



INFO
PRODOTTO

CORMAN **BURRO EXPRESS**

LA RIVOLUZIONE NEL MONDO DELLA PASTICCERIA



Corman Express, il burro per sfogliare rivoluzionario. Più facile e veloce da usare. Guarda il videotutorial e scopri le caratteristiche che lo rendono innovativo.



INNOVAZIONE


CORMAN
SINCE 1935

Successo garantito per l'artigiano!

CORMAN EXPRESS

PIÙ FACILE E VELOCE DA USARE

Corman, leader mondiale del burro e sempre pioniera ed innovativa, ha sfruttato la sua esperienza unica per sviluppare **un nuovo burro piatto da laminazione rivoluzionario.**



PIÙ FACILE E VELOCE DA USARE

- > **Pronto per essere incassato nella pasta appena tirato fuori dal frigorifero:** non necessita di essere lasciato a temperatura ambiente prima dell'utilizzo. È plastico appena tirato fuori dal frigorifero.
- > **Pre-laminato:** ha già lo spessore ottimale per essere incassato direttamente nella pasta.
- > **20 secondi di cronometro:** il tempo necessario per tirare fuori dal frigorifero Corman Express, incassarlo nella pasta e iniziare a dare le pieghe.

SAPORE E QUALITÀ CORMAN GARANTITI

- > Ricetta unica, 100% burro, realizzata con materie prime accuratamente selezionate.
- > Know how unico e processi di produzione esclusivamente fisici e naturali.
- > Una sfogliatura eccezionale e un buon sapore di burro!

APPLICAZIONI

- > Per tutti i prodotti sfogliati.
- > Ideale per pasta sfoglia, croissant e pasta lievitata sfogliata.

SUGGERIMENTI PER L'UTILIZZO

- > Utilizzare la pasta il più possibile fredda (4° - 6°C).
- > Incassare il burro nella pasta direttamente appena tirato fuori dal frigorifero, quindi iniziare subito a dare le pieghe.
- > Lasciare riposare la pasta in frigorifero tra la seconda e la terza piega.

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

INGREDIENTI	Burro
% DI MATERIA GRASSA:	82% min
PUNTO DI FUSIONE	34°C
CONSERVAZIONE	4° - 6°C max
IMBALLO	Cartone da 9 kg contenente 9 placche da 1 kg
ALLERGENI	Latte (proteine del latte e lattosio)

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (PER 100g)

VALORE ENERGETICO	743 kcal (3054 kJ)
MATERIA GRASSA	82,0 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	53,0 g
CARBOIDRATI	0,6 g
DI CUI ZUCCHERI	0,6 g
PROTEINE	0,6 g
SALE	0,0 g

PARTNER DEI MIGLIORI ARTIGIANI DEL MONDO



CONCORSO MOF
MEILLEURS OUVRIERS
DE FRANCE PÂTISSIERS CONFISEURS

