



INFO
PRODOTTO

CORMAN **SCULPTURE**

UNA NUOVA DIMENSIONE PER LE TUE CREAZIONI

Corman ha dato vita a **Sculpture**,
una nuova specialità esclusiva,
pronta per essere montata
per creare decorazioni uniche
dalla texture ariosa.



INNOVAZIONE 2018


CORMAN
SINCE 1935

Successo garantito per l'artigiano!

CORMAN SCULPTURE

Corman, leader mondiale nella lavorazione della materia grassa, ha utilizzato al meglio le proprie competenze tecniche per mettere a punto una **specialità pronta da montare**, pensata per creare con molta facilità **decorazioni senza eguali**.



INNOVAZIONE
2018

FACILE E VELOCE DA USARE

Una specialità pronta da montare per:

- > **dare libero sfogo alla tua creatività.**
- > **rendere unici i tuoi dolci** con decorazioni finemente cesellate.

INGREDIENTI SELEZIONATI CON CURA

- > **69% di latticello** ottenuto dal processo di zangolatura della panna.
- > **30% di oli vegetali** da produzioni sostenibili, che garantiscono grande stabilità, eccellente tenuta ed elevata resa in volume.

PRESTAZIONI NOTEVOLI E POTENZA SCULTOREA

- > **Notevole resa in volume:** monta oltre 3,4 volte il volume iniziale*.
- > **Potenza scultorea:** decorazioni finemente cesellate.
- > **Tenuta eccezionale:** ottima tenuta dopo 48 h a + 4°C e dopo 5 ore a temperatura ambiente**.
- > **Gusto fresco e delicato:** per esaltare i sapori.
- > **Facile da incorporare:** consistenza liscia e ariosa.
- > **Colore bianco:** decorazioni fresche ed eleganti.

*1 L di Sculpture garantisce una resa media in volume superiore di 3,4 L (Test effettuati nei laboratori interni all'azienda).

**Test effettuati nei laboratori interni all'azienda.

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

SPECIALITÀ DA MONTARE STERILIZZATA UHT
PRODOTTA CON LATTICELLO E OLI VEGETALI

INGREDIENTI	Latticello (69%) (LATTE), oli vegetali (30%) (olio di semi di palma, olio di semi di palma totalmente idrogenati, olio di palma), emulsionanti: E433, E435, E471, E472b, stabilizzanti: carragenina, E460, E466.
% DI MATERIA GRASSA:	31%
CONSERVAZIONE	conservare tra + 2°C e + 6°C. Non congelare. Una volta aperta, conservare il brick in frigo e utilizzare entro 24 h.
IMBALLO	Cartone da 12 L contenente 12 brick da 1 L
ALLERGENI	Latticello (proteine del latte e lattosio)

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (PER 100g)

VALORE ENERGETICO	300 kcal (1235 kJ)
MATERIA GRASSA DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	31 g 26 g
CARBOIDRATI DI CUI ZUCCHERI	2,9 g 2,9 g
PROTEINE	2,3 g
SALE	0,11 g

Prodotta in Francia per CORMAN S.A. da ELVIR - 50890 Condé-sur-Vire, FRANCIA

PARTNER DEI MIGLIORI MAESTRI PASTICCHERI DEL MONDO