



INFOS  
PRODUIT

CORMAN  
**PATISY**

LE PLUS BEURRIER  
DES MÉLANGES EN BLOC

  
**CORMAN**  
SINCE 1935

*Succès garanti pour l'artisan!*

## BON GOÛT DE BEURRE

- > Mélange exclusif au beurre Corman, le beurre n°1, préféré des meilleurs Artisans.
- > Confectionné au départ de beurres de premier choix et d'huiles végétales sélectionnées.



## FACILE À TRAVAILLER

- > Facile à travailler grâce à sa texture pommadeuse, idéale pour incorporation et crémage.
- > S'incorpore facilement dans les pâtes.
- > Garantit des crèmes lisses et onctueuses.
- > Une seule référence adaptée aussi bien pour les applications type brioche et cake que pour les garnitures crèmes.

## EN LIGNE AVEC LES TENDANCES SANTÉ ACTUELLES

- > Produit fabriqué à partir d'huiles végétales non OGM et non-hydrogénées.
- > Pas de trans issus de l'hydrogénation.

## APPLICATIONS

- > Idéal pour pâtes levées, pâtes jaunes, brioches, 4/4, crémages (fourrages, garnitures...).

## ASTUCES POUR VOTRE SUCCÈS

- > Se travaille idéalement entre 12°C et 18°C

### INFORMATIONS PRODUIT

<b>INGRÉDIENTS</b>	Graisses et huiles végétales (palme, coprah, colza) (61%), beurre (20%) (lait), eau, émulsifiants (mono- et diglycérides d'acides gras, lécithine de tournesol), sel (0,58%), arômes, correcteurs d'acidité (acide lactique, acide citrique), colorant (bêta-carotène).
<b>TAUX DE MATIÈRE GRASSE</b>	78 % min
<b>POINT DE FUSION</b>	38°C
<b>CONSERVATION</b>	UE, Maroc, Russie: 6°C max Autres pays: -18°C
<b>CONDITIONNEMENT</b>	Carton de 10 kg contenant 4 blocs de 2,5 kg
<b>ALLERGÈNES</b>	Lait (protéines de lait et lactose)

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100g

<b>ÉNERGIE</b>	702 kcal (2886 kJ)
<b>MATIÈRES GRASSES</b>	78,0 g
<b>DONT ACIDES GRAS SATURÉS</b>	45,0 g
<b>GLUCIDES</b>	0,0 g
<b>DONT SUCRES</b>	0,0 g
<b>PROTÉINES</b>	0,0 g
<b>SEL</b>	0,58 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