2 Stunden bei Raumtemperatur steif.

Artikel-Nr.: 415921



CHANTY® DUO VEGAN 1 L

Vegane und laktosefreie Koch- und Schlagcreme – der Allrounder für alle Bedürfnisse. Sie ist ideal für die Zubereitung von warmen Gerichten, da ihre cremige Konsistenz und verdickende Eigenschaft gut mit Wärme harmonisiert. Auch in Desserts, Mousses und Cremefüllungen ist sie der perfekte Sahneersatz. Der neutrale Geschmack der veganen Kochcreme erlaubt es, sie mit Gewürzen und Geschmacksrichtungen zu verfeinern.

Artikel-Nr.: 415642



LAKTOSEFREI





Begeistere Deine Kunden mit diesem leckeren Rezept. Das Rezept zu dem Süßkartoffel-Auflauf findest Du unter www.risso.com/de-de/rezpte

...oder scanne einfach den QR-Code!



**DIE VORTEILE FÜR KÖCHE
AUF EINEN BLICK:**

- Cremige Konsistenz
- Ausgezeichnete Stabilität
- Ab 26 % Fettgehalt zum Kochen & Aufschlagen
- Sehr ergiebig
- Vegetarisch / Vegan
- Glutenfrei
- Für verschiedene Gerichte geeignet:
 Pasta, Suppen, Gratins, Pürees, Desserts etc.



REZEPT



VEGANES SCHOKOLADENMOUSSE

ZUTATEN (2 PERSONEN)

- 110 g **RISSO® CHANTY DUO VEGAN**
- 110 g dunkle Schokolade
- 72 g Wasser
- 3,5 g Sojaprotein
- 40 g Zucker

ZUBEREITUNG

1. Die Schokolade in der Mikrowelle für 3 Minuten schmelzen.
2. Daraufhin die **RISSO® CHANTY DUO VEGAN** auf 60 °C erhitzen.
3. Anschließend die geschmolzene Schokolade zur **RISSO® CHANTY DUO VEGAN** hinzugeben und verrühren bis eine homogene Masse entsteht.
4. Das Sojaprotein mit dem Wasser verquirlen. Wenn es zu schäumen beginnt, den Zucker nach und nach hinzugeben.
5. Das aufgelöste Sojaprotein mit der **RISSO® CHANTY DUO VEGAN** gemischten Schokolade zusammenführen und vermengen.
6. Zu guter Letzt das Schokoladenmousse in kleine Schälchen (ca. 30 g) abfüllen und vor dem Verzehr im Kühlschrank abkühlen lassen.



REZEPT

SPARGELCREME-SUPPE

ZUTATEN (4 PERSONEN)

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- **RISSO® CUISINE MARGARINE**
- 300 g grüner Spargel
- Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer
- 120 ml **RISSO® CHANTY DUO**
- 40 g geschälte Mandeln
- gehobelte Mandeln zum Garnieren
- Parmesan
- Schwarzer Pfeffer
- Schnittlauch

ZUBEREITUNG

1. Knoblauch und Zwiebel hacken und in einer Pfanne mit **RISSO® CUISINE MARGARINE** anbraten. Den Spargel in Stücke schneiden und zu dem angebratenen Knoblauch und Zwiebelstückchen dazugeben und ebenfalls leicht anbraten.
2. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und mit Salz und Pfeffer würzen. 15-20 Minuten kochen, bis der Spargel weich ist.
3. Die **RISSO® CHANTY DUO** Kochcreme und die geschälten Mandeln hinzugeben und auf höchster Stufe pürieren, bis alles glatt ist.
4. Die Suppe warm servieren und mit etwas **RISSO® CHANTY DUO**, den gehobelten Mandeln, einem Parmesankäse-Crisp aus dem Ofen und einigen mit dem Sparschäler geschnittenen rohen Spargelstreifen garnieren.



SOFT & GESCHMACKVOLL –
NICHT NUR ZUM STREICHEN,
SONDERN AUCH IDEAL ZUM
BRATEN, BACKEN & KOCHEN



MARGARINE & STREICHFETTE



DAS MARGARINE SORTIMENT FÜR DIE PROFI-KÜCHE

Unsere Margarinen bieten grenzenlose Funktionalität und vielseitige Anwendungsmöglichkeiten. Sie lassen sich einfach verstreichen und eignen sich perfekt für die Anwendungen zum Backen, Braten, Streichen und Kochen.



UNSERE STREICHFETTE

Streichart & geschmackvoll

Unsere Margarinen sind soft und lassen sich ausgezeichnet verstreichen. Sie sind perfekt geeignet für den vielfältigen Einsatz in der Profiküche: Ob zum Braten, Backen, Streichen oder Kochen.

