



IL PIÙ FACILE DA LAVORARE TRA I BURRI TRADIZIONALI

Gusto fresco di latte
Prodotto da panna Premium

Facile da lavorare
Texture stabile e ottima plasticità
grazie ad un know-how unico nella
lavorazione della materia grassa

Regolarità
Gusto e texture regolari
e costanti tutto l'anno



Successo garantito per l'artigiano!

BURRO DI LATTERIA 82% MG

Burro in placche 2 Kg – 82% MG

GUSTO FRESCO DI LATTE

- ☉ Prodotto esclusivamente da **panna fresca Premium**.
- ☉ **Un gusto unico di carattere**, a differenza di altri burri di latteria prodotti con materie prime congelate (burro o panna).

ETICHETTA PREMIUM

- ☉ Equivalente dei marchi di **qualità superiore** in Europa.

FACILE DA LAVORARE

- ☉ **Plasticità straordinaria che facilita la fase di laminazione** grazie alla nostra esperienza nella lavorazione della materia grassa.
- ☉ **Non presenta mai una struttura granulosa** come certe tipologie di burro di latteria o con il marchio d'origine.
- ☉ **Non necessita di essere lasciato a temperatura ambiente** prima dell'utilizzo.

REGOLARITÀ

- ☉ **Struttura e gusto stabili e regolari tutto l'anno**, ottenuti da un'accurata selezione delle materie prime e dal know-how Corman nella lavorazione delle materie grasse.
- ☉ **Sicurezza d'igiene impeccabile, migliore e più lunga conservazione** rispetto ai burri di caseificio.

APPLICAZIONI

- ☉ Tutte le applicazioni di **pasta sfoglia e pasta lievitata sfogliata**.
- ☉ Ideale per i **croissant**.

CONSIGLI DI UTILIZZO

- ☉ La sua **estensibilità ottimale** si ottiene quando la sua temperatura è **tra i 4 °C e i 20 °C**.
- ☉ I migliori risultati si ottengono utilizzando la pasta il più possibile fredda (**tra i 4 °C e i 6 °C**). **Mantenere questa temperatura di lavorazione** facendo riposare la pasta in frigorifero o in congelatore tra una piega e l'altra.
- ☉ **È importante coprire bene la pasta con un telo di plastica** prima di metterla a riposare in frigorifero, **per evitare che la superficie si asciughi**. La mancata osservazione di questo consiglio può comprometterne lo sviluppo durante la cottura.

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

INGREDIENTI	Burro di Latteria
% DI MATERIA GRASSA	82% min
PUNTO DI FUSIONE	32-34 °C
CONSERVAZIONE	6 °C max
IMBALLO	cartone da 10 kg contenente 5 placche da 2 kg (divisibili in placche da 1 kg)
ALLERGENI	Latte (proteine del latte e del lattosio)

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / 100 G

CALORIE	743 kcal (3054 kJ)
MATERIA GRASSA DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	82 g 54,8 g
CARBOIDRATI DI CUI ZUCCHERI	0,6 g 0,6 g
PROTEINE	0,6 g
SALE	0 g

#cormanitalia



www.corman-pro.it