BURRO E MELANGE

MARGARINA

OLI

STRUTTO

CIOCCOLATO PLASTICO

PASTA DI ZUCCHERO

PASTA DI MANDORLE

LIEVITO ED EMULSIONANTE

UOVA

LATTE, PANNA

SUL RETRO UNA RAFFINATA RICETTA DELLO CHEF MEPA

BURRO E MELANGE

BURRO FRESCO GRANAROLO	CF 1 KG
MARGARINA SANT'ALLERY CREMA CON 25% BURRO FINO VANDEMOORTELE	KG
MARGARINA SANT'ALLERY CREMA CON15% BURRO VANDEMOORTELE	KG
MARGARINA SANT'ALLERY CROISSANT CON 25% DI BURRO FINO VANDEMOORTELE	KG
MARGARINA SANT'ALLERY MARGARINA SFOGLIA CON 25% DI BURRO FINO VANDEMOORTELE	KG
MARGARINA SANT'ALLERY PASTRY CON 15% DI BURRO FINO VANDEMOORTELE	KG
SANT'ALLERY REVOLUTION VANDEMOORTELE	KG 10

MARGARINA

MARGARINA 110 CREMA VANDEMOORTELE	KG
MARGARINA 110 PLATTE SFOGLIA VANDEMOORTELE	KG
MARGARINA DANIK CREMA MASTERLINE	KG
MARGARINA DANIK QUICK MASTERLINE	KG
MARGARINA CUP SAVEUR ISTANT MIX VANDEMOORTELE	KG
MARGARINA GOLD CUP CREMA VANDEMOORTELE	KG
MARGARINA GOLD CUP CROISSANT VANDEMOORTELE	KG
MARGARINA GOLD CUP SFOGLIA VANDEMOORTELE PIATTA	KG
MARGARINA GOLD CUP SFOGLIA VANDEMOORTELE	CF 4 X 2,5 KG
MARGARINA OLVA CREMA MASTERLINE	KG
MARGARINA OLVA PASTRY MASTERLINE	KG
MARGARINA OLVA QUICK MASTERLINE	KG
MARGARINA OPAL CREMA VANDEMOORTELE	KG
MARGARINA OPAL CROISSANT SFOGLIA VANDEMOORTELE	KG
MARGARINA PERLA CREMA CAKE NOTAVERRA	CF 10 KG
MARGARINA SFOGLIA EXPERT PLUS MASTER MARTINI	KG
MARGARINA ORO STAR	KG 1
MARGARINA ST ALLERY LUX CON 25 % DI BURRO VANDEMOORTELE	CF 13 KG
MARGARINA CREMA EXPERT PLUS MASTER MARTINI	KG
MARGARINA PLAIA CROISSANT MASTER MARTINI	KG
MARGARINA PLAIA SFOGLIA MASTER MARTINI	CF 13 KG
MARGARINA PLAIA CREMA MASTER MARTINI	KG

STRUTTO

STRUTTO MASTER MARTINI	CF 10 KG
STRUTTO MASTER MARTINI RAFFINATO	CF 25 KG
STRUTTO EMULSIONATO CONDIPAN INGRA BROZZI	CF 25 KG
STRUTTO INGRA BROZZI VERGINGRAS	CF 25 KG
STRUTTO NEVE MASTER MARTINI	CF 25 KG

OLI

OLIO ARACHIDE MIRA	CF 5 LT
OLIO ARACHIDE MIRA	CF 25 LT
OLIO D'OLIVA MIRA	CT 12 X 1 LT
OLIO D'OLIVA PET MIRA	CF 5 LT
OLIO EXTRAVERGINE MIRA	CT 12 X 1 LT
OLIO EXTRAVERGINE MIRA	CF 5 LT
OLIO FRIT ROYAL VANDEMOORTELE	CF 25 LT
OLIO GIRASOLE MIRA LATTINE	CT 20 X 1 LT
OLIO GIRASOLE MIRA	CF 25 LT
OLIO GIRASOLE PET MIRA	CF 5 LT
OLIO GIRASOLE PET MIRA	CT 12 X 1 LT
OLIO PALMA BIFRAZIONATO MIRA	CF 25 LT
OLIO RISSO BALANCE VANDEMOORTELE	CF 15 LT
OLIO RISSO PALM VANDEMOORTELE	CT 4 X 2,5 KG
OLIO SOIA MIRA	CF 25 LT
OLIO SOIA MIRA	CF 20X1 LT

