



PRODUKT
INFOS

CORMAN PREMI'OR

DIE OBERKLASSE DER MARGARINE
IN PLATTENFORM



Erfolg für handwerksbäcker!

ERSTKLASSIGES MUNDGEFÜHL

- > Dank seines idealen Schmelzpunkts, basiert auf:
 - der Premium-Qualität von Corman und Lieblingsbutter der besten Handwerksbäcker.
 - dem Know-how von Corman, dem Erfinder der ersten Plattenbutter.
 - Das Endergebnis : erstklassiges Mundgefühl für Premium croissants und Blätterteiggebäck.



PERFEKTE VERARBEITUNG

- > CORMAN PREMI'OR lässt sich jederzeit problemlos verarbeiten.
- > Eine einzige Referenz, die sich für Blätterteiggebäck und Croissants gleichermaßen gut eignet.

IM EINKLANG MIT AKTUELLEN GESUNDHEITSTRENDS

- > Erzeugung aus GVO-freien, ungehärteten Pflanzenölen mit niedrigem Transfettgehalt (Low Trans).

ANWENDUNGEN

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

TIPPS FÜR IHREN ERFOLG

- > Diese Margarine lässt sich zwischen 16 °C und 18 °C am besten verarbeiten.
- > Mit möglichst kalten Teigen arbeiten (weniger als 10 °C, idealerweise 4° C).
- > Mit CORMAN PREMI'OR bereitete Teige können durchaus bei 34°C zur gegärt werden.

PRODUKT INFORMATION

| | |
|---------------------|---|
| ZUTATEN | Fette und (teilweise fraktionierte und umgeesterte) Pflanzenöle, Wasser, Emulgator:Lecithin, Salz (0,2 %), Zitronensaft, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat, Aroma, Vitamin E |
| FETTGEHALT | 80% min |
| SCHMELZPUNKT | 42°C* |
| LAGERUNG | 18 °C max |
| GEBINDE | 10-kg-Karton mit fünf 2-kg-Platten |
| ALLERGENE | - |

* Saisonabhängig

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE / 100g

| | |
|------------------------------------|--------------------|
| ENERGIE | 720 kcal (2960 kJ) |
| FETT | 80,0 g |
| DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN | 44,0 g |
| KOHLEHYDRATE | 0,0 g |
| DAVON ZUCKER | 0,0 g |
| PROTEINE | 0,0 g |
| SALZ | 0,2 g |

PARTNER DER BESTEN HANDWERKSBÄCKER RUND UM DEN GLOBUS



CONCOURS DE L'UN DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE PÂTISSIERS CONFISEURS (WETTBEWERBS FÜR DEN BESTEN FACHMANN DER KONDITOREI UND ZUCKERBÄCKEREI)



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



Accademia Maestri Pasticceri Italiani