



PRODUKT-  
INFOS

# CORMAN BIO-MARKENBUTTER

## CORMANS MARKENBUTTER IN BIO-QUALITÄT

  
**CORMAN**  
SINCE 1935

*Erfolg für Handwerksbäcker!*

## ZUTATEN AUS KONTROLLIERT BIOLOGISCHER LANDWIRTSCHAFT

- > Hergestellt aus bester Sahne von kontrolliert biologischer Landwirtschaft.
- > Die Rohstoffe stammen aus EU-Landwirtschaft.



BE-BIO-01 CERTISYS  
EU-Landwirtschaft

## STEIGENDER MARKT FÜR BIO-PRODUKTE

- > Die Nachfrage der Verbraucher nach Bio-Produkten ist in den vergangenen Jahren immer mehr gestiegen. Dieser Trend bietet Bäckereien vielfältige Chancen: neue Kunden gewinnen, Kundenbeziehungen vertiefen und sich von der Konkurrenz abheben. Mit unserer Bio-Markenbutter verfügen Bäcker-Konditoren über eine biologische Zutat von hoher Qualität, um ganz leicht schmackhafte und hochwertige Endprodukte herzustellen.



## GUTER GESCHMACK FRISCHER SAHNE

- > Unsere Butter bietet einen einzigartigen, frischen Geschmack, was bei Molkereibutter, die aus gefrorenen Zutaten (Butter oder Sahne) hergestellt wird, nicht der Fall ist.

## EINFACH ZU VERARBEITEN

- > Dank unseres Know-hows in Sachen Milchfettverarbeitung hat unsere Butter eine außerordentliche Plastizität, die das Tourieren einfacher macht.
- > Unsere Butter hat niemals eine körnige Textur wie manche Molkerei- oder Fassbutter mit Ursprungsbezeichnung.
- > Eine Vortemperierung unserer Butter ist nicht erforderlich. Möchten Sie die Butter jedoch lieber temperieren, nehmen Sie sie max. 4 Stunden vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank.

## GLEICHBLEIBENDE EIGENSCHAFTEN

- > Textur und Geschmack unserer Butter bleiben das ganze Jahr über gleich.
- > Im Gegensatz zu Landbutter weist unsere Butter eine tadellose Hygiene und bessere Haltbarkeit auf.

## ANWENDUNGEN

- > Ideal für Blätter- und Plunderteig.
- > Ideal für Croissants.

## TIPPS FÜR IHREN ERFOLG

- > Die optimale Verarbeitung wird bei einer Butterttemperatur zwischen 4 °C und 20 °C erreicht.
- > Die besten Ergebnisse erzielt man mit einem Teig zwischen 4 °C und 6 °C. Diese Temperatur können Sie am besten aufrechterhalten, indem Sie den Teig im Kühlschrank oder Gefrierschrank ruhen lassen.
- > Kühlzustellende Teiglinge unbedingt mit Frischhaltefolie abdecken, um Krustenbildung zu vermeiden, die sich negativ auf den Backprozess im Ofen auswirken kann.

### PRODUKTINFORMATIONEN

<b>ZUTAT</b>	Butter* (Kuhmilch) * aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft
<b>FETTGEHALT</b>	min. 82 %
<b>SCHMELZPUNKT</b>	32-34 °C
<b>LAGERUNG</b>	4 Monate bei max. 6 °C
<b>VERPACKUNG</b>	10-kg-Karton mit fünf 2-kg-Platten (teilbar in 2 x 1 kg)
<b>ALLERGENE</b>	Milch (Milchproteine und Laktose)

### DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE / 100g

<b>ENERGIE</b>	743 kcal (3054 kJ)
<b>FETT</b>	82,0 g
<b>DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN</b>	54,8 g
<b>KOHLENHYDRATE</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



RICHMONT CLUB

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



Accademia  
Maestri  
Pasticcieri  
Italiani