



INFOS
PRODUIT

CORMAN BEURRE DE LAITERIE **BIO**

TOUTE L'EXCELLENCE DU
BEURRE DE LAITERIE CORMAN
EN **VERSION BIO**


CORMAN
SINCE 1935

Succès garanti pour l'artisan!

INGRÉDIENTS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE CONTRÔLÉE

- > Confectionné à base de crème de qualité provenant de l'agriculture biologique contrôlée.
- > Matières premières issues de l'agriculture UE.



BE-BIO-01 CERTISYS
Agriculture UE

MARCHÉ CROISSANT POUR LES PRODUITS BIO

- > La demande des consommateurs pour les produits biologiques n'a cessé de croître ces dernières années. Cette tendance offre de nombreuses opportunités aux boulangeries : gagner de nouveaux clients, approfondir la relation client et se distinguer de la concurrence. Avec notre beurre de Laiterie Bio, le boulanger-pâtissier dispose d'un ingrédient biologique de haute qualité pour fabriquer facilement des produits finis savoureux et de qualité.



Bio
ORGANIC

BON GOÛT DE CRÈME FRAÎCHE

- > Il offre un goût frais et unique contrairement à d'autres beurres de laiterie fabriqués au départ de matières premières congelées (beurre ou crème).

FACILE À TRAVAILLER

- > S'incorpore facilement.
- > Donne des crèmes lisses et onctueuses.
- > Il ne présente jamais de texture graineuse comme certains beurres de laiterie ou beurres d'origine.

RÉGULARITÉ

- > Sa texture et son goût restent constants toute l'année.
- > A l'inverse des beurres de ferme, il bénéficie d'une sécurité d'hygiène irréprochable et se conserve mieux et plus longtemps.

APPLICATIONS

- > Idéal pour pâtes levées, pâtes jaunes, brioches, 4/4, crème au beurre et mokas.

ASTUCES POUR VOTRE SUCCÈS

- > Se travaille idéalement entre 15 °C et 20 °C.

INFORMATIONS PRODUIT

INGRÉDIENT	Beurre* (lait de vache) * provenant de l'agriculture biologique contrôlée
TAUX DE MATIÈRE GRASSE	82 % min.
POINT DE FUSION	32 °C
CONSERVATION	4 mois à max. 6 °C
CONDITIONNEMENT	Carton de 10 kg contenant 4 blocs de 2,5 kg
ALLERGÈNES	Lait (protéines de lait et lactose)

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100g

ÉNERGIE	743 kcal (3054 kJ)
MATIÈRES GRASSES	82,0 g
DONT ACIDES GRAS SATURÉS	54,3 g
GLUCIDES	0,6 g
DONT SUCRES	0,6 g
PROTÉINES	0,6 g
SEL	0,0 g

PARTENAIRE DES MEILLEURS ARTISANS DANS LE MONDE



RICHEMONT CLUB

'ACCADEMIA MAESTRI PASTICCERI ITALIANI'
(ACADÉMIE DES MAÎTRES PÂTISSIERS ITALIENS)



Accademia
Maestri
Pasticcieri
Italiani