



PRODUKT  
INFOS

# CORMAN BEURRE D'INCORPORATION

DIE EFFIZIENTESTE IN SACHEN  
VERARBEITUNG

  
**CORMAN**  
SINCE 1935

*Erfolg für handwerksbäcker!*

## KÖSTLICH

- > Einzigartiges Rezept auf Grundlage von sorgfältig ausgewählten Rohstoffen.

## LEICHT ZU VERARBEITEN

- > Lässt sich das ganze Jahr über perfekt verarbeiten.
- > Lässt sich optimal beimischen ohne zu entölen.
- > Gute Gärtoleeranz.
- > Erstellt glatte und geschmeidige Cremes.



## FÜR JEDEN BEDARF

- > Für eine köstliche Küche und leckere Backwaren.

## ANWENDUNGEN

- > Für Backwaren: im Originalzustand Zustand oder nach dem Glasieren, eignet sich ideal für Hefeteig, Brandteig, gelben Teig, Glasuren, Verzieren.
- > In der Küche: ist ideal für Saucen, Emulsionen, Buttermischungen (Maitre d'Hôtel, ...), ...

## TIPPS FÜR IHREN ERFOLG

- > Lässt sich idealerweise zwischen 15°C und 20°C verarbeiten.
- > Teige, die aus unseren Butter zur Beimischung hergestellt werden, widerstehen der Gärung in bis auf 30°C geheizten Trockenöfen.

### PRODUKT INFORMATION

<b>ZUTATEN</b>	Butter. Erhältlich mit oder ohne Farbstoff: Beta-Karotin
<b>FETTGEHALT</b>	82% min
<b>SCHMELZPUNKT</b>	32°C
<b>LAGERUNG</b>	EU: max 6°C Außerhalb EU: -18°C
<b>GEBINDE</b>	Block 10 kg.
<b>ALLERGENE</b>	Milch (Spuren von Milchproteinen und Laktose).

### DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE / 100g

<b>ENERGIE</b>	743 kcal (3054 kJ)
<b>FETT</b>	82,0 g
<b>DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN</b>	54,4 g
<b>KOHLEHYDRATE</b>	0,6 g
<b>DAVON ZUCKER</b>	0,6 g
<b>PROTEINE</b>	0,6 g
<b>SALZ</b>	0,0 g

## PARTNER DER BESTEN HANDWERKSBACKER RUND UM DEN GLOBUS



CONCOURS DE  
L'UN DES MEILLEURS OUVRIERS  
DE FRANCE PÂTISSIERS CONFISEURS  
(WETTBEWERBS FÜR DEN BESTEN FACHMANN  
DER KONDITOREI UND ZUCKERBÄCKEREI)



'ACCADEMIA MAESTRI  
PASTICCERI ITALIANI'  
(AKADEMIE DER ITALIENISCHEN  
KONDITORMEISTER)