PORTIONSMARGARINE® (10 G)

Die Halbfettmargarine in der praktischen Portionsgröße 10 Gramm ist perfekt zum Verstreichen auf dem Frühstücksbrötchen oder als Vorspeise mit Brot. Die Margarine ist gluten- und laktosefrei sowie 100 % vegetarisch. Sie ist reich an OMEGA 3 und Vitamin A, D und E.

10 g Portionsmargarine Artikel-Nr.: 414393



DIE VORTEILE FÜR KÖCHE AUF EINEN BLICK:

- Für den professionellen Gebrauch entwickelt
- Glutenfrei
- Reich an Vitamin A und D
- Streichart

Lust auf einen zeitgenössischen Klassiker? Das Rezept zu unserem Club Sandwich findest Du unter www.risso.com/de-de/rezepte

...oder scanne einfach den QR-Code!





RESTAURANT® (500 G & 2 KG)

Die geschmackvolle, streichzarte Margarine (80 % Fett) eignet sich neben dem Verzehr zu Brot perfekt zum Braten, Backen und Kochen. Sie ist glutenfrei und reich an Vitamin A und D.

Restaurant 500 g Artikel-Nr.: 415995

Restaurant 2 kg Artikel-Nr.: 412152





ENTWICKELT, UM DEINE
KREATIVITÄT GESCHMACK-
VOLL ZU UNTERSTÜTZEN

KOCH- & BRATFETTE

EINE SYMBIOSE AUS SCHMACKHAFTER BRÄUNUNG UND EXZELLENT BUTTRIGEM GESCHMACK

Unser innovatives Sortiment der Koch- und Bratfette ist speziell darauf zugeschnitten, Geschmack ganz groß rauszubringen.

Mit unseren Produkten erhalten alle Gerichte eine **appetitliche Bräunung** und einen **leicht buttrigen Geschmack** ohne die Zugabe von Butter.

Lass Dich von der Qualität unserer hochwertigen pflanzlichen Fette überzeugen!



UNSERE KOCH- UND BRATFETTE

Einfache Handhabung, toller Geschmack

Braten, Backen, Kochen, Abschmelzen und Dampfgaren – die Aufgaben in der professionellen Küche sind vielfältig. Genauso vielfältig ist auch unser Angebot an kulinarischen Fetten und Ölen. Gleich bleibt der hervorragende Geschmack



EVOLUTION PLUS® 3 L

Das flüssige Pflanzenfett mit feinem Butteraroma

kann überall dort in der Küche eingesetzt werden, wo sonst herkömmliche Butter verwendet wird. Es ist zu 100 % aus pflanzlichen Zutaten hergestellt und eignet sich perfekt zum Braten, Rösten und Abschmelzen von Gemüse und Fleisch.

Artikel-Nr.: 414929



EVOLUTION PLUS® 900 ML

Das flüssige Pflanzenfett zum Braten,

Rösten und Abschmelzen lässt sich ideal als Buttersersatz in der warmen Küche verwenden. Es ist vegetarisch und kann dank der praktischen Verpackung schnell und sparsam dosiert werden. Ein echter Allrounder für die Küche.

Artikel-Nr.: 416097



DIE VORTEILE FÜR KÖCHE AUF EINEN BLICK:

- Die beste vegetarische / vegane Alternative zu Butter
- Kein Spritzen, kein Anbrennen
- Buttriger Geschmack
- Überall dort in der warmen Küche einsetzbar, wo bisher Butter verwendet wurde
- Anwendungen: Braten, Rösten, Backen, Dampfgaren, Abschmelzen
- Glutenfrei
- Vegan / Vegetarisch



Verwöhne Deine Kunden mit diesen mediterranen Lachsspießen. Das Rezept findest Du unter www.risso.com/de-de/rezepte ...oder scanne einfach den QR-Code!



PERFEKT FÜR DIE SPRÜHPISTOLE

EVOLUTION COMBI® 3 L

Diese flüssige Pflanzenfettzubereitung ist der ideale Begleiter für den Kombidämpfer. Das Endprodukt zeugt von einem leicht buttrigen Geschmack und weist nach der Zubereitung im Kombidämpfer eine ausgezeichnete Bräunung auf. Zusätzlich ist es perfekt geeignet für die Anwendung in der Lebensmittelsprühpietole, was es besonders anwenderfreundlich macht.

Artikel-Nr.: 415970



CUISINE® 2,5 KG

Margarine zum Kochen mit 80 % Fett, hergestellt aus hochwertigen pflanzlichen Ölen und Fetten. Bringt eine tolle Bräunung und einen angenehm buttrigen Geschmack.

