



PRODUKT-
INFOS

CORMAN EXPRESS BUTTER

EINE REVOLUTION IN DER BÄCKEREIWELT

DIE TOURIERBUTTERPLATTE
CORMAN EXPRESS.
EINFACHER UND SCHNELLER ZU
VERARBEITEN!



Entdecken Sie in unserem
Video, warum diese Butter
einzigartig ist.


CORMAN
SINCE 1935

Erfolg für Handwerksbäcker!

CORMAN EXPRESS

Corman, der innovative Weltmarktführer im Bereich Tourierbutterplatten, hat dank seines einzigartigen Know-hows eine **revolutionäre, gebrauchsfertige Butter entwickelt**.



EINFACHER UND SCHNELLER ZU VERARBEITEN

- > **Aus dem Kühlschrank nehmen und direkt in den Teig einschlagen:** Die Butter muss vor der Verwendung nicht mehr auf Temperatur gebracht werden. Die Temperatur ist in jeder Jahreszeit direkt aus dem Kühlschrank optimal.
- > **Vorgewalzt:** Die Butter hat bereits die optimale Dicke und kann direkt in den Teig eingerollt werden.
- > **20 Sekunden:** Diese Zeit wird benötigt, um die Corman Express-Butter aus dem Kühlschrank zu nehmen, sie in den Teig einzurollen und mit dem Tourieren zu beginnen.

GESCHMACK UND QUALITÄT GARANTIERT

- > Einzigartiges Rezept, 100 % Butter, auf Basis von strengstens ausgewählten Rohstoffen.
- > Ein einzigartiges Know-how und ein 100 % natürliches Herstellungsverfahren.
- > Für eine außergewöhnliche Blätterung mit einem köstlichen Buttergeschmack!

ANWENDUNGEN

- > Für alle Plunder- und Blätterteiganwendungen.
- > Ideal für Croissants.

TIPPS FÜR IHREN ERFOLG

- > Mit möglichst kaltem Teig arbeiten (4 °C-6 °C).
- > Die Butter aus dem Kühlschrank nehmen, direkt in den Teig einrollen und mit dem Tourieren beginnen.
- > Zwischen dem zweiten und dritten Tourierschritt den Teig ruhen lassen.

PRODUKTINFORMATION

ZUTAT	Butter
FETTGEHALT	min. 82 %
SCHMELZPUNKT	34 °C
LAGERUNG	max. 6 °C
VERPACKUNG	10 kg-Karton mit 10 Platten von 1 kg
ALLERGENE	Milch (Milcheiweiß und Laktose)

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE / 100 g

ENERGIE	743 kcal (3054 kJ)
FETTE DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	82 g 53 g
KOHLENHYDRATE DAVON ZUCKER	0,6 g 0,6 g
PROTEINE	0,6 g
SALZ	0,0 g

PARTNER DER BESTEN HANDWERKSBÄCKER RUND UM DEN GLOBUS



RICHMONT CLUB

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



Accademia
Maestri
Pasticceri
Italiani