



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

- > Lässt sich gut in Teige einarbeiten.
- > Ergibt zarte, geschmeidige Cremes.
- > Hat niemals eine körnige Textur wie manche Molkerei- oder Fassbutter mit Ursprungsbezeichnung.

## 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 Hefeteig, Rührteig, Brioche, Buttercreme und Mokatorten.

## TIPPS FÜR IHREN ERFOLG

- > Lässt sich am besten zwischen 15 °C und 20 °C verarbeiten.

### PRODUKTINFORMATIONEN

<b>ZUTAT</b>	Butter* (Kuhmilch) * aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft
<b>FETTGEHALT</b>	min. 82 %
<b>SCHMELZPUNKT</b>	32 °C
<b>LAGERUNG</b>	4 Monate bei max. 6 °C
<b>VERPACKUNG</b>	10-kg-Karton mit 4 Stangen von 2,5 kg
<b>ALLERGENE</b>	Milch (Milchproteine und Laktose)

### DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE / 100g

<b>ENERGIE</b>	743 kcal (3054 kJ)
<b>FETT</b>	82,0 g
<b>DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN</b>	54,3 g
<b>KOHLLENHYDRATE</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



RICHEMONT CLUB

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



Accademia  
Maestri  
Pasticceri  
Italiani

S.A. CORMAN | Tel.: +32 (0)87 34 22 11 | Fax: +32 (0)87 34 24 00 | corman@corman.be | www.corman-pro.com