Artikel-Nr.: 3691



REZEPT

SPICY CHEESEBURGER

ZUTATEN (4 PERSON)

- 4 Burgerbrötchen
- 480g Rindfleischgehacktes
- 2 große Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- Wildkräutersalat
- Gewürzgurken in Scheiben
- Jalapeños in Scheiben
- Scheiben Cheddar Käse
- **RISSO® SAMURAI SAUCE**
- **RISSO® EVOLUTION PLUS**
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Burgerbrötchen für ca. 4 Minuten in den Ofen oder kurz auf dem Grill anrösten.
2. Den Salat und die Tomaten waschen und anschließend die Tomaten und die Zwiebel in Scheiben schneiden.
3. Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und zu 4 gleichgroßen Pattys formen.
4. In einer Grillpfanne oder auf dem Grill **RISSO® EVOLUTION PLUS** erhitzen und die Pattys von jeder Seite ca. 1 Minute kräftiger anbraten.
5. Anschließend die pattys aus der Pfanne oder vom Grill nehmen und den Cheddar Käse auf den Pattys verteilen und von der Resthitze des Pattys schmelzen lassen.
6. Die Burgerbrötchen aufschneiden und die Ober- und Unterseite mit der **RISSO® SAMURAI SAUCE** bestreichen und den Salat auf die Sauce legen. Anschließend das Patty mit dem Käse, die Tomatenscheiben, Gewürzgurken, Zwiebeln und Jalapeños auf den Burger legen.
7. Abschließend den mit **RISSO® SAMURAI SAUCE** beschmierten Brötchendeckel auf den Burger setzen und gegebenenfalls mit Pommes servieren.



REZEPT

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST MIT SCHUPFNUDELN

ZUTATEN (1 PERSON)

- 150 g Entenbrust
- 120g Schupfnudeln
- 40ml Kirschsafft und Kirschen
- 40ml Portwein
- 30ml Sherryessig
- 10g Zucker
- 1 Zweig Rosmarin
- 3 Blätter Salbei
- 15g **RISSO® CUISINE**
- Prise Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Haut der Entenbrust mit einem scharfen Messer rautenförmig einritzen. 5 g **RISSO® CUISINE** in einer Pfanne erhitzen und die Entenbrust (zuerst mit der Hautseite nach unten) rundherum scharf anbraten. Dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Entenbrust kurz im Ofen zu Ende garen und bis zum Servieren an einem warmen Ort ruhen lassen.
2. Anschließend Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Sherryessig, Portwein und Kirschsafft ablöschen. Eventuell ausgetretenen Fleischsaft der Ente, sowie Rosmarinzweig mit in den Topf geben und die Jus bis zum Servieren warm stellen.
3. In einer weiteren Pfanne das restliche **RISSO® CUISINE** erhitzen und die Schupfnudeln darin rundherum goldgelb anbraten. Salbeiblättchen mit in die Pfanne geben, kurz mit anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zusammen mit der Entenbrust und der Rosmarin-Kirschjus anrichten.





HOHE LEISTUNG UND
GESCHMACKVOLLE,
KNUSPRIGE ERGEBNISSE

FRITTIERFETTE



TRADITIONELLES FRITTIEREN MIT DEM GESCHMACK DER ZUKUNFT

Entdecke unsere **innovativen Frittierfette**, die sich nicht nur durch besondere Qualität, lange Stabilität und Ergiebigkeit auszeichnen, sondern auch geschmacklich einen hohen Maßstab für die Profi-Küche setzen.

Lass Dich von der Qualität und Langlebigkeit unserer Frittierfette inspirieren und erlebe im folgenden Video unser Frittierfett im Einsatz!



UNSERE FRITTIERFETTE

Technologie mit ausgezeichnetem Geschmack

Unsere Frittierfette sind speziell für die professionelle Küche entwickelt: Einfaches, bequemes und leistungsstarkes Frittieren ist damit garantiert.

LOGLIFE E FREE® BIB 10 L

Das Frittierfett für die professionelle Küche zeichnet sich durch besonders guten Geschmack und einen hohen Anteil an High Oleic Sonnenblumenöl aus. Dadurch ist das Premiumprodukt besonders langlebig und stabil – ganz ohne Zusatzstoffe und ganz **ohne Palm.**

Artikel-Nr.: 415429



RISSO PALM PLUS® 2,5 KG

Der perfekte Begleiter für das traditionelle Frittieren: Garantiert einfache und effektive Handhabung und beste, goldige Ergebnisse.

