



INFOS  
PRODUIT

# CORMAN CRÈME SÉLECTION

RECOMMANDÉE PAR LES GRANDS  
MAÎTRES PÂTISSIERS

  
**CORMAN**  
SINCE 1935

*Succès garanti pour l'artisan!*

## GOÛT FIN ET TYPÉ

- > Crème liquide stérilisée UHT contenant 35 % de matières grasses, obtenue par l'écémage de lait de grande qualité.
- > Recette unique basée sur le choix rigoureux des matières premières.



## FOISONNEMENT SUPÉRIEUR

- > Plus de volume en foisonnement (+ 36 % par rapport à une crème ordinaire)

## FACILE À UTILISER

- > La crème monte très bien par tous les procédés.

## APPLICATIONS

- > Idéal pour foisonnement (chantilly, mousses, décors, ...)
- > Idéal pour fourrages, mousses, glaces, ...

## ASTUCES POUR VOTRE SUCCÈS

- > Chantilly : Pour obtenir un résultat optimal, maintenir la crème entre 4 °C et 6 °C pendant au moins 12 heures avant de la monter.
- > Pour une texture légère, fouetter à vitesse moyenne.

### INFORMATIONS PRODUIT

<b>INGRÉDIENTS</b>	crème (issue de lait de vache) épaississant : carraghénanes
<b>TAUX DE MATIÈRE GRASSE</b>	35 % min.
<b>CONSERVATION</b>	Conserver de préférence en-dessous de 7 °C. Ne pas congeler. Après ouverture, la crème se conserve 48 heures au froid.
<b>CONDITIONNEMENT</b>	Tetra pack UHT 6 x 1 L

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100 G

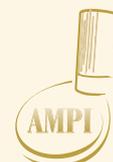
<b>ÉNERGIE</b>	335 kcal (1380 kJ)
<b>MATIÈRES GRASSES</b>	35 g
<b>DONT ACIDES GRAS SATURÉS</b>	24,6 g
<b>GLUCIDES</b>	2,9 g
<b>DONT SUCRES</b>	2,9 g
<b>PROTÉINES</b>	2,1 g
<b>SEL</b>	0,07 g

## PARTENAIRE DES MEILLEURS ARTISANS DANS LE MONDE



RICHEMONT CLUB

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



Accademia  
Maestri  
Pasticceri  
Italiani