UOVA

AGROAVICOLA COLELLA UOVA	CF 180 PZ
AGROAVICOLA COLELLA UOVA	CF 30 PZ

UOVA PASTORIZZATE IN BRIK

OVOMATTINO BIANCO D'UOVO	CT 12X1 KG
OVOMATTINO TUORLO D'UOVO	CT 12X1 KG
OVOMATTINO UOVO INTERO	CT 12X1 KG
OVOMATTINO UOVO INTERO PASTA GIALLA	CT 12X1 KG

CIOCCOLATO PLASTICO

CIOCCOLATO PLASTICO ARANCIO SARACINO	CF 1,250 KG
CIOCCOLATO PLASTICO BIANCO SARACINO	CF 5 KG
CIOCCOLATO PLASTICO GIALLO SARACINO	CF 1,250 KG
CIOCCOLATO PLASTICO NERO SARACINO	CF 1,250 KG
CIOCCOLATO PLASTICO ROSA SARACINO	CF 1,250 KG
CIOCCOLATO PLASTICO ROSSO SARACINO	CF 1,250 KG
CIOCCOLATO PLASTICO SCURO SARACINO	CF 5 KG
CIOCCOLATO PLASTICO VERDE SARACINO	CF 1,250 KG
CIOCCOLATO PLASTICO SCURO	CF 5 KG

PASTA DI ZUCCHERO

DECOR SUGAR SARACINO	CF 3 KG
PASTA MODEL SARACINO	CF 5 KG
PASTA MODEL ARANCIONE SARACINO	CF 1 KG
PASTA MODEL AZZURRA SARACINO	CF 1 KG
PASTA MODEL AZZURRA SARACINO	CF 1,250 KG
PASTA MODEL CELESTE SARACINO	CF 1 KG
PASTA MODEL GIALLA SARACINO	CF 1 KG
PASTA MODEL LILLA SARACINO	CF 1 KG
PASTA MODEL NERA SARACINO	CF 1 KG
PASTA MODEL NERA SARACINO	CF 1,250 KG
PASTA MODEL ROSA SARACINO	CF 1 KG
PASTA MODEL ROSA SARACINO	CF 1,250 KG
PASTA MODEL ROSSA SARACINO	CF 1,250 KG
PASTA MODEL ROSSA SARACINO	CF 1 KG
PASTA MODEL VERDE SARACINO	CF 1 KG
PASTA MODEL VERDE SARACINO	CF 1,250 KG
PASTA MODEL VERDE SMERALDO SARACINO	CF 1 KG
PASTA TOP DA COPERTURA SARACINO	CF 5 KG
PASTA DAMA IRCA	CF 5 KG
PASTA DAMA DECOR IRCA	CF 5 KG
PASTA MODELLABILE ELITE BIANCA MODECOR	CF 5 KG
PASTA GELADIS DAMA PLAST	CF 4 KG
ARTICA CRESCO	CF 1 KG
DECORMASSA CRESCO	CF 3 KG
PASTA DI ZUCCHERO SATIN ICE BIANCA	CF 3 KG

PASTA DI MANDORLA

MARZAPANE BASE BITTER 50 CRESCO	CF 12 KG
MARZAPANE PASTA REALE CRESCO	CF 12,5 KG
PASTA MANDORLA MANTECA IRCA	CF 10 KG
MANDEL ROYAL IRCA	CF 5 KG
PASTA MANDORLA BANKET NOVATERRA	CF 12,5 KG
AMANDEL PASTA DI MANDORLE NOVATERRA	CF 12,5 KG

LIEVITO

NOVATERRA FAST	CF 5 KG
LIEVITO LIEVITALIA	CF 500 GR
LIEVITO A CUBETTI LIEVITALIA	CF 10 PZ
LIEVITO LEVIPAN PLUS NOVATERRA	
LIEVITO VIGOR IRCA	CF 1 KG

