



PRODUCT-
INFORMATIE

CORMAN GECONCENTREERDE EXTRA BOTER

HET MAKKELIJKST TE VERWERKEN
EN LEVERT HET HOOGSTE RENDEMENT


CORMAN
SINCE 1935

Succes voor de ambachtelijke bakker!

SMAAKVOL EN RIJK VAN SMAAK

- > De hoge concentratie aan vetstoffen versterkt de botersmaak.
- > Uniek recept op basis van zorgvuldig geselecteerde grondstoffen.
- > Gematigd smeltpunt, dankzij onze knowhow inzake vetstoffen.



EXTRA MAKKELIJK TE VERWERKEN

- > Ongeëvenaarde plasticiteit en souplesse.
- > Uitzonderlijke vastheid en herneming na elke uitrolbeurt.
- > Exclusief productieproces dat de natuurlijke textuur van onze boter optimaliseert.
- > Tijdwinst: mogelijkheid om 3 toeren na elkaar te geven zonder rusttijd.
- > Geeft geen water vrij. 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 zijn 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 Croissants méér*

* 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 degen.
- > Ideaal voor croissants en bladerdeeg.

TIPS VOOR UW SUCCES

- > De boter tempereren vóór 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 geconcentreerde Extra boter verdraagt rijskasttemperatuur tot max. 30 °C.

PRODUCTINFORMATIE

INGREDIËNT	Boterconcentraat. Verkrijgbaar met of zonder betacaroteen.
VETGEHALTE	99,9 % min
SMELTPUNT	36 °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	899 kcal (3696 kJ)
VETSTOFFEN WAARONDER VERZADIGDE VETZUREN	99,9 g 70,7 g
KOOLHYDRATEN WAARONDER SUIKER	0,0 g 0,0 g
PROTEÏNEN	0,0 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)

