

RiSSO

Chef Plus



Formatos

- Bidón de plástico PEHD opaco de 10 litros.
- Botella de plástico PET opaco de 5 litros.

Calidad

Risso Chef Plus está formado por una cuidadosa selección de aceites 100% vegetales. El resultado es un aceite equilibrado, adecuado para su utilización en las mejores cocinas, en la elaboración de platos que empleen ingredientes de primera calidad.

Sabor

Su delicado y suave sabor lo convierten en el aceite ideal para las frituras, ya que respeta el sabor original de las materias primas, tanto de carnes como pescados o verduras.

Salud

Por otra parte, RiSSO Chef Plus es un aceite rico en vitamina E y en ácidos grasos monoinsaturados. Por eso proporciona unas frituras ligeras y fáciles de digerir.

Cualidades de tres estrellas

- Máxima estabilidad. Gran resistencia a altas temperaturas, con un punto de humos de 230 °C.
- Elevado rendimiento. Ofrece un excelente resultado, logrando frituras más crujientes y doradas.
- Gran funcionalidad. No produce espuma, humos ni malos olores a temperatura de fritura.



Catering Department
Marie Curie, 6 - 08760 Martorell (Barcelona)
Tel. +34 937 733 944 - Fax +34 937 733 899 - www.cargill.es

RiSSO
Especialistas en aceite