



PRODUKT-  
INFOS

# CORMAN MARKENBUTTER

DIE TRADITIONSMARKENBUTTER,  
DIE AM **BESTEN** ZU VERARBEITEN IST

  
**CORMAN**  
SINCE 1935

*Erfolg für Handwerksbäcker!*

## 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

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

## 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

- > Ideal für Hefeteig, Rührteig, Brioche, weiche Brötchen, Buttercreme, Mokatorten, ...

## TIPPS FÜR IHREN ERFOLG

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

### PRODUKTINFORMATION

ZUTAT	Markenbutter
FETTGEHALT	min. 82 %
SCHMELZPUNKT	32-34 °C
LAGERUNG	max. 6°C
VERPACKUNG	10 kg mit oder ohne Karton 4 Stangen von 2,5 kg
ALLERGENE	Milch (Milcheiweiße und Laktose)

### DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE / 100 g

ENERGIE	743 kcal (3054 kJ)
FETT	82,0 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN (2,5 kg) (10 kg)	54,9 g 54,5 g
KOHLHYDRATE DAVON ZUCKER	0,6 g 0,6 g
PROTEINE	0,6 g
SALZ	0,0 g

## PARTNER DER BESTEN HANDWERKSBACKER RUND UM DEN GLOBUS



RICHEMONT CLUB

'ACCADEMIA MAESTRI PASTICCIERI 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