

CORMAN

SINCE 1935

*L'expert n°1 du beurre
qui facilite la vie des professionnels*

Depuis 1935, Corman est l'expert n°1 du beurre et reconnu dans le monde entier pour ses produits de qualité innovants simplifiant la vie et stimulant la créativité des meilleurs artisans boulangers-pâtisseries.

Aujourd'hui, Corman met son savoir-faire beurrier au service des chefs pour lesquels l'efficacité devient de plus en plus cruciale. Corman, en s'inspirant des techniques professionnelles, a apporté trois innovations qui font gagner du temps et permettent ainsi d'en investir davantage à la créativité culinaire.

Prêts à l'emploi, prêts à sublimer vos plats !

Découvrez les trois produits d'exception Corman, dont deux sont une innovation mondiale :

- CORMAN BEURRE CLARIFIÉ LIQUIDE -

Idéal pour cuire et rôti à haute température et réaliser des émulsions stables.



- CORMAN BEURRE NOISETTE LIQUIDE -

Idéal pour parfaire les plats avec une touche beurrière intense aux saveurs de noisettes torréfiées.



- CORMAN FUSION -

Le plus beurrier des mélanges associant un vrai beurre clarifié à une huile végétale de qualité.

-CONTACT-

Jérôme DE VILLENFAGNE
jerome.devillenfagne@corman.be
0498 88 75 12

WWW.CORMAN-PRO.BE



NOISETTE au CLARIFIÉ

**NOS BEURRES PRÊTS À L'EMPLOI,
PRÊTS À SUBLIMER VOS PLATS**



GOÛT
INTENSE



CORMAN
SINCE 1935

EXPERT N°1 DU BEURRE POUR LES PROFESSIONNELS



Idéal pour renforcer le goût



Idéal pour cuire et rôtir à haute température



Le plus beurrier des mélanges



BEURRE NOISETTE LIQUIDE

- **GAIN DE TEMPS**
Un beurre déjà cuit d'une qualité constante, pas de risque de brûler le beurre.
- **RICHE EN SAVEURS**
Un goût intense aux saveurs de noisettes torréfiées.
- **PERFORMANT**
Préparations aisément réussies.
- **PRATIQUE**
Prêt à l'emploi dès la sortie du frigo, format adapté aux besoins, valve anti-goutte.
- **100 % NATUREL**
Recette sans additifs, ni arômes ajoutés.

Conditionnement : Bouteille de 900 ml. (disponible à l'unité ou en carton de 6)
Conservation : 3 mois au frigo après ouverture.



BEURRE CLARIFIÉ LIQUIDE

- **GAIN DE TEMPS**
Un beurre déjà clarifié afin de ne pas perdre une minute aux fourneaux.
- **PERFORMANCE SUPÉRIEURE À HAUTES TEMPÉRATURES**
Ne brûle et ne noircit pas, donne une belle dorure en cuisson.
- **PRATIQUE**
Prêt à l'emploi dès la sortie du frigo, format adapté aux besoins, valve anti-goutte.
- **100 % NATUREL**
Recette sans additifs, ni arômes ajoutés.
- **SANS LACTOSE**

Conditionnement : Bouteille de 900 ml. (disponible à l'unité ou en carton de 6)
Conservation : 3 mois au frigo après ouverture.



FUSION

- **GAIN DE TEMPS**
Plus besoin de clarifier le beurre soi-même et de le mélanger avec de l'huile.
- **BONNE RÉSISTANCE AUX HAUTES TEMPÉRATURES**
- **100 % NATUREL**
Recette sans additifs.
- **SANS LACTOSE**
- **PRATIQUE**
Prêt à l'emploi dès la sortie du frigo, format adapté aux besoins, valve anti-goutte.
- **MÉLANGE DE QUALITÉ SUPÉRIEURE**
Taux de beurre clarifié supérieur (23 %), huile végétale non hydrogénée (huile de tournesol).

Conditionnement : Bouteille de 900 ml. (disponible à l'unité ou en carton de 6)
Conservation : 3 mois au frigo après ouverture.



En cuisine

Donne de la douceur et de la profondeur de goût aux poissons blancs, viandes, gibiers et abats. Relève le goût des légumes et des sauces brunes



En nappage

Apporte la délicieuse touche finale à de nombreux plats



En dessert

Affine toutes sortes de gâteaux moelleux



En cuisson

Dore les viandes, volailles et poissons à la perfection



En sauce

Rend les sauces émulsionnées plus stables



En dessert

Donne de la texture moelleuse ou fondante



En cuisine



En dessert

Apporte un bon goût de beurre à toutes les cuissons

DÉCOUVREZ COMMENT
SUBLIMER VOS PLATS



DÉCOUVREZ COMMENT
SUBLIMER VOS PLATS



DÉCOUVREZ COMMENT
SUBLIMER VOS PLATS

