



*De nr. 1 boterexpert  
die het leven van professionals makkelijker maakt*

Sinds 1935 is Corman de nr. 1 expert in boter en wereldwijd erkend voor zijn kwalitatief hoogwaardige en innovatieve producten die het leven van de beste ambachtelijke bakkers vergemakkelijkt en hun creativiteit stimuleert.

Vandaag stelt Corman zijn boterknowhow ter beschikking van de chef-koks voor wie een efficiënte werkwijze toenemend belangrijker wordt. Naar het voorbeeld van professionele technieken heeft Corman drie innovaties gecreëerd waarmee men tijd bespaard en daardoor meer kan investeren in zijn culinaire creativiteit.

**Klaar voor gebruik, en klaar om uw schotels te verfijnen!**

Ontdek de **drie uitzonderlijke producten van Corman** waarvan twee een wereldprimeur zijn:

**- CORMAN VLOEIBARE GEKLAARDE BOTER -**

Ideaal om op hoge temperaturen te bakken en te braden en om stabiele geëmulgeerde sauzen te maken.

**- CORMAN VLOEIBARE GEBRUIJNDE BOTER -**

Ideaal om uw schotels met een intense smaak van geroosterde hazelnoten te perfectioneren.

**- CORMAN FUSION -**

De mengeling met het hoogste botergehalte dat een echte geklaarde boter met een plantaardige olie van hoge kwaliteit verenigt.

**-CONTACT-**

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

**WWW.CORMAN-PRO.BE**



# GEKLAARD of GEBRUIJND

**ONZE BOTERS KLAAR VOOR GEBRUIK,  
TILLEN UW GERECHTEN NAAR EEN HOGER NIVEAU**



**INTENSE  
SMAAK**



**DE NR. 1 IN BOTER VOOR PROFESSIONALS**





Ideaal om de smaak te perfectioneren



Ideaal om te bakken en te braden op hoge temperaturen



De mengeling met de beste botersmaak



## VLOEIBARE GEBRUIJDE BOTER

- **TIJDSBESPARING**  
Niet meer zelf uw boter bruinen, geen risico om hem te verbranden, een constante kwaliteit.
- **RIJK AAN SMAAK**  
Een intense smaak van geroosterde hazelnoten.
- **EFFICIËNT**  
Perfect geslaagde creaties tot de laatste drup.
- **HANDIG**  
Gebruiksklaar uit de koelkast, formaat aangepast aan het gebruik, druppelstop.
- **100 % NATUURLIJK**  
Recept zonder toevoegingen of aroma's.

**Verpakking :** Fles van 900 ml. (verkrijgbaar per stuk of per karton van 6)  
**Bewaring :** Na openen 3 maanden in de koelkast.



## VLOEIBARE GEKLAARDE BOTER

- **TIJDSBESPARING**  
Een reeds geklaarde boter om geen seconde te verliezen tijdens het koken.
- **ONGEËVENAARDE PRESTATIES BIJ HOGE TEMPERATUREN**  
Verbrandt niet en wordt niet zwart, bakt mooi goudbruin.
- **HANDIG**  
Gebruiksklaar uit de koelkast, formaat aangepast aan het gebruik, druppelstop.
- **100 % NATUURLIJK**  
Recept zonder toevoegingen of aroma's.
- **LACTOSEVRIJ**

**Verpakking :** Fles van 900 ml. (verkrijgbaar per stuk of per karton van 6)  
**Bewaring :** Na openen 3 maanden in de koelkast.



## FUSION

- **TIJDSBESPARING**  
U moet niet meer zelf uw boter klaren en ze met olie vermengen.
- **GOEDE PRESTATIE BIJ HOGE TEMPERATUREN**
- **100 % NATUURLIJK**  
Recept zonder toevoegingen.
- **LACTOSEVRIJ**
- **HANDIG**  
Gebruiksklaar uit de koelkast, formaat aangepast aan het gebruik, druppelstop.
- **MENGELING VAN HOGE KWALITEIT**  
Hoog boteraandeel (23 %), niet gehydrogeneerd plantaardig vet (zonnebloemolie).

**Verpakking :** Fles van 900 ml. (verkrijgbaar per stuk of per karton van 6)  
**Bewaring :** Na openen 3 maanden in de koelkast.



**Om te bakken en te braden**  
Raffineert en versterkt de smaak van witte vis, vlees, wild en orgaanvlees. Tilt de smaak van groenten en bruine sauzen naar een hoger niveau



**Om te napperen**  
Geeft de "final touch" aan talrijke gerechten



**In desserts**  
Verfijnt uw zachte cakes



**Om te bakken en te braden**  
Doreert vlees, kip en vis perfect



**In sauzen**  
Maakt geëmulgeerde sauzen stabiel



**In desserts**  
Geeft een zachte of smeuge textuur



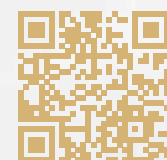
**Om te bakken en te braden**



**In desserts**

Geeft aan alle gerechten een goede botersmaak

ONTDEK HOE U UW SCHOTELS KUNT VERFIJNEN



ONTDEK HOE U UW SCHOTELS KUNT VERFIJNEN



ONTDEK HOE U UW SCHOTELS KUNT VERFIJNEN

