



INFO  
PRODOTTO

# CORMAN BURRO CONCENTRATO CREMA AL BURRO

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 LA PRODUZIONE DI CREME AL BURRO

- > Non si separa con l'aggiunta di alcool e non fa grumi.
- > Garantisce creme al burro leggere e vellutate.
- > Ottima resa in volume e tenuta eccezionale.
- > Esalta gli aromi incorporati.

## 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 creme al burro.

## 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 ridurre 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

<b>INGREDIENTI</b>	Burro concentrato, aroma vaniglia, colorante: beta-carotene
<b>% DI MATERIA GRASSA:</b>	99,9% min
<b>PUNTO DI FUSIONE</b>	32°C
<b>CONSERVAZIONE</b>	tra 10°C e 15°C
<b>IMBALLO</b>	Blocco da 10 kg
<b>ALLERGENI</b>	Latte (proteine del latte e lattosio)

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI / 100g

<b>CALORIE</b>	899 kcal (3696 kJ)
<b>MATERIA GRASSA DI CUI ACIDI GRASSI SATURI</b>	99,9 g 66,9 g
<b>CARBOIDRATI DI CUI ZUCCHERI</b>	0,0 g 0,0 g
<b>PROTEINE</b>	0,0 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)