



PRODUCT-  
INFORMATIE

# CORMAN ROOM SÉLECTION

AANGEPREZEN DOOR DE GROTE  
MEESTERBANKETBAKKERS

  
**CORMAN**  
SINCE 1935

*Succes voor de ambachtelijke bakker!*

## FIJNE EN KARAKTERVOLLE SMAAK

- > Vloeibare UHT gesteriliseerde room met 35 % V.G. verkregen door het afromen van zorgvuldig geselecteerde melk.
- > Uniek recept op basis van een strenge selectie van de grondstoffen.

## SUPERIEUR OPSLAGVOLUME

- > Hoger opslagvolume (+ 36 % in vergelijking met een gewone room)

## GEMAKKELIJK TE GEBRUIKEN

- > De room is zeer gemakkelijk volgens alle bereidingsmethodes op te kloppen.

## TOEPASSINGEN

- > Ideaal om op te kloppen (slagroom, mousses, bavarois, ...)
- > Ideaal voor vullingen, mousses, roomijs, ...

## TIPS VOOR UW SUCCES

- > Slagroom: Voor een optimale slagroom is het aan te bevelen de room zeer koud op te kloppen (de room bewaren tussen 4 °C en 6 °C gedurende ten minste 12 uren vóór het opkloppen).
- > Voor een lichtere textuur bij gematigde snelheid opkloppen.



### PRODUCTINFORMATIE

<b>INGREDIËNTEN</b>	Room (afkomstig van koemelk) verdikkingsmiddel: carrageen
<b>VETGEHALTE</b>	35 % min.
<b>BEWARING</b>	Bij voorkeur bewaren bij een temperatuur lager dan 7 °C. Nooit invriezen. Na opening kan de room gedurende 48 uren in de koelkast bewaard worden.
<b>VERPAKKING</b>	Tetra pack UHT 6 x 1 L

### GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE / 100g

<b>ENERGIE</b>	335 kcal (1380 kJ)
<b>VETSTOFFEN WAARONDER VERZADIGDE VETZUREN</b>	35 g 24,6 g
<b>KOOLHYDRATEN WAARONDER SUIKERS</b>	2,9 g 2,9 g
<b>PROTEÏNEN</b>	2,1 g
<b>ZOUT</b>	0,07 g

## PARTNER VAN 'S WERELDS BESTE BAKKERS-BANKETBAKKERS



RICHMONT CLUB

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



Accademia  
Maestri  
Pasticcieri  
Italiani