



PRODUCT-
INFORMATIE

CORMAN BEURRE DE LAITERIE

HET MAKKELIJKST TE
VERWERKEN VAN ALLE
TRADITIONELE ROOMBOTERS


CORMAN
SINCE 1935

Succes voor de ambachtelijke bakker!

PREMIUM LABEL

- > Vergelijkbaar met Europese boters met een kwaliteitslabel zoals: 'Beurre Rose' in Luxemburg, 'Markenbutter' in Duitsland, ...



FIJNE SMAAK VAN VERSE ROOM

- > Exclusief bereid uit premium room.
- > Een fijne en unieke smaak die zich onderscheidt van andere melkerijboters geproduceerd op basis van diepgevroren grondstoffen (boter of room).



MAKKELIJK TE VERWERKEN

- > Wordt makkelijk ingewerkt.
- > Geeft gladde en romige crèmes.
- > In tegenstelling tot sommige melkerijboters of gekarde boters, wordt de textuur van onze verse roomboter nooit korrelig.

GELIJKMATIGHEID

- > De textuur en de smaak blijven het hele jaar door op peil.
- > In tegenstelling tot andere hoeveboters staat onze verse roomboter garant voor een onberispelijke voedselveiligheid die u de mogelijkheid geeft ze beter en langer te bewaren.

TOEPASSINGEN

- > Ideaal voor alle gerezen degen, 4/4, brioches, zanddegen, botercrème and moka's.

TIPS VOOR EEN GESLAAGD RESULTAAT

- > Wordt best verwerkt tussen 15°C en 20°C.

PRODUCTINFORMATIE

INGREDIËNT	Roomboter
VETGEHALTE	82 % min
SMELTPUNT	32-34°C
BEWARING	6°C max
VERPAKKING	Karton van 10 kg bevat 4 staven van 2,5 kg of 10 kg blok.
ALLERGENEN	Melk (melkeiwitten en lactose).

GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE / 100g

ENERGIE	743 kcal (3054 kJ)
VETGEHALTE	82,0 g
WAARONDER VERZADIGDE VETZUREN	
2.5 kg staven	54,9 g
10 kg bloks	54,5 g
KOOLHYDRATEN	0,6 g
WAARONDER SUIKER	0,6 g
PROTEÏNEN	0,6 g
ZOUT	0,0 g

PARTNER VAN 'S WERELDS BESTE BAKKERS-BANKETBAKKERS



CONCOURS DE
L'UN DES MEILLEURS OUVRIERS
DE FRANCE PÂTISSIERS CONFISEURS
(BESTE AMBACHTSMAN VAN FRANKRIJK
BANKETBAKKERIJ - SUIKERWAREN)



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



Accademia
Maestri
Pasticceri
Italiani