



INFOS  
PRODUIT

# CORMAN BEURRE NOISETTE

NOTRE SPÉCIALITÉ DE BEURRE  
UNIQUE ET EXCLUSIVE

  
**CORMAN**  
SINCE 1935

*Succès garanti pour l'artisan!*

## GOÛT BEURRIER RICHE ET UNIQUE

- > Sa concentration en matière grasse laitière et son procédé de fabrication exclusif lui permet de développer un goût beurrier riche et unique (type «toffee-caramel»).
- > Sa recette unique, 100 % naturelle, est basée exclusivement sur des matières grasses laitières, sans ajout d'arômes.

**NOUVEAU**  
FORMAT  
PRATIQUE



## GAIN DE TEMPS

- > Plus besoin de cuire le beurre, le beurre noisette est prêt à l'emploi.

## QUALITÉ IRRÉPROCHABLE GARANTIE

- > Procédé de fabrication unique qui assure un contrôle continu de la température et de la durée de cuisson afin de rôti le beurre de façon optimale, sans risquer de le brûler.

## APPLICATIONS

- > En boulangerie-pâtisserie : idéal pour les croissants, feuilletés, biscuits, moelleux, pain cramique, glacés,...
- > En chocolaterie : recommandé pour rehausser le goût de fourrages chocolat, ...
- > En cuisine : son goût caractéristique est idéal pour les plats de poisson, les sauces sucrées pour viande (type carbonades, sauces « chasseur », Goulash, ...).

## ASTUCES POUR VOTRE SUCCÈS

- > Grâce à sa texture pommadeuse, il s'incorpore facilement dans la pâte. Il se substitue en partie ou en totalité à un beurre d'incorporation traditionnel.

### INFORMATIONS PRODUIT

<b>INGRÉDIENTS</b>	Matière grasse de lait, poudre de lait écrémé et babeurre
<b>TAUX DE MATIÈRE GRASSE</b>	98 % min.
<b>POINT DE FUSION</b>	32 °C
<b>CONSERVATION</b>	9 mois à max. 6 °C
<b>CONDITIONNEMENT</b>	Carton contenant 4 seaux de 2 kg refermables
<b>ALLERGÈNES</b>	Lait (protéines de lait et lactose)

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100g

<b>ÉNERGIE</b>	888 kcal (3653 kJ)
<b>MATIÈRES GRASSES</b>	98,0 g
<b>DONT ACIDES GRAS SATURÉS</b>	65,1 g
<b>GLUCIDES</b>	1,0 g
<b>DONT SUCRES</b>	1,0 g
<b>PROTÉINES</b>	0,6 g
<b>SEL</b>	0,0 g

**PARTENAIRE DES MEILLEURS ARTISANS DANS LE MONDE**



RICHEMONT CLUB

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



Accademia  
Maestri  
Pasticceri  
Italiani