

CORMAN SCULPTURE

EINE NEUE DIMENSION FÜR IHRE KREATIONEN

CORMAN HAT **SCULPTURE** ENTWICKELT,
EINE NEUE GEBRAUCHSFERTIGE SPEZIALITÄT
ZUM AUFSCHLAGEN.
FÜR UNVERWECHSELBARE DEKORATIONEN
MIT EINER LEICHTEN TEXTUR!



NEUHEIT 2018



CORMAN SCULPTURE

Corman, Weltmarktführer im Bereich Tourierbutterplatten, hat dank seines einzigartigen Know-hows eine **Spezialität zum Aufschlagen** entwickelt, mit der alle **Dekorationen** ganz leicht gelingen.



LEICHT UND SCHNELL IM GEBRAUCH

Mit dieser Spezialität zum Aufschlagen können Sie:

- > Ihrer Kreativität uneingeschränkt freien Lauf lassen.
- > Ihren Kreationen durch detaillierte Dekorationen eine persönliche Handschrift verleihen.

SORGFÄLTIG AUSGEWÄHLTE ZUTATEN

- > 69 % Buttermilch, entstanden bei der Butterung von Rahm.
- > 30 % pflanzliche Öle, die zur Produktion nachhaltiger Öle beitragen und eine hohe Standfestigkeit, eine außerordentliche Stabilität und ein hohes Aufschlagvolumen bieten.



HOHE ERGIEBIGKEIT UND SKULPTIERENDE EIGENSCHAFTEN

- > Außerordentliches Aufschlagvolumen: ergiebig (mehr als 3,4L* Aufschlagvolumen)
- > Skulptierende Eigenschaften: detaillierte Dekorationen
- Außerordentliche Stabilität: sehr gute Standfestigkeit nach 48 Stunden bei +4 °C und nach 5 Stunden bei Zimmertemperatur**
- > Frischer und leichter Geschmack: verstärkt den Geschmack
- > Leicht zu vermengen: für glatte und luftige Texturen
- > Weiße Farbe: für frische und elegante Dekorationen

 * Für 1L Sculpture erhält man durchschnittlich mehr als 3,4L Aufschlag. Tests intern durchgeführt.

** Tests intern durchgeführt.

DDO	DILLIZE	NEODM	
PRO	DUKII	NFORM	$\mathbf{n} = \mathbf{n}$

LTRAHOCHERHITZTE, STERILISIERTE SPEZIALITÄT ZUM AUFSCHLAGEN AUF BASIS VON BUTTERMILCH UND PFLANZLICHEN ÖLEN

ZUTATEN	Buttermilch (69 %) (MILCH), pflanzliche Öle (30 %) (Palmkernöl, vollständig hydriertes Palmkernöl, Palmöl), Emulgatoren: E433, E435, E471, E472b, Stabilisatoren: Carrageen, E460, E466.		
FETTGEHALT	31 %		
LAGERUNG	Zwischen +2°C und +6°C. NICHT EINFRIEREN. Nach dem Öffnen kühl lagern und innerhalb 24 Stunden gebrauchen.		
VERPACKUNG	6L-Karton mit 6 Briks von 1L		
ALLERGENE	Buttermilch		

DURCHSC	HNITTLICHE N	AHRWERTE ((PRO 100G)

ENERGIE	300 kcal (1235 kJ)	
FETT DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	31 g 26 g	
KOHLENHYDRATE DAVON ZUCKER	2,9 g 2,9 g	
PROTEINE	2,3 g	
SALZ	0,11 g	

In Frankreich hergestellt für S.A. Corman durch Savencia Fromage & Dairy Foodservice - 79 rue Joseph Bertrand -78223 Viroflay Cedex - RCS Versailles B 389 330 739

PARTNER DER BESTEN HANDWERKSBÄCKER RUND UM DEN GLOBUS





(Milcheiweiß und Laktose)

