



PRODUKT-
INFOS

CORMAN EXTRA BUTTERREINFETT

DAS EFFIZIENTESTE BUTTERREINFETT
IN SACHEN VERARBEITUNG
UND ERTRAG


CORMAN
SINCE 1935

Erfolg für Handwerksbäcker!

SCHMACKHAFT UND AROMENREICH

- > Seine Milchfettkonzentration verleiht ihm einen besonders intensiven Buttergeschmack.
- > Der niedrige Schmelzpunkt bringt den erstklassigen Buttergeschmack besser zur Geltung.

LANGE HALTBARKEIT

- > Lässt sich dank des hohen Fettgehalts und des entzogenen Wassers lange lagern. Dadurch verbessert sich auch die Haltbarkeit der Endprodukte.

DAS BUTTERREINFETT EXISTIERT IN ZWEI VARIANTEN:

BUTTERREINFETT - 'PÂTISSIER'

LÄSST SICH IN ZAHLREICHE TEIGSORTEN BESTENS EINARBEITEN

- > Leicht einzuarbeiten.
- > Gute Butteraufnahme nach dem Knetvorgang.



BUTTERREINFETT - 'CRÈME AU BEURRE'

FÜR EINE PROBLEMLOSE ZUBEREITUNG VON BUTTERCREME

- > Toleriert die Zugabe von Alkohol ohne auszuflocken.
- > Ergibt lockere, geschmeidige Buttercremes, mit einer hervorragenden Stabilität.



SEHR ERGIEBIG

- > Verdoppelt sein Volumen beim Aufschlagen (kann sein eigenes Gewicht an Flüssigkeit oder sein eigenes Volumen an Luft aufnehmen).

ANWENDUNGEN

- > Butterrefett 'Pâtissier': ideal für Hefeteige, Mürbeteige, Brioches, ...
- > Butterrefett 'Crème au Beurre': ideal für Buttercreme und andere Cremes.

TIPPS FÜR IHREN ERFOLG

- > Butterrefett 'Pâtissier': Lässt sich zwischen 12 °C und 18 °C am leichtesten verarbeiten. Arbeitstemperaturen zwischen 10 °C und 20 °C sind allerdings auch kein Problem.
- > Butterrefett 'Crème au Beurre': Lässt sich zwischen 12 °C und 18 °C am besten verarbeiten.

PRODUKTINFORMATION

ZUTATEN	Butterrefett 'Pâtissier': Butterrefett. Verfügbar mit oder ohne Karotin.
	Butterrefett 'Crème au Beurre': Butterrefett, Aroma: Vanillin, Karotin.
FETTGEHALT	min. 99,9 %
SCHMELZPUNKT	32 °C
LAGERUNG	EU: 10 bis 15 °C Nicht-EU: -18 °C
VERPACKUNG	'Pâtissier': 10 kg oder 25 kg 'Crème au beurre': 10 kg
ALLERGENE	Milch (Milcheiweiße und Laktose)

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE / 100 g

ENERGIE	899 kcal (3696 kJ)
FETT	99,9 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	
Butterrefett 'Pâtissier'	66,3 g
Butterrefett 'Crème au Beurre'	66,9 g
KOHLENHYDRATE	0,0 g
DAVON ZUCKER	0,0 g
PROTEINE	0,0 g
SALZ	0,0 g

PARTNER DER BESTEN HANDWERKSBÄCKER RUND UM DEN GLOBUS



RICHMONT CLUB

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

