



PRODUCT-  
INFORMATIE

# CORMAN BOTER EXTRA WARMER OMGEVING

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

  
**CORMAN**  
SINCE 1935

*Succes voor de ambachtelijke bakker!*

## SUPERIEUR MONDGEVOEL

- > Uniek recept op basis van zorgvuldig geselecteerde grondstoffen.

## EXTRA MAKKELIJK TE VERWERKEN, ZELFS BIJ HOGE TEMPERATUREN

- > Exclusief productieproces dat de natuurlijke textuur van onze boters optimaliseert.
- > Zeer goed bestand tegen hoge temperaturen, met een plasticiteit (van textuur) en uitstekende verwerkbaarheid.
- > 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:

**+ 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 speciaal Warme Omgeving verdraagt rijskasttemperatuur tot max. 30 °C.

### PRODUCTINFORMATIE

<b>INGREDIËNT</b>	Boter, kleurstof: betacaroteen
<b>VETGEHALTE</b>	82 % min.
<b>SMELTPUNT</b>	36 °C
<b>BEWARING</b>	EU: 6 °C max. BEU: -18 °C
<b>VERPAKKING</b>	Karton van 10 kg met 5 plakken van 2 kg (op te delen in 2 x 1 kg)
<b>ALLERGENEN</b>	Melk (melkproteïnen en lactose)

### GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDEN / 100g

<b>ENERGIE</b>	743 kcal (3054 kJ)
<b>VETSTOFFEN</b>	82,0 g
<b>WAARVAN VERZADIGDE</b>	58,1 g
<b>VETTEN</b>	
<b>KOOLHYDRATEN</b>	0,6 g
<b>WAARVAN SUIKERS</b>	0,6 g
<b>PROTEÏNEN</b>	0,6 g
<b>ZOUT</b>	0,0 g

PARTNER VAN DE BESTE AMBACHTELIJKE BAKKERS TER WERELD



RICHEMONT CLUB

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



Accademia  
Maestri  
Pasticceri  
Italiani