



PRODUCT-
INFORMATIE

CORMAN BEURRE NOISETTE

ONZE **UNIEKE** EN EXCLUSIEVE
BOTERSPECIALITEIT


CORMAN
SINCE 1935

Succes voor de ambachtelijke bakker!

SMEUÏGE, UNIEKE BOTERSMAAK

- > De concentratie aan melkvetten en het exclusieve productieproces leveren een smeuïge, unieke botersmaak (type 'karameltoffee') op.
- > Het unieke en 100 % natuurlijke recept is uitsluitend gebaseerd op zuivelgrondstoffen, zonder toegevoegde aroma's.



NIEUWE
PRAKTISCHE
VERPAKKING

TIJDWINST

- > De gebruiksklare boter hoeft niet meer gebruid te worden.

ONBERISPELIJKE KWALITEIT GEWAARBORGD

- > Het unieke productieproces impliceert een constante controle van de kooktemperatuur en -tijd om de boter optimaal te bruinen, zonder het risico op aanbranden.

TOEPASSINGEN

- > Voor bakkerij-banketbakkerij: ideaal voor croissants, bladerdeeg, koekjes, moelleux, rozijnenbrood, glacés,...
- > Voor chocoladebereidingen: aanbevolen om de smaak van chocoladevullingen te versterken,...
- > Om te bakken en te braden: de typische smaak leent zich uitstekend tot visbereidingen en zoete vleessausen (zoals: karbonade, jagersaus, goulash, ...).

TIPS VOOR UW SUCCES

- > Dankzij de zachte textuur is de boter makkelijk in het deeg te verwerken. Vervangt geheel of gedeeltelijk de traditionele boters die in deeg worden verwerkt.

PRODUCTINFORMATIE

INGREDIËNTEN	Melkvet, afgeroomde melk- en karnemelkpoeder
VETGEHALTE	98 % min.
SMELTPUNT	32 °C
BEWARING	9 maanden op max. 6 °C
VERPAKKING	Karton met 4 hersluitbare emmers van 2 kg
ALLERGENEN	Melk (melkeiwitten en lactose)

GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE / 100g

ENERGIE	888 kcal (3653 kJ)
VETGEHALTE	98,0 g
WAARONDER VERZADIGDE VETZUREN	65,1 g
KOOLHYDRATEN	1,0 g
WAARONDER SUIKER	1,0 g
PROTEÏNEN	0,6 g
ZOUT	0,0 g

PARTNER VAN 'S WERELDS BESTE BAKKERS-BANKETBAKKERS



RICHEMONT CLUB

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



Accademia
Maestri
Pasticceri
Italiani