



PRODUCT-  
INFORMATIE

# CORMAN VLOEIBARE GEKLAARDE BOTER

ONZE UNIEKE EN EXCLUSIEVE  
BOTERSPECIALITEIT

  
**CORMAN**  
SINCE 1935

*Succes voor de ambachtelijke bakker!*

## MEER MALSHEID EN BOTERSMAAK

- > Haar concentratie aan vetstoffen versterkt de botersmaak.
- > Haar uniek recept bestaat uit zorgvuldig geselecteerde grondstoffen.
- > Haar lage smeltpunt verbetert de malsheid en geeft een superieur mondgevoel met de unieke smaak van boter.

**NIEUW**  
MET PRAKTISCHE  
SCHENKDOP



## TIJDWINST

- > De vloeibare boter is gebruiksklaar en moet niet meer gesmolten en geklaard worden.

## LANG TE BEWAREN

- > Dankzij het hoge vetgehalte en het feit dat de boter geen water bevat, kan u ze lange tijd (tot 12 maanden) bewaren. Daardoor zijn ook de eindproducten langer houdbaar.

## LACTOSEVRIJ

- > Dankzij haar vetgehalte van 99,9 % is deze boter geschikt voor personen met een lactose-intolerantie.

## TOEPASSINGEN

- > Voor gebak: ideaal voor alle toepassingen waarbij malsheid en botersmaak centraal staan (cake, 4/4, ...).
- > Voor chocoladebereidingen: aanbevolen voor de vulling van pralines.
- > Om te bakken en te braden: geëmulgeerde sauzen (zoals: bearnaise,...) slagen in een handomdraai. Ideaal om uw gebrad niet te laten aanbakken, voor het aanbraden van vlees en voor het napperen van aardappelen en groenten (asperges,...).

## TIPS VOOR UW SUCCES

- > De boter is vloeibaar boven een temperatuur van 20 °C en kan onmiddellijk verwerkt worden zonder haar voorafgaan te moeten smelten.

### PRODUCTINFORMATIE

<b>INGREDIËNT</b>	Boterconcentraat (koemelk)
<b>VETGEHALTE</b>	99,9 % min.
<b>SMELTPUNT</b>	17 °C
<b>BEWARING</b>	12 maanden op een droge en koele plaats, bij voorkeur onder 6 °C. Zo blijft de kwaliteit optimaal en voorkomt u oxidatie.
<b>VERPAKKING</b>	Karton met 4 blikken van 2L
<b>ALLERGENEN</b>	Melk (melkeiwitten en lactose)

### GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE / 100g

<b>ENERGIE</b>	899 kcal (3696 kJ)
<b>VETGEHALTE</b>	99,9 g
<b>WAARONDER VERZADIGDE VETZUREN</b>	60,7 g
<b>KOOLHYDRATEN</b>	0 g
<b>WAARONDER SUIKER</b>	0 g
<b>PROTEÏNEN</b>	0 g
<b>ZOUT</b>	0 g

**PARTNER VAN 'S WERELDS BESTE BAKKERS-BANKETBAKKERS**



RICHEMONT CLUB

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



Accademia  
Maestri  
Pasticceri  
Italiani