

MARKT & PRODUKTE

Longlife Frittierfett



Foto: Vandemoortele / Risso

Um die Hürden und Herausforderungen in der Profiküche zu meistern, braucht es raffinierte Produktkonzepte, die dabei helfen, Zeit und Kosten zu sparen. Gerade im Bereich Braten und Frittieren müssen es Produkte sein, die Attribute wie Langlebigkeit, Arbeitssicherheit und Gelingsicherheit garantieren. Das Risso Longlife bietet für diese Herausforderung eine Lösung.

Risso Longlife ist ein Frittierfett, welches eine lange Verwendung garantiert. Dadurch muss das Fett weniger häufig gewechselt werden, was Zeit und Kosten spart. Es ist halbflüssig und somit schneller zu erwärmen. Zudem enthält es einen Schaumverhüter. Zu schnell schäumendes Fett stellt für die Köche einen hohen Risikofaktor bei der Arbeit dar, denn das überquellende Fett verursacht schnell Verbrennungen. Es ist sehr neutral im Geschmack, sodass die Produkte, die frittiert werden, ihren eigenen Geschmack behalten und nicht ölig oder ranzig werden. Das Frittierfett ist pflanzlich und somit auch vegan. Ein Vorteil in der Küche, denn so kann es auch für alternative Ernährungsformen zum Einsatz kommen.

Vandemoortele bietet verschiedene Verpackungsoptionen des Risso Longlife an. Das Produkt kann im Zehn-Liter-Kunststoffeimer bezogen werden, im Zehn-Liter-Blecheimer sowie in einer Zehn-Liter-Back-and-Box. Der Vorteil des Blecheimers ist besonders bei Foodtrucks gegeben, wo das Öl abends wieder in den Eimer zurückgekippt und das alte Öl auch in diesem Eimer entsorgt werden kann. Die Back-and-Box ist ein Kunststoffbeutel im Pappkarton, der eine höhere Recyclingfunktion bietet, da beide Verpackungsmaterialien ? Beutel und Box ?getrennt entsorgt werden können.

Das Produkt ist auch als E-free Variante verfügbar. Die Anwendung ist unmittelbar: Direkt nach dem Öffnen das Frittierfett in die Fritteuse füllen. In jeder Verpackungsform hat das Riso Longlife ein bequemes und schnelles Gießverhalten.

