



PRODUCT-
INFORMATIE

CORMAN BEURRE DE LAITERIE

HET **MAKKELIJST** TE VERWERKEN
VAN ALLE TRADITIONELE
ROOMBOTERS


CORMAN
SINCE 1935

Succes voor de ambachtelijke bakker!

PREMIUM LABEL

- > Vergelijkbaar met Europese boters met een kwaliteitslabel zoals: 'Beurre Rose' in Luxemburg, 'Markenbutter' in Duitsland, ...



FIJNE SMAAK VAN VERSE ROOM

- > Exclusief bereid uit premium room.
- > Een typische en unieke smaak die zich onderscheidt van andere melkerijboters geproduceerd op basis van diepgevroren grondstoffen (boter of room).

MAKKELIJK TE VERWERKEN

- > Dankzij onze knowhow op het gebied van vetstoffen, vergemakkelijkt zijn uitzonderlijke plasticiteit toerwerking.
- > In tegenstelling tot sommige melkerijboters of gekarde boters, wordt de textuur van onze melkerijboter nooit korrelig.
- > U hoeft de boter vóór gebruik niet te laten tempereren.

GELIJKMATIGHEID

- > De textuur en de smaak blijven het hele jaar door op peil.
- > In tegenstelling tot andere hoeveboters staat onze melkerijboter garant voor een onberispelijke voedselveiligheid die u de mogelijkheid geeft ze beter en langer te bewaren.

TOEPASSINGEN

- > Alle gerezen degen.
- > Ideaal voor croissants.

TIPS VOOR EEN GESLAAGD RESULTAAT

- > De optimale plasticiteit wordt bereikt bij een temperatuur tussen 4°C en 20°C.
- > Het beste resultaat wordt bereikt met een zo koud mogelijke deegtemperatuur (tussen 4°C en 6°C). U kunt deze temperatuur bereiken door het deeg tussen de toerbeurten in de koelkast of diepvriezer te laten rusten.
- > Om korstvorming te vermijden is het tijdens deze rusttijden belangrijk dat u het deeg goed onder plasticfolie afdekt. Korstvorming is nefast en is de oorzaak van een slechte ontwikkeling bij het bakken.

PRODUCTINFORMATIE

INGREDIËNT	Roomboter
VETGEHALTE	82 % min
SMELTPUNT	32-34°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	743 kcal (3054 kJ)
VETSTOFFEN WAARONDER VERZADIGDE VETZUREN	82,0 g 54,8 g
KOOLHYDRATEN WAARONDER SUIKER	0,6 g 0,6 g
PROTEÏNEN	0,6 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)

