



INFO
PRODOTTO

CORMAN EXTRA FONDANCE

SPECIALITÀ CORMAN:
BURRO UNICO ED ESCLUSIVO


CORMAN
SINCE 1935

Successo garantito per l'artigiano!

IDEALE PER GELATI, FARCITURE A BASE DI CIOCCOLATO E GANACHE

- > Il burro concentrato Extra Fondance può sostituire la panna parzialmente o totalmente nelle ricette di gelato, farciture al cioccolato e ganache.



UN RISULTATO FINALE PERFETTO

- > Miglior comportamento organolettico: si scioglie rapidamente in bocca ed il palato resta pulito (non si ha la sensazione di grasso).
- > Si ottengono prodotti finiti più leggeri, cremosi e molto digeribili.
- > Sapore amplificato e fedele alla ricetta.

VANTAGGI DEL BURRO CONCENTRATO RISPETTO ALLA PANNA

EXTRA FONDANCE

- > **Qualità costante:** colore, sapore, struttura e punto di fusione sono costanti tutto l'anno.
- > **Basso punto di fusione** (28°C), che garantisce eccellente scioglievolezza e sensazione in bocca.
- > **Shelf life più lunga:** la sua elevata concentrazione di materia grassa ne aumenta la durata di conservazione e limita rischi di contaminazione batteriologica. Una volta aperto, si conserva molto più a lungo rispetto alla panna.
- > **Sapore neutro**, che permette agli aromi aggiunti di svilupparsi maggiormente nei prodotti finiti.
- > **Meno magazzino:** 10 Kg di Burro Extra Fondance corrispondono a 30 L di panna (35% m.g.), occupando meno spazio nei frigoriferi.

PANNA

- > **Qualità variabile:** il colore (da bianco ad avorio) e il sapore (più o meno intenso) possono variare in base alla stagione ed all'origine del latte.
- > **Elevato punto di fusione:** varia tra i 30°C ed i 34°C, in funzione della stagione e dell'origine.
- > **Shelf life più corta:** una volta aperta, si conserva solo qualche giorno ed è molto sensibile alle contaminazioni batteriologiche.

APPLICAZIONI

- > Gelato, farciture al cioccolato e ganache.

SUGGERIMENTI PER L'UTILIZZO

- > Si amalgama con facilità agli altri ingredienti. Aggiungerlo al latte ad una temperatura da 40°C.
- > L'omogeneizzazione non è obbligatoria. La fase di pastorizzazione è sufficiente per ottenere un'emulsione molto fine.

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

INGREDIENTI	Burro concentrato (latte vaccino)
% DI MATERIA GRASSA	99,9% min
PUNTO DI FUSIONE	28°C
CONSERVAZIONE	12 mesi a max 6°C
IMBALLO	Blocchi da 2,5 Kg in cartoni da 10 kg
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 64,6 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