

# Risso®



LA ALTERNATIVA VEGANA A LA NATA

## CHANTY DUO VEGANA RISSE® - 1L

LA PRIMERA NATA 100 % VEGANA, PARA COCINAR Y MONTAR, PENSADA PARA FOODSERVICE

Una nata vegetal 100 % vegana, sin lactosa y con un 26 % de MG, ideal para cocinar en caliente y también para montar en frío. Una nata totalmente vegetal, con un sabor neutro, con la que conseguirás satisfacer las necesidades de todos tus clientes. **9 meses de vida útil.**

### VENTAJAS

- 100 % para profesionales
- Sabor neutro que potencia los demás sabores
- Montaje muy fácil y rápido
- Reproducción óptima y alta tolerancia a temperaturas elevadas y a la incorporación de ingredientes ácidos o alcohol

- Excelente textura y consistencia
- Se mezcla muy fácilmente
- Sin gluten: apta para celíacos
- Sin lactosa
- Apta para veganos



REFERENCIA	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	CADUCIDAD	EAN (UC)	EAN (UV)	UD/PALET
415642	CHANTY DUO VEGANA RISSE®	12 bricks de 1 L	9 meses	5410093170941	5410093170958	60



## CREMA DE CALABAZA CON MISO Y CRUJIENTE DE MIJO

Prueba esta deliciosa y saludable receta elaborada con la **CHANTY DUO VEGANA** y comprueba lo fácil y sabrosa que puede ser esta alternativa a la nata, 100 % vegana.

Descubre nuestra gama en [www.Risso.com](http://www.Risso.com)



Risso España



## INGREDIENTES (4 RACIONES)

- ½ vaso de mijo
- ½ cucharada de orégano
- Ajo molido
- 50 gr de semillas variadas
- Sal y pimienta de cayena
- 1000 gr de calabaza
- 200 gr de puerros
- 1 manzana ácida
- 90 gr de **Risso Evolution**
- 150 ml de **Chanty Duo Vegana**
- 1l fondo verdura
- 20 gr de miso
- Semillas de mostaza negras, jengibre, pipas de calabazas

## ELABORACIÓN

### Para el crujiente de mijo

1. Hidratar el mijo con agua en un cuenco y dejarlo reposar un mínimo de 8 horas.
2. Triturar en una batidora hasta obtener una masa homogénea y sin grumos.
3. Estirar fino entre papel de horno con ayuda de un rodillo y tirar por encima las especias, las semillas y la sal.
4. Cocer a 180°C durante 15 min, hasta que esté ligeramente tostada. Dejar enfriar y cortar con las manos.

### Para la crema de calabaza

1. Limpiar el puerro, pelar y quitar las semillas de la calabaza, pelar la manzana y cortarlo todo en cubos.
2. En una olla deshacer la **Risso Evolution** y sofreír las verduras sin llegar a dorar.
3. Añadir el caldo de verduras, hervir tapado a fuego lento hasta que estén tiernas (25 min aprox.) y triturar.
4. Pasar la crema por el chino, añadir el miso y volver a triturar fuera del fuego de forma homogénea.
5. Añadir la **Chanty Duo Vegana** y rectificar de sal si es necesario.
6. Decorar con semillas de mostaza negra, jengibre, pipas de calabaza y trocitos del crujiente de mijo.