



### UN BEURRE DE TOURAGE AU GOÛT LAITIER FACILE À TRAVAILLER

#### Goût laitier

Fabriqué avec de la crème fraîche premium

#### Facile à travailler

Un savoir-faire en matière grasse unique qui permet d'obtenir une texture ferme et une plasticité optimale

#### Régulier

La sélection des matières premières et l'expertise Corman permettent d'obtenir un régularité du goût et de la texture toute l'année



*Succès garanti pour le Chef*

# BEURRE DE LAITERIE

## Beurre Plaque 2 kg - 82% MG

### GOÛT LAITIER

- ⊗ Confectionné exclusivement à base de **crème fraîche premium**
- ⊗ Il offre un **goût typé et unique** contrairement à d'autres beurres de laiterie fabriqués au départ de matières premières congelées (beurre ou crème)
- ⊗ Répond à un **label Premium** équivalent aux labels de qualité supérieure en Europe tels que le « Beurre Rose » au Luxembourg, le « Markenbutter » en Allemagne ...

### FACILE À TRAVAILLER

- ⊗ Grâce à notre savoir-faire en matière grasse, **il est ferme et offre une plasticité extraordinaire qui facilite son travail au tourage** (pas de rétraction de la pâte notamment)
- ⊗ **Il ne présente jamais de texture graineuse** comme certains beurres de laiterie ou beurres d'origine
- ⊗ **Pas besoin de tempérer** le beurre avant utilisation

### RÉGULARITÉ

- ⊗ La sélection des matières premières et l'expertise et savoir-faire Corman permettent d'obtenir **une texture et un goût constants toute l'année**
- ⊗ A l'inverse des beurres de ferme, il bénéficie d'une **sécurité d'hygiène irréprochable** et **se conserve mieux et plus longtemps**

### APPLICATIONS

- ⊗ Toutes les **pâtes à laminer**
- ⊗ Idéal pour les **croissants**

### ASTUCES POUR VOTRE SUCCÈS

- ⊗ Son **extensibilité optimale** est obtenue lorsque sa température se situe entre **4°C et 20°C**
- ⊗ **Les meilleurs résultats** sont obtenus avec une pâte aussi froide que possible (**entre 4°C et 6°C**). **Maintenez cette température** en laissant reposer la pâte au frigo ou au congélateur entre chaque tour
- ⊗ Lors de la mise au froid du pâton, il est **important de couvrir la pâte d'un film plastique afin d'éviter le croûtage**. Ce phénomène est néfaste et peut provoquer un mauvais développement lors de la cuisson au four.

#### INFORMATIONS PRODUIT

INGRÉDIENTS	Beurre de Laiterie
Taux de Matière Grasse	82% minimum
POINT DE FUSION	32-34°C
CONSERVATION	+6°C maximum
CONDITIONNEMENT	Carton de 10 kg contenant 5 plaques de 2 kg (sécables en 2 x 1 kg)
ALLERGÈNES	Lait (protéines de lait et lactose)

#### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100G

ENERGIE	734 kcal (3054 kJ)
MATIÈRES GRASSES DONT ACIDES GRAS SATURÉS	82 g 54,8 g
GLUCIDES DONT SUCRES	0,6 g 0,6 g
PROTÉINES	0,6 g
SEL	0 g