



PRODUCT-
INFORMATIE

CORMAN
PATISY

DE MENGELING IN BLOK MET
DE LEKKERSTE BOTERSMAAK


CORMAN
SINCE 1935

Succes voor de ambachtelijke bakker!

LEKKERE BOTERSMAAK

- > Exclusieve mengeling met Corman boter, de nr. 1 boter, geniet de voorkeur van ambachtelijke bakkers.
- > Bereid op basis van kwalitatieve boter en geselecteerde plantaardige oliën.



GEMAKKELIJK TE VERWERKEN

- > Gemakkelijk te verwerken dankzij zijn zachte textuur, ideaal voor inwerken en crème vullingen.
- > Verwerkt zich gemakkelijk in degen.
- > Staat garant voor gladde en romige crèmes.
- > Één enkele referentie voor toepassingen zoals brioches, cakes en decorcrèmes.

IN LIJN MET DE HUIDIGE GEZONDHEIDSTRENDS

- > Product gemaakt uit plantaardige oliën zonder ggo's, niet gehydrogeneerd.
- > Geen transvetten uit hydrogenering.

TOEPASSINGEN

- > Ideaal voor alle gerezen degen, 4/4, brioches, zanddegen, crème vullingen (decorcrèmes).

TIPS VOOR EEN GESLAAGD RESULTAAT

- > Wordt best verwerkt tussen 12°C en 18°C.

PRODUCTINFORMATIE

INGREDIËNTEN	Plantaardige vetten en oliën (palm, kopra, koolzaad) (61%), boter (20%) (melk), water, emulgatoren (mono - en diglyceriden van vetzuren, zonnebloemlecithine), zout (0,58%), aroma's, zuurcorrectoren (melkzuur, citroenzuur), kleurstof (bêtacaroteen).
VETGEHALTE	78 % min
SMELTPUNT	38°C
BEWARING	6°C max
VERPAKKING	Karton van 10 kg bevat 4 staven van elk 2,5 kg
ALLERGENEN	Melk (melkeiwitten en lactose).

GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE / 100g

ENERGIE	702 kcal (2886 kJ)
VETGEHALTE	78,0 g
WAARONDER VERZADIGDE VETZUREN	45,0 g
KOOLHYDRATEN	0,0 g
WAARONDER SUIKER	0,0 g
PROTEÏNEN	0,0 g
ZOUT	0,58 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