Artikel-Nr.: 415926



DIE VORTEILE FÜR KÖCHE AUF EINEN BLICK:

- Halbflüssig
- Mit natürlichem Schaumverhüter
- Hervorragender Geschmack garantiert
- Einfaches Dosieren
- vegan
- Hohe Leistungsfähigkeit
- Für den professionellen Gebrauch entwickelt



Die gesunde Alternative aus der Fritteuse – Biete Deinen Kunden das Tempura Gemüse als leckere Vorspeise oder als Snack zwischendurch. Das Rezept gibt es unter www.risso.com/de-de/rezepte

...oder scanne einfach den QR-Code!



LONGLIFE® BLECHEIMER 10 L

Das halbflüssige Pflanzenfett erfüllt alle Anforderungen der professionellen Küche und zeugt von erstklassigem Geschmack. Qualität, Ergiebigkeit und Stabilität sind perfekt abgestimmt und sorgen für einzigartige Ergebnisse.

Artikel-Nr.: 405961



LONGLIFE® KUNSTSTOFFEIMER 10 L

Das halbflüssige Pflanzenfett im 10 Liter Eimer eignet sich ideal für die professionelle Anwendung. Das einfache Dosieren und die hohe Leistungsfähigkeit garantieren perfekte Ergebnisse mit vollem Geschmack.

Artikel-Nr.: 414544



LONGLIFE® BIB 10 L

Das Pflanzenfett im praktischen und recyclebaren Bag in Box Format ist der perfekte Allrounder zum Frittieren. Dank seiner hohen Qualität ermöglicht das halbflüssige Frittierfett eine höhere Frittierzeit und besonders knusprige Geschmackserlebnisse.

Artikel-Nr.: 409598



LIKREMA BY RISSO UND FRIMAX



Unsere Likrema und Frimax Pflanzenfette sind in ihren Eigenschaften perfekt auf die Ansprüche der professionellen Küche abgestimmt und dank ihrer Geruchs- und Geschmacksneutralität die idealen Begleiter für diverse Gerichte. Außerdem zählt Likrema jetzt auch zu unserer Risso Familie.

LIKREMA PFLANZENFETT® 10 KG

Dieses **feine und ungehärtete Premium-Pflanzenfett** ist der ideale Begleiter zum Backen, Braten, Kochen und Frittieren. Es ist geruchs- sowie geschmacksneutral und daher sehr flexibel in der Anwendung.

Artikel-Nr.: 410892



LIKREMA PFLANZENFETT® 10 L

Unser halbflüssiges Premium-Pflanzenfett ist perfekt zum Frittieren, Backen, Braten und Kochen. Durch den hohen Anteil an High Oleic Sonnenblumenöl zeichnet es sich durch seine Langlebigkeit und Ergiebigkeit aus. Es unterstreicht den Eigengeschmack der Speisen und ist gleichzeitig äußerst sparsam im Verbrauch.

Artikel-Nr.: 58137



FRIMAX SCHLEMMERFRITT® 10 L

Das halbflüssige Schlemmerfritt besteht aus einer ausgereiften Mischung pflanzlicher Öle und Fette. Das Pflanzenfett ist vielseitig einsetzbar – Dank seiner geschmacks- und geruchsneutralität ist es ideal zum Backen, Kochen, Frittieren und Braten.

Artikel-Nr.: 408137



FRIMAX PFLANZENFETT® 10 KG

FRIMAX PFLANZENFETT® 2,5 KG

Das ungehärtete Pflanzenfett findet in der professionellen, warmen Küche vielseitig Einsatz: Ob in Frittier-, Back-, Koch- oder Bratgerichten. Neutral in Geschmack und Geruch fügt es sich in alle Speisen perfekt ein, ohne den eigentlichen Komponenten die Show zu stehlen.

Pflanzenfett 10 kg Artikel-Nr.: 411043

Pflanzenfett 2,5 kg Artikel-Nr.: 410893



FRIMAX SCHLEMMERGOLD® KUNSTSTOFFEIMER 10 L

FRIMAX SCHLEMMERGOLD® BLECHEIMER 10 L

Das halbflüssige Schlemmergold Pflanzenfett ist besonders sparsam im Verbrauch und verspricht so eine hohe Ergiebigkeit. Es ist extrem belastbar sowie hitzestabil und funktioniert daher sehr gut bei der Zubereitung frittierter Gerichte. Aber auch zum Backen, Kochen und Braten ist es gut geeignet.

