



INFOS
PRODUIT

CORMAN BEURRE CLARIFIÉ LIQUIDE

NOTRE SPÉCIALITÉ DE BEURRE
UNIQUE ET EXCLUSIVE


CORMAN
SINCE 1935

Succès garanti pour l'artisan!

MOELLEUX & GOÛT DE BEURRE RENFORCÉS

- > Sa concentration en matière grasse laitière renforce son goût de beurre.
- > Sa recette unique est basée sur des matières premières soigneusement sélectionnées.
- > Son bas point de fusion favorise le moelleux et une meilleure perception de son goût unique de beurre.



NOUVEAU
AVEC BOUCHON VERSEUR
PLUS FACILE
À UTILISER

GAIN DE TEMPS

- > Plus besoin de fondre et de clarifier le beurre, il est prêt à l'emploi.

SANS LACTOSE

- > Grâce à ses 99,9 % de matières grasses, il est adapté aux personnes intolérantes au lactose.

LONGUE DURÉE DE CONSERVATION

- > Grâce à son taux de matière grasse élevé et son absence d'eau, il se conserve pendant une longue durée (jusqu'à 12 mois). Ceci améliore également les qualités de conservation des produits finis.

APPLICATIONS

- > En pâtisserie : idéal pour toutes les pâtisseries où le moelleux et le goût de beurre est recherché (cake, 4/4, ...).
- > En chocolaterie : recommandé pour le fourrage des pralines.
- > En cuisine : permet de préparer facilement toutes les sauces émulsionnées (type béarnaise,...) et est excellent pour rôtir sans brûler, saisir les viandes et les poissons, ainsi que napper des pommes de terre et des légumes (asperges, ...).

ASTUCES POUR VOTRE SUCCÈS

- > Liquide au-dessus de 20 °C, il peut être utilisé directement sans le fondre.

INFORMATIONS PRODUIT

INGRÉDIENT	Beurre concentré (lait de vache)
TAUX DE MATIÈRE GRASSE	99,9 % min.
POINT DE FUSION	17 °C
CONSERVATION	12 mois dans un endroit frais et sec, idéalement en-dessous de 6 °C afin de préserver ses qualités et limiter les phénomènes d'oxydation
CONDITIONNEMENT	Carton contenant 4 tins de 2L
ALLERGÈNES	Lait (protéines de lait et lactose)

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100g

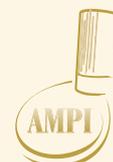
ÉNERGIE	899 kcal (3696 kJ)
MATIÈRES GRASSES	99,9 g
DONT ACIDES GRAS SATURÉS	60,7 g
GLUCIDES	0 g
DONT SUCRES	0 g
PROTÉINES	0 g
SEL	0 g

PARTENAIRE DES MEILLEURS ARTISANS DANS LE MONDE



RICHEMONT CLUB

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



Accademia
Maestri
Pasticceri
Italiani