PRODUKT-
INFOS

CORMAN
MARKENBUTTER

DIE TRADITIONSMARKENBUTTER, DIE AM BESTEN ZU VERARBEITEN IST

CORMAN
SINCE 1935

Erfolg für Handwerksbäcker!

Fiche-Plaque Beurre Laiterie-GE.indd 1 5/07/19 12:13

PREMIUM-MARKE

> Unsere ‘Beurre de Laiterie’ ist gleichwertig zu den europäischen Qualitätslabels wie die ‘Markenbutter’ in Deutschland oder die ‘Beurre Rose’ in Luxemburg.

CHARAKTERISTISCHER SAHNEGESCHMACK

> Ausschließlich aus Premium-Sahne hergestellt.
> Diese Butter bietet einen einzigartigen, charakteristischen 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 zeichnet sich diese Butter durch eine außergewöhnliche Plastizität aus, die sie zu einer idealen Tourierbutter macht.
> Sie hat niemals eine körnige Textur wie manche Molkerei- oder Fassbutter mit Ursprungsbezeichnung.
> Sie ist fast direkt aus dem Kühlschrank zu verarbeiten (30-60 Minuten vortemperieren auf Raumtemperatur).

GLEICHBLEIBENDE EIGENSCHAFTEN

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

ANWENDUNGEN

> Für alle Blätter- und Plunderteige.
> Ideal für Croissants.

TIPPS FÜR IHREN ERFOLG

> Die optimale Verarbeitung wird bei einer Buttertemperatur 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.

PRODUKTINFORMATION	
ZUTAT	Markenbutter
FETTGEHALT	min. 82 %
SCHMELZPUNKT	32-34 °C
LAGERUNG	max. 6 °C
VERPACKUNG	10 kg-Karton mit fünf Platten von 2 kg (teilbar in 2 x 1 kg)
ALLERGENE	Milch (Milcheiweiße und Laktose)

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE / 100 g	
ENERGIE	743 kcal (3054 kJ)
FETT	82,0 g
DAVON GESÄTTIGE FETTSÄUREN	54,8 g
KOHLENHYDRATE	0,6 g
DAVON ZUCKER	0,6 g
PROTEINE	0,6 g
SALZ	0,0 g

PARTNER DER BESTEN HANDWERKSBÄCKER RUND UM DEN GLOBUS

RICHEMONT CLUB

‘ACCADEMIA MAESTRI PASTICCERI ITALIANI’
(AKADEMIE DER ITALIENISCHEN KONDITORMEISTER)

S.A. CORMAN | Tel.: +32 /(0)87-34.22.11 | Fax: +32 /(0)87-34.24.00 | corman@corman.be | www.corman-pro.com

Fiche-Plaque Beurre Laiterie-GE.indd 2 5/07/19 12:13