Kunststoffeimer 10 l Artikel-Nr.: 58145

Blecheimer 10 l Artikel-Nr.: 58129



RISSO® PRODUKTINFORMATIONEN

ARTIKEL-NR.	PRODUKT	VERPACKUNG	EAN (Karton)	EAN (CU)	PALETTE
Saucen					
73000092	HANNIBAL	6x1L	5410093162304	5410093162298	5 Lagen à 24 Kartons
73000093	ANDALOUSE	6x1L	5410093162328	5410093162311	5 Lagen à 24 Kartons
73000094	SAMURAI	6x1L	5410093162342	5410093162335	5 Lagen à 24 Kartons

ARTIKEL-NR.	PRODUKT	VERPACKUNG	EAN (Karton)	EAN (CU)	PALETTE
Kochcremes					
415918	RISSO CHANTY CHEF	12x1L	5410093173539	5410093173522	5 Lagen à 12 Kartons
415921	RISSO CHANTY DUO	12x1L	5410093173591	5410093173584	5 Lagen à 12 Kartons
415642	RISSO CHANTY DUO VEGAN	12x1L	5410093170958	5410093170941	5 Lagen à 12 Kartons

ARTIKEL-NR.	PRODUKT	VERPACKUNG	EAN (Karton)	EAN (CU)	PALETTE
Margarine & Streichfette					
412152	RISSO RESTAURANT 2 KG	6x2kg	5410093146885	5410093146878	6 Lagen à 8 Kartons
415995	RISSO RESTAURANT 500 G	12x500g	5410093174505	5410093174499	11 Lagen à 9 Kartons
414393	RISSO PORTIONSMARGARINE 10 G	200x10g	5410093160164	5410093169426	19 Lagen à 13 Kartons

ARTIKEL-NR.	PRODUKT	VERPACKUNG	EAN (Karton)	EAN (CU)	PALETTE
Koch- & Bratfette					
416097	RISSO EVOLUTION PLUS 900ML	9x0,9L	5410093175298	5410093175281	5 Lagen à 15 Kartons
414929	RISSO EVOLUTION PLUS 3L	4x3L	8722100047342	8722100047359	6 Lagen à 10 Kartons
415970	RISSO EVOLUTION COMBI	4x3L	5410093174253	5410093174246	5 Lagen à 12 Kartons
3691	RISSO CUISINE	4x2,5kg	5410093175595	5410093903648	7 Lagen à 11 Kartons

ARTIKEL-NR.	PRODUKT	VERPACKUNG	EAN (Karton)	EAN (CU)	PALETTE
Frittierfette					
415429	RISSO LONGLIFE E-FREE	1x10L	5410093168993		3 Lagen à 24 Kartons
409598	RISSO LONGLIFE BIB	1x10L	5410093139740		3 Lagen à 24 Kartons
415926	RISSO PALM PLUS	4x2,5kg	5410093173669	5410093173652	7 Lagen à 11 Kartons
414544	RISSO LONGLIFE (KUNSTSTOFFEIMER)	1x10L	5410093161444		5 Lagen à 11 Eimer
405961	RISSO LONGLIFE (BLECHEIMER)	1x10L	5410093123473		4 Lagen à 12 Eimer
410892	LIKREMA PFANZENFETT	1x10kg	5410093143907		8 Lagen à 9 Kartons
58137	LIKREMA PFANZENFETT (HALBFLÜSSIG)	1x10L	4009642031218		5 Lagen à 11 Eimer
408137	FRIMAX SCHLEMMERFRITT	1x10L	4009642621211		3 Lagen à 24 Eimer
58145	FRIMAX SCHLEMMERGOLD (KUNSTSTOFFEIMER)	1x10L	4009642230437		5 Lagen à 11 Eimer
58129	FRIMAX SCHLEMMERGOLD (BLECHEIMER)	1x10L	4009642230420		4 Lagen à 15 Eimer
411043	FRIMAX PFLANZENFETT	1x10kg	4009642222203		8 Lagen à 9 Kartons
410893	FRIMAX PFLANZENFETT STANGEN	4x2,5kg	5410093143921	5410093143914	7 Lagen à 11 Kartons

DEINE ANSPRECHPARTNER

CUSTOMER SERVICE:



BETTINA WITTING

Tel.: + 49 5221 767 211

E-Mail: bettina.witting@vandemoortele.com



SABINE GROSS

Tel.: + 49 5221 767 210

E-Mail: sabine.gross@vandemoortele.com



CLAUDIA HOLST

Tel.: +49 5221 767 002

E-Mail: claudia.holst@vandemoortele.com



HEIKE VON BERG-FREITAG

Tel.: +49 5221 176 016

E-Mail: heike.vonberg-freitag@vandemoortele.com



Vandemoortele Europe NV, Deutsche Zweigniederlassung,
Altensenner Weg 68, 32052 Herford

www.risso.com/de-de