



INFOS
PRODUIT

CORMAN BEURRE DE LAITERIE

LE PLUS FACILE À TRAVAILLER
DES BEURRES DE TRADITION


CORMAN
SINCE 1935

Succès garanti pour l'artisan!

LABEL PREMIUM

- > Equivalent aux labels de qualité supérieure en Europe, tels que: le "Beurre Rose" au Luxembourg, le "Markenbutter" en Allemagne, ...



GOÛT DE CRÈME FRAÎCHE TYPÉ

- > Confectionné exclusivement à base de crème premium.
- > Il offre un goût typé et unique contrairement à d'autres beurres de laiterie fabriqués au départ de matières premières congelées (beurre ou crème).

FACILE À TRAVAILLER

- > S'incorpore facilement.
- > Donne des crèmes lisses et onctueuses.
- > Il ne présente jamais de texture graineuse comme certains beurres de laiterie ou beurres d'origine.

RÉGULARITÉ

- > Sa texture et son goût restent constants toute l'année.
- > A l'inverse des beurres de ferme, il bénéficie d'une sécurité d'hygiène irréprochable et se conserve mieux et plus longtemps.

APPLICATIONS

- > Idéal pour pâtes levées, pâtes jaunes, brioches, 4/4, crème au beurre et mokas.

ASTUCES POUR VOTRE SUCCÈS

- > Se travaille idéalement entre 15°C et 20°C.

INFORMATIONS PRODUIT

INGRÉDIENT	Beurre de laiterie
TAUX DE MATIÈRE GRASSE	82 % min
POINT DE FUSION	32-34°C
CONSERVATION	6°C max
CONDITIONNEMENT	Carton de 10 kg contenant 5 plaques de 2 kg (sécables en 2 x 1 kg)
ALLERGÈNES	Lait (protéines de lait et lactose)

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100g

ÉNERGIE	743 kcal (3054 kJ)
MATIÈRES GRASSES	82,0 g
DONT ACIDES GRAS SATURÉS	
bloc 2,5 kg	54,9 g
bloc 10 kg	54,5 g
GLUCIDES	0,6 g
DONT SUCRES	0,6 g
PROTÉINES	0,6 g
SEL	0,0 g

PARTENAIRE DES MEILLEURS ARTISANS DANS LE MONDE



CONCOURS DE
L'UN DES MEILLEURS OUVRIERS
DE FRANCE PÂTISSIERS CONFISEURS



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



Accademia
Maestri
Pasticceri
Italiani