



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.



Bio  
ORGANIC

## 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.

## APPLICAZIONI

- > Adatto in pasticceria in tutti i tipi di impasto ed in cucina.

### INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

<b>INGREDIENTI</b>	Burro* (latte vaccino) *da agricoltura biologica controllata
<b>% DI MATERIA GRASSA</b>	82% min
<b>PUNTO DI FUSIONE</b>	32°C
<b>CONSERVAZIONE</b>	6 mesi a max 6°C
<b>IMBALLO</b>	Cartoni da 10 Kg, contenente 4 blocchi da 2,5 Kg
<b>ALLERGENI</b>	Latte (proteine del latte e lattosio)

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI / 100g

<b>CALORIE</b>	743 kcal (3054 kJ)
<b>MATERIA GRASSA</b> <b>DI CUI ACIDI GRASSI SATURI</b>	82,0 g 54,3 g
<b>CARBOIDRATI</b> <b>DI CUI ZUCCHERI</b>	0,6 g 0,6 g
<b>PROTEINE</b>	0,6 g
<b>SALE</b>	0,0 g

## PARTNER DEI MIGLIORI ARTIGIANI DEL MONDO



Coupe du Monde  
de la Pâtisserie  
SERENA SPIRIT  
ITALY 2018



Accademia  
Maestri  
Pasticceri  
Italiani

#cormanitalia



www.corman-pro.it