



INFO
PRODOTTO

CORMAN BURRO CONCENTRATO PATISSIER

IL PIÙ PERFORMANTE NELLA
LAVORAZIONE TRA I BURRI
CONCENTRATI IN BLOCCHI


CORMAN
SINCE 1935

Successo garantito per l'artigiano!

RICCO E PIENO DI SAPORE

- > L'alta concentrazione di materia grassa garantisce un sapore pieno e ricco di burro.
- > Punto di fusione moderato che offre una migliore percezione del gusto di burro in bocca.



FACILE DA LAVORARE PER TUTTI I TIPI DI IMPASTO

- > Facile da incorporare.
- > Ottima tolleranza alla lievitazione.
- > Ottima resa in volume.

LUNGA SHELF LIFE

- > Grazie alla percentuale elevata di materia grassa e all'assenza di acqua, si conserva più a lungo e permette una migliore e più lunga conservazione dei prodotti finiti.

APPLICAZIONI

- > Ideale per pasta lievitata, pasta sablée, pasta frolla e brioche.

SUGGERIMENTI PER L'UTILIZZO

- > Si lavora in modo ottimale quando la sua temperatura è tra i 12°C e i 18°C.
- > Grazie all'alta concentrazione di materia grassa, si consiglia di ridurne la quantità utilizzata del 15% rispetto ad un burro all'82% m.g.: sostituire 1000 g di materia grassa 82% m.g. con 850 g di BURRO CONCENTRATO CORMAN e aumentare la percentuale di acqua della ricetta.

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

INGREDIENTI	Burro concentrato. Disponibile con o senza beta-carotene
% DI MATERIA GRASSA:	99,9% min
PUNTO DI FUSIONE	32°C
CONSERVAZIONE	tra 10°C e 15°C
IMBALLO	Blocco da 10 kg
ALLERGENI	Latte (proteine del latte e lattosio)

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / 100g

CALORIE	899 kcal (3696 kJ)
MATERIA GRASSA DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	99,9 g 66,3 g
CARBOIDRATI DI CUI ZUCCHERI	0,0 g 0,0 g
PROTEINE	0,0 g
SALE	0,0 g

PARTNER DEI MIGLIORI ARTIGIANI DEL MONDO



CONCORSO MOF
MEILLEURS OUVRIERS
DE FRANCE PÂTISSIERS CONFISEURS



Segui #Corman Italia su



- www.corman-pro.com