

## Completamente vegetale



### Caratteristiche:

senza conservanti, glutine,  
grassi idrogenati, derivati  
o tracce di latte

**Confezione:** cartone da 12,5  
e da 20 kg

**Shelf life:** 6 mesi

L'alternativa vegetale al burro si chiama **Risoli**. A crearla è stato **GLF**, brand Unigrà dedicato al canale "artisanal", sviluppando un'idea dello chef pasticciere Luca Montersino, portabandiera di una pasticceria di qualità, sana, leggera e naturale. Il prodotto a base di olio di riso, burro di cacao, olio extravergine di oliva, quindi cento per cento vegetale, è facile da impiegare ed è adatto a tutti i tipi di preparazioni dolci e salate. Può essere utilizzato in alternativa al burro senza alterare lavorazione o proporzione degli impasti e permette di realizzare torte e croissant ideali anche per i consumatori vegani, vegetariani e intolleranti al lattosio e al glutine. Il prodotto è accompagnato da un ricettario esclusivo firmato dal noto pasticciere.