



INFO
PRODOTTO

CORMAN BURRO NOISETTE

SPECIALITÀ CORMAN:
BURRO UNICO ED ESCLUSIVO


CORMAN
SINCE 1935

Successo garantito per l'artigiano!

SAPORE DI BURRO RICCO E UNICO

- > La sua concentrazione di materia grassa lattiera e il suo processo di produzione esclusivo gli permettono di sviluppare un gusto di burro ricco e unico di caramello.
- > La sua ricetta unica, 100% naturale, è basata esclusivamente su materie grasse lattiere, senza aggiunta di aromi.

NUOVO
PRATICO FORMATO



RISPARMIO DI TEMPO

- > Non c'è più bisogno di cuocere il burro, BURRO NOISETTE è pronto all'uso.

QUALITÀ IMPECCABILE GARANTITA

- > Processo di produzione unico che assicura un controllo continuo di temperatura e durata della cottura per cuocere il burro in modo ottimale, senza rischiare di bruciarlo.

APPLICAZIONI

- > In panificazione-pasticceria: ideale per croissant, sfoglie, biscotti, gelati, e in tutte le applicazioni in cui si desidera conferire un sapore unico e caratteristico ai prodotti finiti.
- > In cioccolateria: il suo sapore caratteristico è ideale nelle ganache al caramello o come caratterizzante nelle ganache con frutta secca.
- > In cucina: per condire e conferire un sapore caratteristico a primi piatti, carne, pesce, salse...

SUGGERIMENTI PER L'UTILIZZO

- > Grazie alla sua struttura a pomata, si incorpora facilmente negli impasti. Sostituisce in parte o totalmente un burro per impasto normale.

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

INGREDIENTI	Materia grassa del latte, latte in polvere scremato, latticello
% DI MATERIA GRASSA:	98% min
PUNTO DI FUSIONE	32°C
CONSERVAZIONE	9 mesi a max 6°C
IMBALLO	Secchio da 2 Kg con coperchio richiudibile in cartoni da 4 unità
ALLERGENI	Latte (proteine del latte e lattosio)

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / 100g

CALORIE	888 kcal (3653 kJ)
MATERIA GRASSA	98,0 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	65,1 g
CARBOIDRATI	1,0 g
DI CUI ZUCCHERI	1,0 g
PROTEINE	0,6 g
SALE	0,0 g

PARTNER DEI MIGLIORI ARTIGIANI DEL MONDO



#cormanitalia



www.corman-pro.it