



INFO
PRODOTTO

CORMAN BURRO DI LATTERIA **BIO**

TUTTA L'ECCELLENZA DEL
BURRO DI LATTERIA CORMAN
IN **VERSIONE BIO**


CORMAN
SINCE 1935

Successo garantito per l'artigiano!

INGREDIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA CONTROLLATA

- > Prodotto da panna di qualità ottenuta da agricoltura biologica controllata.
- > Materie prime esclusivamente da agricoltura UE.



BE-BIO-01 CERTISYS
Agricoltura UE

COSTANTE CRESCITA DEL MERCATO DEI PRODOTTI BIO

- > La domanda di prodotti BIO da parte dei consumatori non ha mai cessato di crescere negli ultimi anni. Questa tendenza offre numerose opportunità anche ai professionisti della pasticceria e panificazione, come attrarre nuovi clienti e distinguersi dalla concorrenza. Con il nostro **Burro di Latteria Bio**, i professionisti hanno a disposizione un ingrediente biologico eccellente, per produrre facilmente prodotti finiti pieni di sapore e di elevata qualità.



BUON SAPORE DI PANNA FRESCA

- > Si contraddistingue per il suo sapore fresco ed unico, al contrario di altri burri di latteria prodotti a partire da materie prime, panna o burro, congelate.

QUALITÀ COSTANTE E REGOLARE

- > Texture e sapore sono costanti tutto l'anno.
- > È garantita una sicurezza d'igiene impeccabile e si conserva meglio e più a lungo.

FACILE DA LAVORARE

- > Grazie al nostro saper fare nella lavorazione della materia grassa, è dotato di un'eccellente plasticità che ne facilita la lavorazione durante la laminazione.
- > Non ha mai una texture granulosa, come alcuni altri burri di latteria o di origine.
- > È possibile utilizzarlo appena tirato fuori dal frigorifero.

APPLICAZIONI

- > Tutte le applicazioni di pasta sfoglia e pasta lievitata sfogliata.
- > Ideale per croissant.

SUGGERIMENTI PER L'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). Si consiglia di mantenere questa temperatura durante la lavorazione, facendo riposare la pasta in frigorifero o in congelatore tra un giro e l'altro.
- > 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 compromettere lo sviluppo durante la cottura.

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

INGREDIENTI	Burro* (latte vaccino) *da agricoltura biologica controllata
% DI MATERIA GRASSA	82% min
PUNTO DI FUSIONE	32°C - 34°C
CONSERVAZIONE	6 mesi a max 6°C
IMBALLO	Cartoni da 10 Kg, contenente 5 placche da 2 Kg (con incisione centrale per dividerle con facilità in placche da 1 Kg)
ALLERGENI	Latte (proteine del latte e lattosio)

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / 100g

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

PARTNER DEI MIGLIORI ARTIGIANI DEL MONDO



#cormanitalia



www.corman-pro.it