



PRODUCT-
INFORMATIE

CORMAN EXTRA BOTER

HET **MAKKELIJKST** TE VERWERKEN
EN MET HET **HOOGSTE** RENDEMENT
VAN ALLE TOERBOTERS


CORMAN
SINCE 1935

Succes voor de ambachtelijke bakker!

SMAAKVOL

- > Uniek recept op basis van zorgvuldig geselecteerde grondstoffen.
- > Gematigd smeltpunt, dankzij onze knowhow inzake vetstoffen.
- > In tegenstelling tot boter in plakken van de concurrentie, met een hoger smeltpunt, staat de Extra boter garant voor een superieure en volle botersmaak.



EXTRA MAKKELIJK TE VERWERKEN

- > Exclusief productieproces dat de natuurlijke textuur van onze boters optimaliseert.
- > Ongeëvenaarde plasticiteit en souplesse.
- > Uitzonderlijke vastheid en herneming na elke uitrolbeurt.
- > Tijdwinst: mogelijkheid om 3 toeren na elkaar te geven zonder rusttijd.
- > Geen verlies van water. De boter ziet er heel droog uit en voelt ook droog aan, zodat uit het deeg makkelijker croissants kunnen worden gerold.
- > Het hele jaar door perfect te bewerken.

VOOR MEER CROISSANTS

- > Dankzij haar unieke textuur en plasticiteit is onze boter als enige bestand tegen inkrimping van het deeg. Daardoor kan u uitzonderlijk mooi gebladerde, lekker knapperige en smakelijke croissants bereiden.
- > Resultaten van vergelijkende tests, uitgevoerd onder toezicht van een gerechtsdeurwaarder:

+ Min. 20 extra croissants*

* Per karton van 10 kg onder dezelfde verwerkingsomstandigheden bij gebruik van andere boter. Rusttijd tussen 2de en 3de toer: 15 min. Gemiddeld gewicht van een gebakken croissant: 62 g.

TOEPASSINGEN

- > Alle gerezen bladerdegen en bladerdegen.
- > Ideaal voor croissants.

TIPS VOOR UW SUCCES

- > De boter tempereren voor gebruik.
- > Optimale plasticiteit bij een temperatuur tussen 15 °C en 20 °C. Indien de boter te koud en dus te hard is, dient u ze 1 of 2 maal uit te rollen.
- > De beste resultaten boekt u met een deeg dat zo koud mogelijk is (tussen 4 °C en 6 °C).
- > Deeg bereid met de Extra boter verdraagt rijkasttemperatuur tot max. 30 °C.

PRODUCTINFORMATIE

INGREDIËNT	Boter. Verkrijgbaar met of zonder betacaroteen.
VETGEHALTE	82 % min.
SMELTPUNT	34 °C
BEWARING	max. 6 °C
VERPAKKING	Karton van 10 kg bevat 5 plakken van 2 kg (op te delen in 2 x 1 kg)
ALLERGENEN	Melk (melkeiwitten en lactose)

GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE / 100g

ENERGIE	743 kcal (3054 kJ)
VETSTOFFEN WAARONDER VERZADIGDE VETZUREN	82,0 g 57,2 g
KOOLHYDRATEN WAARONDER SUIKER	0,6 g 0,6 g
PROTEÏNEN	0,6 g
ZOUT	0,0 g

PARTNER VAN 'S WERELDS BESTE BAKKERS-BANKETBAKKERS



RICHMONT CLUB

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



Accademia
Maestri
Pasticcieri
Italiani