



INFO
PRODOTTO

CORMAN
PATISY

IL PIÙ BURROSO
TRA I MELANGE PER IMPASTO


CORMAN
SINCE 1935

Successo garantito per l'artigiano!

BUON GUSTO DI BURRO

- > Mélange esclusivo realizzato con il burro CORMAN, il burro preferito dai migliori artigiani.
- > Prodotto con burro di prima qualità e con i migliori oli vegetali accuratamente selezionati.



FACILE DA LAVORARE

- > Facile da lavorare grazie alla sua struttura morbida ideale per impasti e creme.
- > Si incorpora facilmente nella pasta.
- > Si ottengono creme lisce e vellutate.
- > Un solo prodotto ideale in tutte le applicazioni di pasticceria: impasti, creme, farciture.

IN LINEA CON LE TENDENZE SALUTISTICHE DEL MERCATO

- > Prodotto a partire da oli vegetali no OGM, no Trans, senza grassi idrogenati.
- > Senza glutine.

APPLICAZIONI

- > Tutte le applicazioni di pasticceria.

SUGGERIMENTI PER L'UTILIZZO

- > Si lavora in modo ottimale quando la sua temperatura è tra i 12°C e i 18°C.

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

INGREDIENTI	Grassi e oli vegetali, burro, acqua, emulsionanti, sale, aromi, correttori di acidità, colorante.
% DI MATERIA GRASSA:	78% min
PUNTO DI FUSIONE	38°C
CONSERVAZIONE	6°C max
IMBALLO	Cartone da 10 kg contenente 4 blocchi da 2,5 kg
ALLERGENI	Latte (proteine del latte e lattosio)

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / 100g

CALORIE	702 kcal (2886 kJ)
MATERIA GRASSA DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	78,0 g 45,1 g
CARBOIDRATI DI CUI ZUCCHERI	0,0 g 0,0 g
PROTEINE	0,0 g
SALE	0,58 g

PARTNER DEI MIGLIORI ARTIGIANI DEL MONDO



CONCORSO MOF
MEILLEURS OUVRIERS
DE FRANCE PÂTISSIERS CONFISEURS



Segui #Corman Italia su   - www.corman-pro.com