

Risoli

LA SCELTA VEGETALE ALTERNATIVA AL BURRO

PRODOTTO	CODICE	SHELF-LIFE	FORMATO	PESO	CONFEZIONE	PALLETTIZZAZIONE
Risoli	AG64BB	6 mesi	Cartone	12,5 kg	Cartone 12,5 kg	787,5 kg (9 cartoni x 7 strati)
Risoli	AG64BO	6 mesi	Cartone	20kg	Cartone 20kg	900 kg (9 cartoni x 5 strati)



Distribuito per Unigrà S.r.l.
da I.F.S. & Partners S.r.l.
via Gardizza, 9/b
48017 Conselice (RA) - Italia
Tel. +39 054585155 - ifs@eurogfl.it



Risoli

LA SCELTA VEGETALE
ALTERNATIVA AL BURRO

100% VEGETALE | SENZA CONSERVANTI

OLIO DI RISO | BURRO DI CACAO | OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

SVILUPPATO IN COLLABORAZIONE CON



RISOLI

LA SCELTA VEGETALE
ALTERNATIVA AL BURRO

Perché?

Offre tanto di più...

- Contiene solo ingredienti d'eccellenza: 100% olio di riso, burro di cacao e olio extravergine d'oliva*
- È perfetto per realizzare prodotti di Alta Pasticceria adatti anche a vegetariani e vegani o agli intolleranti al latte, al lattosio e al glutine
- È ideale per chi rivolge la propria offerta di qualità a clienti sensibili ad una alimentazione attenta
- È un prodotto facile da usare e versatile, per applicazioni dolci e salate
- Può sostituire il tradizionale burro senza alterare lavorazione o proporzioni degli impasti

...con tanto di meno

- È senza derivati o tracce di latte: un prodotto 100% vegetale
- È senza conservanti
- È senza glutine
- È senza grassi idrogenati

QUANDO IL PIACERE INCONTRA IL BENESSERE

L'Alta Pasticceria si apre
ai nuovi trend di consumo

“Visto che la pasticceria è fatta
di pochi ingredienti,
perché non fare in modo che questi
siano di eccellente qualità?”

Luca Montersino

Una fruttuosa collaborazione

Risoli nasce dall'unione tra la consolidata esperienza di **Unigrà** nel campo degli oli e grassi vegetali e la grande creatività e maestria del noto **Chef Pasticcere Luca Montersino**, da sempre sostenitore di una pasticceria di alta qualità, ma anche sana, leggera e naturale. Dallo studio di materie prime d'eccellenza e dalla loro lavorazione e produzione su scala industriale, nasce così un prodotto di altissimo livello qualitativo, disponibile per i professionisti del settore alla ricerca di ingredienti unici e all'avanguardia.

Dalla natura, una grande novità

Risoli è una **materia grassa 100% vegetale di alta qualità**, perché prodotta con olio di riso, burro di cacao e olio extravergine d'oliva: pochi e semplici ingredienti che fanno di Risoli un'alternativa al burro con peculiarità uniche e distintive.



100%

- olio di riso
- burro di cacao
- olio extravergine d'oliva*



Adatto a tutti i tipi di preparazione:



IMPASTI



CREME



FRITTURE



MANTECATURE



COTTURE
IN PADELLA

Novità e tradizione

Risoli è un prodotto versatile e facile da usare. Adatto per applicazioni dolci e salate, può sostituire il burro in tutti i tipi di preparazione, senza alcun cambiamento di lavorazione o proporzioni, garantendo **risultati eccellenti**.

Una risposta vincente

Grazie all'innovativa miscela di ingredienti vegetali pregiati e accuratamente selezionati, Risoli ha caratteristiche tecniche uniche e garantisce risultati in linea con la migliore tradizione pasticceria artigianale. Offre inoltre alla pasticceria e alla ristorazione la grande opportunità di **aprirsi ai moderni stili alimentari con risposte di qualità**, perché non contiene derivati o tracce di latte né glutine. Risoli è quindi il prodotto ideale per i professionisti del settore dediti a soddisfare le crescenti richieste dei clienti sensibili ad un'alimentazione attenta, così come a deliziare i palati anche di consumatori vegani, vegetariani o intolleranti al latte.