

BURRO EXTRA CONCENTRATO 99,9% MG

Burro Concentrato in placche 2 Kg – 99,9% MG



UN BURRO CONCENTRATO PER UN RISULTATO EXTRA CROCCANTE

**Eccezionale croccantezza
e migliore conservazione**

Gusto ricco e intenso
99,9% MG

**Adatto agli
ambienti caldi**
Punto di fusione elevato (36 °C)

**Adatto agli intolleranti
al lattosio**



**Straordinarie
plasticità e stabilità**
Know-how Corman unico ed esclusivo

Successo garantito per l'artigiano!

BURRO EXTRA CONCENTRATO 99,9% MG

Burro Concentrato in placche 2 Kg – 99,9% MG

GUSTO RICCO E INTENSO

- ☉ Ricetta unica a base di materie prime accuratamente selezionate.
- ☉ **Alta concentrazione di materia grassa** per un gusto di burro ancora più intenso e per una texture extra-croccante.
- ☉ L'assenza d'acqua (<0,1%) permette una **migliore conservazione**.
- ☉ Adatto agli intolleranti al lattosio.

EXTRA FACILE DA LAVORARE

- ☉ Processo di produzione esclusivo che permette di **ottimizzare naturalmente la texture dei nostri burri**.
- ☉ **Punto di fusione elevato**, grazie al know-how Corman nella lavorazione della materia grassa lattiera.
- ☉ Texture unica che unisce **consistenza, plasticità e flessibilità**.
- ☉ **Risparmio di tempo**: possibilità di dare 3 pieghe in successione senza tempi di riposo.
- ☉ Non c'è separazione della materia grassa, aspetto extra asciutto al tatto, la pasta non si attacca, per una **più facile formazione dei prodotti finiti**.
- ☉ **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 eccezionalmente sfogliato e sviluppato, pieno di gusto.
- ☉ **+ 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 i 2° e il 3° giro: 15 minuti. Peso medio di un croissant cotto: 62 gr.

APPLICAZIONI

- ☉ Tutte le applicazioni di **pasta sfoglia e pasta lievitata sfogliata**.
- ☉ Ideale per **croissant e millefoglie**.

CONSIGLI DI 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 CORMAN EXTRA CONCENTRATO **sopporta bene la lievitazione in cella fino a 26 °C**.

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO		VALORI NUTRIZIONALI MEDI / 100 G	
INGREDIENTI	Burro concentrato con beta-carotene	CALORIE	899 kcal (3696 kJ)
% DI MATERIA GRASSA	99,9% min	MATERIA GRASSA DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	99,9 g 70,7 g
PUNTO DI FUSIONE	36 °C	CARBOIDRATI DI CUI ZUCCHERI	0,0 g 0,0 g
CONSERVAZIONE	6 °C max	PROTEINE	0,0 g
IMBALLO	cartone da 10 kg contenente 5 placche da 2 kg (divisibili in placche da 1 kg)	SALE	0 g
ALLERGENI	Latte (proteine del latte e del lattosio)		

#cormanitalia



www.corman-pro.it