



PRODUCT-
INFORMATIE

CORMAN EXPRESS BOTER

EEN REVOLUTIE IN DE WERELD VAN (BANKET)BAKKERS

DE CORMAN EXPRESS TOEREERBOTER:
MAKKELIJKER EN SNELLER TE GEBRUIKEN.



Ontdek in het filmpje waarom
deze boter zo uniek is.


CORMAN
SINCE 1935

Succes voor de ambachtelijke bakker!

CORMAN EXPRESS

Corman, innoverend wereldleider in boterplakken, heeft op basis van zijn unieke knowhow **een revolutionaire, gebruiksklare toereerboter ontwikkeld.**



MAKKELIJKER EN SNELLER TE GEBRUIKEN

- > **Zodra u de boter uit de koelkast haalt, kan u ze direct in het deeg verwerken:** tempereren vóór gebruik is niet nodig: de textuur is in elk seizoen ideaal, zodra u ze uit de koelkast haalt.
- > **Reeds uitgerold:** de plakken hebben al de optimale dikte, zodat u ze meteen in het deeg kan verwerken.
- > **20 seconden:** is de tijd die u nodig heeft om Corman Express boter uit de koelkast te halen, in het deeg te verwerken en een eerste toer te starten.

SMAAK EN KWALITEIT DOOR CORMAN GEGARANDEERD

- > Uniek recept, 100 % boter, op basis van zorgvuldig geselecteerde grondstoffen.
- > Unieke knowhow en puur fysische en natuurlijke productietechnieken.
- > Voor uitzonderlijk luchtig bladerdeeg en gerezen bladerdeeg met de lekkere smaak van boter.

TOEPASSINGEN

- > Ideaal voor alle bladerdeegbereidingen.
- > Ideaal voor bladerdeeg, croissants en gerezen bladerdeeg.

TIPS VOOR UW SUCCES

- > Werk met een zo koud mogelijk deeg (4 °C-6 °C).
- > Verwerk de boterplakken meteen in het deeg zodra u ze uit de koelkast haalt en start meteen een eerste toer.
- > Laat het deeg tussen de tweede en de derde toer rusten in de koelkast.

PRODUCTINFORMATIE

INGREDIËNT	Boter
% V.G.	min. 82 %
SMELTPUNT	34 °C
BEWARING	max. 6 °C
VERPAKKING	Karton van 10 kg met 10 plakken van 1 kg
ALLERGENEN	Melk (melkproteïnen en lactose)

GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE / 100g

ENERGIE	743 kcal (3054 kJ)
VETSTOFFEN	82,0 g
WAARVAN VERZADIGDE VETTEN	53 g
KOOLHYDRATEN	0,6 g
WAARONDER SUIKERS	0,6 g
PROTEÏNEN	0,6 g
ZOUT	0,0 g

PARTNER VAN DE BESTE AMBACHTELIJKE BAKKERS TER WERELD



RICHEMONT CLUB

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



Accademia
Maestri
Pasticceri
Italiani