

GAMMA LATTOSIO FREE

Prodotti adatti agli intolleranti al lattosio



☉ BURRO CORMAN EXTRA CONCENTRATO 99,9% M.G. - placche*

- Gusto ricco ed intenso
- Extra croccantezza e migliore conservazione
- Adatto agli intolleranti al lattosio



☉ CORMAN PATISY - placche

- Buon gusto di burro, con la praticità di un mëlange
- Realizzata con burro Corman* ed oli vegetali no OGM, no Trans, senza grassi idrogenati
- Adatto agli ambienti caldi (P/F: 38 °C)



☉ CORMAN PREMIOR - placche

- Perfetta lavorabilità, grazie alla sua straordinaria plasticità
- Margarina Premium realizzata con oli vegetali accuratamente selezionati, no OGM, a basso contenuto di acidi grassi Trans, senza grassi idrogenati
- Gluten Free
- Ottima scioglievolezza al palato dei prodotti finiti



☉ BURRO CONCENTRATO CORMAN 99,9% M.G. - blocco*

- Sapore ricco di burro
- Facile da incorporare
- Si conserva a lungo, aumentando la conservazione dei prodotti finiti



☉ BURRO GLACIER CORMAN 99,9% M.G. - blocco*

- Colore bianco e gusto neutro, esalta i sapori degli altri ingredienti con cui viene miscelato
- Ideale in sostituzione totale o parziale di latte e panna nelle ricetta di gelato, farciture a base di cioccolato e ganache
- Basso punto di fusione (28 °C), per una migliore scioglievolezza al palato



☉ BURRO CHIARIFICATO LIQUIDO CORMAN 99,9% M.G. - latta*

- Pronto all'uso, già chiarificato e liquido a temperatura ambiente (P/F: 17 °C)
- Conferisce un sapore di burro più ricco
- Migliore scioglievolezza al palato, conferisce sofficità e morbidezza ai prodotti finiti

*Nota: I burri sopra elencati sono adatti agli intolleranti al lattosio, in quanto contengono una percentuale di materia grassa del 99,9% e hanno un contenuto di lattosio inferiore allo 0,01%. Non sono adatti agli allergici.