



BEURRE CLARIFIÉ  
LIQUID(E)  
CLARIFIED BUTTER

SINCE 1935

**CORMAN**

RECETTE UNIQUE  
100% NATURE  
UNIQUE RECIPE

FROM HEAT TREATING  
WITHOUT BLENDING  
SANS BÉLIER NI VOIRIE  
NOR DARELNING  
MELTING & SOFTENING  
FONDANT SUPÉRIEURS  
MELTING IN MOUTH



COTTURA AD ALTE  
TEMPERATURE



# COTTO a CHIARIFICATO

I NOSTRI BURRI LIQUIDI, PRONTI ALL'USO,  
PRONTI PER ESALTARE I TUOI PIATTI



GUSTO  
INTENSO



**CORMAN**  
SINCE 1935

L'ESPERTO DI BURRO N°1 PER I PROFESSIONISTI





Ideale per arricchire  
il gusto



## BURRO NOISETTE LIQUIDO

- **RISPARMIO DI TEMPO**  
Un burro già cotto, con una qualità costante, senza correre il rischio che il burro si bruci.
- **RICCO DI SAPORE**  
Un gusto intenso e caratteristico dalle note di caramello.
- **PERFORMANTE**  
Risultati garantiti con facilità.
- **PRATICO**  
Pronto all'uso appena tolto dal frigo, un formato adatto alle necessità, con tappo salva goccia.
- **100% NATURALE**  
Ricetta senza additivi, senza aromi aggiunti.

**Imballo:** bottiglia da 900 ml  
(disponibile in singole unità o cartoni da 6)

**Conservazione:** 3 mesi in frigo dopo l'apertura



### In cucina

Conferisce dolcezza e un sapore più caratteristico a pesce bianco, carne, selvaggina e frattaglie. Rinforza ed arricchisce il gusto di verdure e salse.



### Nelle guarniture

Dona un delizioso tocco finale a numerosi piatti.



### Nei dessert

Conferisce un tocco raffinato ai dolci.

SCOPRI COME ESALTARE  
I TUOI PIATTI





Ideale per cuocere, rosolare e friggere ad elevate temperature



## BURRO CHIARIFICATO LIQUIDO

- **RISPARMIO DI TEMPO**  
Un burro già chiarificato, per non perdere nemmeno un minuto ai fornelli.
- **PRESTAZIONI SUPERIORI AD ELEVATE TEMPERATURE**  
Elevato punto di fumo. Non brucia e non annerisce, dona una bella doratura in cottura.
- **PRATICO**  
Pronto all'uso appena tolto dal frigo, un formato adatto alle necessità, con tappo salva goccia.
- **100% NATURALE**  
Ricetta senza additivi, senza aromi aggiunti.
- **SENZA LATTOSIO** (*ideale per gli intolleranti*)

**Imballo:** bottiglia da 900 ml  
(disponibile in singole unità o cartoni da 6)

**Conservazione:** 3 mesi in frigo dopo l'apertura



### In cucina

Conferisce una perfetta doratura a carne e pesce.



### Nelle salse

Rende le salse emulsionate più stabili.



### Nei dessert

Conferisce una texture morbida e scioglievole al palato.

SCOPRI COME ESALTARE  
I TUOI PIATTI





# CORMAN

SINCE 1935

*L'esperto di burro N° 1  
che facilita la vita dei professionisti*

Dal 1935 Corman, l'esperto di burro N° 1, è riconosciuta in tutto il mondo per i suoi prodotti innovativi e di elevata qualità, che semplificano la vita e stimolano la creatività dei migliori artigiani panificatori e pasticceri.

Oggi Corman mette il suo know-how nel burro al servizio degli Chef, che cercano di migliorare costantemente le loro performance. Corman, lasciandosi ispirare dalle tecniche di molti professionisti, ha sviluppato tre innovazioni che fanno risparmiare tempo, così da investirlo in modo più proficuo nella creatività culinaria.

**Pronti all'uso, pronti per esaltare i vostri piatti!**

Scopri i **nuovi prodotti sviluppati da Corman**,  
innovazioni esclusive a livello mondiale:

**- BURRO CHIARIFICATO LIQUIDO CORMAN -**

Ideale per cuocere, rosolare, friggere ad elevate temperature e realizzare emulsioni stabili.



**- BURRO NOISETTE LIQUIDO CORMAN -**

Ideale per perfezionare i piatti, con un tocco intenso di burro cotto dalle note di caramello.



**Per informazioni:**

**CORMAN ITALIA S.p.A.**  
cormanit@cormanitalia.it  
0141 27 96 11

**WWW.CORMAN-PRO.IT**  
**WWW.CORMAN-PRO-HORECA.COM**