EMULSIONANTE

SVELTO 5 KG IRCA	CF 5 KG
AMORE LIQUIDO NOVATERRA	CF 5 LT
COADIUVANTE GAMMA SUPER LIQUIDO NOVATERRA	CF 5 LT
QUICK 83 (TIPO SVELTO) NOVATERRA	CF 10 KG
ZEDO SOFT LIQUIDO LT 5 NOVATERRA	PZ
PASTEMUL SIN COLOR E MONTANTE NOVATERRA	CF 9 KG

LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE

LATTE UHT PARZIALMENTE SCREMATO GRANAROLO	CT 12X1 LT
LATTE UHT INTERO GRANAROLO	CF 12X1 LT

LATTE CONDENSATO

LATTE CONDENSATO NON ZUCCHERATO MORGAN	CF 1 KG

LATTE IN POLVERE

LATTE INTERO IRISH RIVER MORGAN	CF 1 KG
COMPLETO L ELENKA	CF 1 KG
LATTE SPRAY ELENKA	CF 1 KG
CREMA PASTICCERA ELENKA	CF 3 KG

PREPARATO VEGETALE

PANNA PATI' MASTERLINE	CT 12 X 1LT
PANNA SOFTY VANDEMOORTELE	CT 12 X 1LT
PANNA VEGETALCREM	CT 12 X 1LT
PANNA HOPLA'	CT 12 X 1LT
PANNA HULALA	CT 12 X 1LT
PANNA HULALA	CT 12 X 1LT
PANNA PUFFIN	CT 12 X 1LT

PANNA IN POLVERE

PANNA FRU FRU IN POLVERE IRCA	CF 5 KG

PANNA PER CUCINA

PANNA GRAN CUCINA 200 ML CODAP	CF 24 PZ
PANNA GRAN CUCINA 500 ML CODAP	CT 20 PZ

Migliore profilo nutrizionale

Stesso gusto del burro

Senza grassi idrogenati

Per tutte le tue creazioni

St-Allery®

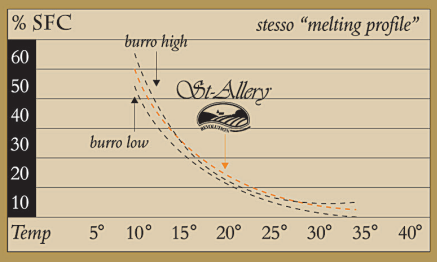
REVOLUTION

Punto di fusione simile al burro

Temperature ottimali di utilizzo

4°C 8°C	Sfoglia
4°C 8°C	Croissant
18°C 20°C	Cake
18°C 20°C	Crema

Take it! ✓ senza grassi idrogenati



	BURRO	REVOLUTION
Grassi saturi	70%	62%
Grassi acidi monoinsaturi	22%	27%
Grassi acidi polinsaturi	3%	9%
Acidi grassi (TRANS)	5%	2%
Valori basati sul totale dei grassi contenuti		

la migliore alternativa al burro
che riflette tutta la nostra PASSIONE

RISSO
Balance

Risso Balance, l'ultimo nato della famiglia Risso, è l'olio per friggere 100% vegetale ad uso professionale che si caratterizza per il suo tasso di acidi grassi insaturi e essenziali (omega 3, omega 6) e la sua resa doppia rispetto agli altri oli generalmente utilizzati in frittura. Grazie all'equilibrio della sua composizione, le fritture con Risso Balance risulteranno più leggere, gustose e senza cattivi odori. Come tutti i prodotti Risso, Risso Balance è frutto della ricerca specializzata Vandemoortele nel campo degli oli e grassi, seguendo standard di produzione di elevata qualità.

Caratteristiche del prodotto

- Olio per friggere equilibrato, 100% vegetale.
- Senza componenti geneticamente modificati (Soja, Mais) e senza allergeni (Arachide, Soja).
- Tasso d'acidi grassi trans inferiore allo 0,5% e alto tasso di acidi grassi essenziali con un equilibrio ottimale tra Omega 3 e Omega 6.
- Frigge senza cattivi odori, il gusto del fritto rimane gradevole.
- L'ossidazione dell'olio Risso Balance è rallentata grazie alla sua composizione unica e all'aggiunta di ingredienti specifici; dura di più!

