



INFO
PRODOTTO

CORMAN BURRO CHIARIFICATO LIQUIDO

SPECIALITÀ CORMAN:
BURRO UNICO ED ESCLUSIVO


CORMAN
SINCE 1935

Successo garantito per l'artigiano!

MAGGIORI MORBIDEZZA E SAPORE DI BURRO

- > La sua maggiore concentrazione di massa grassa lattiera rinforza il sapore di burro.
- > La sua ricetta unica è basata su materie prime accuratamente selezionate.
- > Il suo basso punto di fusione garantisce una maggiore morbidezza dei prodotti finiti e una maggiore percezione del suo gusto di burro unico.

NUOVO
CON PRATICO
BECCUCCIO VERSATORE
PIÙ FACILE DA USARE



RISPARMIO DI TEMPO

- > Non c'è più bisogno di sciogliere e chiarificare il burro, è già pronto all'uso.

SENZA LATTOSIO

- > Essendo un burro con il 99,9% di materia grassa, è adatto per gli intolleranti al lattosio.

SHELF LIFE PIÙ LUNGA

- > Grazie all'elevata percentuale di materia grassa e all'assenza di acqua, si conserva a lungo (fino a 12 mesi). Allo stesso tempo migliora la qualità di conservazione dei prodotti finiti.

APPLICAZIONI

- > In pasticceria: ideale in tutte le applicazioni in cui si ricerca maggiore morbidezza e un sapore di burro più ricco.
- > In cioccolateria: ideale per la farcitura delle praline.
- > In cucina: grazie ad un elevato punto di fumo è adatto a tutti i tipi di cottura, anche ad elevate temperature, permette di realizzare facilmente tutte le salse emulsionate, per condire e lucidare verdure, carne e pesce, per condire i primi piatti, crostini...

SUGGERIMENTI PER L'UTILIZZO

- > Liquido al di sopra dei 20°C, può essere utilizzato subito senza scioglierlo.

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

INGREDIENTI	Burro concentrato (latte vaccino)
% DI MATERIA GRASSA	99,9% min
PUNTO DI FUSIONE	17°C
CONSERVAZIONE	12 mesi in luogo fresco e asciutto, idealmente ad una temperatura inferiore ai 6°C per conservarne le sue qualità e limitare il fenomeno di ossidazione.
IMBALLO	Latta da 2 L in cartoni da 4 unità
ALLERGENI	Latte (proteine del latte e lattosio)

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / 100g

CALORIE	899 kcal (3696 kJ)
MATERIA GRASSA DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	99,9 g 60,7 g
CARBOIDRATI DI CUI ZUCCHERI	0,0 g 0,0 g
PROTEINE	0,0 g
SALE	0,0 g

PARTNER DEI MIGLIORI ARTIGIANI DEL MONDO



#cormanitalia



www.corman-pro.it