



PRODUKT-
INFOS

CORMAN PATISY

DAS BUTTERFEINSTE MISCHFETT
IN STANGEN


CORMAN
SINCE 1935

Erfolg für Handwerksbäcker!

GUTER BUTTERGESCHMACK

- > Exklusives Mischfett mit Butter von Corman, der Lieblingsbutter der besten Handwerksbäcker.
- > Zubereitung aus erstklassiger Butter und erlesenen Pflanzenölen.



LEICHT ZU VERARBEITEN

- > Leicht zu verarbeiten dank ihrer pastösen Textur, ideal zum Untermischen und Aufschlagen.
- > Lässt sich leicht in Teige einarbeiten.
- > Garantiert glatte und geschmeidige Toppings.
- > Ein einzigartiges Produkt, das sich für Anwendungen wie Brioches und Cakes ebenso eignet wie für Toppings.

IM EINKLANG MIT DEN DERZEITIGEN GESUNDHEITSTRENDS

- > Produkt hergestellt aus GVO-freien ungehärteten Pflanzenölen.
- > Keine Transfette aus Hydrierung.

ANWENDUNGEN

- > Ideal für Hefeteig, gelben Teig, Brioches, Toppings (Füllungen, Verzierungen...).

TIPPS FÜR IHREN ERFOLG

- > Lässt sich am besten zwischen 12 °C und 18 °C verarbeiten.

PRODUKTINFORMATION

ZUTATEN	Pflanzliche Fette und Öle (Palm, Kopra, Raps) (61 %), Butter (20 %) (Milch), Wasser, Emulgatoren (Mono / Diglyceride von Fettsäuren, Sonnenblumenlezithin), Salz (0,58 %), Aromen, Säureregulatoren (Milchsäure, Zitronensäure), Farbstoff (Betakarotin)
FETTGEHALT	min. 78 %
SCHMELZPUNKT	38 °C
LAGERUNG	max. 6 °C
VERPACKUNG	10 kg-Karton mit 4 Stangen von 2,5 kg
ALLERGENE	Milch (Spuren von Milchproteinen)

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE / 100 g

ENERGIE	702 kcal (2886 kJ)
FETT	78,0 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	47,6 g
KOHLHYDRATE	0,0 g
DAVON ZUCKER	0,0 g
PROTEINE	0,0 g
SALZ	0,5 g

PARTNER DER BESTEN HANDWERKSBACKER RUND UM DEN GLOBUS



RICHEMONT CLUB

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



Accademia
Maestri
Pasticcieri
Italiani