



PRODUCT-
INFORMATIE

CORMAN BIO ROOMBOTER

DE TOPKWALITEIT VAN
CORMANS ROOMBOTER
IN BIO


CORMAN
SINCE 1935

Succes voor de ambachtelijke bakker!

INGREDIËNTEN UIT GECONTROLEERDE BIOLOGISCHE LANDBOUW

- > Geproduceerd op basis van hoogwaardige room afkomstig van gecontroleerde biologische landbouw.
- > Grondstoffen uit EU landbouw.



BE-BIO-01 CERTISYS
EU landbouw

GROEIENDE MARKT VOOR BIOPRODUCTEN

- > De vraag van consumenten naar biologische producten wordt de afgelopen jaren steeds groter. Deze trend biedt veel kansen voor bakkerijen: nieuwe klanten winnen, klantenrelaties uitbouwen en zich onderscheiden van de concurrentie. Met onze Bio Roomboter beschikt de bakker-banketbakker over een biologisch ingrediënt van hoge kwaliteit om gemakkelijk smakvolle en hoogwaardige eindproducten te maken.



FIJNE SMAAK VAN VERSE ROOM

- > In tegenstelling tot andere melkerijboters, die geproduceerd zijn op basis van diepgevroren grondstoffen (boter of room), heeft onze Bio Roomboter een verse en unieke smaak.

MAKKELIJK TE VERWERKEN

- > Dankzij onze knowhow op het gebied van vetstoffen heeft ze een uitzonderlijke plasticiteit die het toeren makkelijker maakt.
- > In tegenstelling tot sommige melkerijboters of gekarnde boters wordt de textuur van onze Bio Roomboter nooit korrelig.
- > U hoeft de boter vóór gebruik niet te laten tempereren. Als u de boter toch liever tempereert, haal ze dan max. 4 uur voor gebruik uit de koelkast.

GELIJKMATIGHEID

- > De textuur en de smaak blijven het hele jaar door op peil.
- > In tegenstelling tot andere hoeveboters staat onze Bio Roomboter garant voor een onberispelijke voedselveiligheid die u de mogelijkheid geeft ze beter en langer te bewaren.

TOEPASSINGEN

- > Alle gerezen degen.
- > Ideaal voor croissants.

TIPS VOOR UW SUCCES

- > De optimale plasticiteit wordt bereikt bij een temperatuur tussen 4 °C en 20 °C.
- > Het beste resultaat wordt bereikt met een zo koud mogelijke deegtemperatuur (tussen 4 °C en 6 °C). U kunt deze temperatuur aanhouden door het deeg tussen de toeren in de koelkast of diepvriezer te laten rusten.
- > Om korstvorming te vermijden is het tijdens deze rusttijden belangrijk dat u het deeg goed met plasticfolie afdekt. Korstvorming is nefast en kan een slechte ontwikkeling bij het bakken veroorzaken.

PRODUCTINFORMATIE

INGREDIËNT	Boter* (koemelk) *afkomstig van gecontroleerde biologische landbouw
VETGEHALTE	82 % min.
SMELTPUNT	32-34°C
BEWARING	4 maanden op max. 6 °C
VERPAKKING	Karton van 10 kg bevat 5 plakken van 2 kg (op te delen in 2 x 1 kg)
ALLERGENEN	Melk (melkeiwitten en lactose)

GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE / 100g

ENERGIE	743 kcal (3054 kJ)
VETSTOFFEN WAARONDER VERZADIGDE VETZUREN	82,0 g 54,8 g
KOOLHYDRATEN WAARONDER SUIKER	0,6 g 0,6 g
PROTEÏNEN	0,6 g
ZOUT	0,0 g

PARTNER VAN 'S WERELDS BESTE BAKKERS-BANKETBAKKERS



RICHMONT CLUB

'ACCADEMIA MAESTRI PASTICCERI ITALIANI'
(ACADEMIE VAN ITALIAANSE MEESTER-
BANKETBAKKERS)



Accademia
Maestri
Pasticceri
Italiani