Rispetta la salute

La composizione equilibrata Risso Balance rispetta le più recenti raccomandazioni in tema di salute; infatti ha un tenore di acidi grassi trans inferiore allo 0,5% ed un equilibrio ottimale tra Omega 3 e Omega 6. Garantisce così risultati saporiti e allo stesso tempo rispettosi della salute!

Composizione equilibrata

Risso Balance è un olio composto: 100% vegetale. La miscela comprende: oleina di palma, olio di girasole ad alto tenore di acido oleico, olio di colza, aromi naturali, antischiuma: E900

Vandemoortele garantisce la "Quality for Chefs"

Vandemoortele è sempre attenta allo sviluppo delle nuove tecnologie che garantiscano risultati eccezionali: lavoriamo sempre con gli ingredienti migliori e offriamo una qualità alta e costante nel tempo.

Specifiche Imballaggio

Articolo Nr	Nome Prodotto	Tara Cad.	Tara Pallets	Codice EAN
1000462	Risso Balance	Confezione da 15 lt	Pallet da 900 lt	5410093124401

Valori nutrizionali medi per 100 g.	
Valore energetico	3700kJ (900 kcal)
Proteine	0 g
Glucidi	0 g
• di cui zucchero	0 g
Lipidi:	100 g
di cui acidi grassi	
• saturi	22 g
• monoinsaturi	60 g
• polinsaturi	18 g
• acidi grassi omega 6	61 g
• acidi grassi omega 3	1,7 g
• trans	<5%
Fibre alimentari	0 g
Sodio	0 g

Frigge senza cattivi odori

Grazie alla particolare miscela dei suoi ingredienti e ad una aromatizzazione che lo contraddistingue il Risso Balance garantisce una frittura leggera e saporita senza cattivi odori!

Dura più a lungo

Il Risso Balance, grazie alla sua composizione bilanciata e ad ingredienti "antischiuma", resiste più a lungo alle alte temperature ed è per questo che ha una durata doppia rispetto all'olio di arachidi o a quello di girasole.

Un confezionamento innovativo

Risso Balance, nel nuovo formato da 15 l., ha un confezionamento più rispettoso dell'ambiente: l'innovativo "can - in - box" (bidone nella scatola). Il bidone in HDPE (High Density Polyethylene) è protetto da una scatola di cartone rigido e, dopo l'uso i due imballi, possono essere facilmente separati. L'impugnatura rigida, il sistema unico d'evaquazione dell'aria e il beccuccio dosatore garantiscono inoltre un utilizzo senza schizzi né sprechi.

Conservazione

Risso Balance non va conservato ad una tempertatura eccessivamente rigida. Come tutti gli olii va conservato a temperatura ambiente e non va esposto ai raggi solari. Quando il prodotto raggiunge una temperatura inferiore ai 10°C cristallizza e i cristalli bianchi si depositano sul fondo. La cristallizzazione scompare a temperatura ambiente (20°). Chiudere bene dopo l'uso.

Uso

Risso Balance è l'olio composto ed equilibrato per la frittura che deve essere fatta preferibilmente ad una temperatura inferiore ai 175°C.

vandemoortele

VANDEMOORTELE ITALIA S.P.A.
Via De Capitani, 2 - 20864 Agrate Brianza (MB)
Telefono (+39) 039/64191 - Fax (+39) 039/6419250
www.vandemoorteleitalia.it

LE NOSTRE RICETTE

LINGUE DI GATTO

Ingredienti:

1000 g Gold Cup Instant Mix
400/450 g Albume
600/700 g Farina 160/180 W
3 g sale
Aroma vaniglia

Preparazione:
Montare Gold Cup Instant Mix per 5/6 minuti; aggiungere albume e aroma. Incorporare la farina setacciata. Montare per un minuto. Formare le lingue di gatto con Sac-à-Poche su placca unta.
Cuocere in forno a 180° per 12/15 minuti.

LE NOSTRE RICETTE

BACI DI DAMA

Ingredienti:

1 kg Gold Cup Instant Mix
100 g Cacao amaro in polvere
1000/1200g Farina 160/180 W

Preparazione:
Impastare tutti gli ingredienti in planetaria per pochi minuti; formare come d'abitudine.
Cuocere in forno a 180/190° per 15/20 minuti.

Via Pallucci · 80126 Napoli · Tel. 081.7261530 · 081.7269160 · **www.mepalimentari.it**