



INFO  
PRODOTTO

# CORMAN BURRO EXTRA

IL PIÙ PERFORMANTE  
PER LAVORABILITÀ E RESA  
TRAI BURRI DA LAMINAZIONE

  
**CORMAN**  
SINCE 1935

*Successo garantito per l'artigiano!*

## PIENO DI SAPORE

- > Ricetta unica a base di materie prime accuratamente selezionate.
- > Punto di fusione moderato, grazie al nostro know how nella lavorazione della materia grassa.
- > A differenza di altri burri in placche che hanno un punto di fusione più elevato, BURRO EXTRA CORMAN offre una migliore percezione del sapore di burro in bocca.



## EXTRA FACILE DA LAVORARE

- > Processo di produzione esclusivo che permette di ottimizzare naturalmente la struttura del nostro burro.
- > Straordinarie plasticità e flessibilità.
- > Eccezionale stabilità e ripresa dopo ogni piega.
- > Risparmio di tempo: possibilità di dare 3 pieghe in successione senza riposi.
- > Non c'è separazione della materia grassa, aspetto extra asciutto, la pasta non si attacca, permettendo una più facile lavorazione.
- > Si lavora perfettamente tutto l'anno.

## PER PIÙ CROISSANT E PASTA SFOGLIA EXTRA

- > Grazie a struttura e plasticità uniche, il nostro burro è l'unico che resiste bene alla ritrazione della pasta, permettendo di ottenere un maggiore numero di pezzi di prodotto finito.
- > **+ 20 croissant\*** dotati di una qualità extra.

\*Minimo ogni 10 Kg di Burro Extra utilizzato. Test comparativi effettuati nelle stesse condizioni di lavoro e di utilizzo di un altro burro. Tempi di riposo tra il 2° e il 3° giro: 15 minuti. Peso medio di un croissant cotto: 62g

## APPLICAZIONI

- > Tutte le applicazioni di pasta sfoglia e pasta lievitata sfogliata.
- > Ideale per croissant.

## SUGGERIMENTI PER L'UTILIZZO

- > Lasciare a temperatura ambiente prima dell'utilizzo.
- > La sua estensibilità ottimale si ottiene quando la sua temperatura è tra i 15°C e i 20°C. Se il burro è troppo freddo, passarlo una o due volte in sfogliatrice.
- > I migliori risultati si ottengono utilizzando la pasta il più possibile fredda (tra i 4°C e i 6°C).
- > La pasta realizzata con il BURRO EXTRA CORMAN sopporta bene la lievitazione in cella fino a 30°C. La temperatura ideale di lievitazione è di 28°C.

### INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

<b>INGREDIENTI</b>	Burro. Disponibile con o senza colorante: beta-carotene.
<b>% DI MATERIA GRASSA:</b>	82% min
<b>PUNTO DI FUSIONE</b>	34°C
<b>CONSERVAZIONE</b>	6°C max
<b>IMBALLO</b>	Cartone da 10 kg contenente 5 placche da 2 kg (divisibili in placche da 1 kg)
<b>ALLERGENI</b>	Latte (proteine del latte e lattosio)

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI / 100g

<b>CALORIE</b>	743 kcal (3054 kJ)
<b>MATERIA GRASSA</b>	82,0 g
<b>DI CUI ACIDI GRASSI SATURI</b>	57,2 g
<b>CARBOIDRATI</b>	0,6 g
<b>DI CUI ZUCCHERI</b>	0,6 g
<b>PROTEINE</b>	0,6 g
<b>SALE</b>	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](http://www.corman-pro.com)