CORMAN
SINCE 1935

BURRO DI LATTERIA

Burro in placche – 82% M.G.

Cartone da 5 x 2 kg

IL PIÙ FACILE DA LAVORARE TRA I BURRI TRADIZIONALI, DAL GUSTO LATTIERO UNICO

GUSTO FRESCO DI LATTE

Prodotto esclusivamente da panna fresca premium

FACILE DA LAVORARE

Texture stabile e ottima plasticità grazie ad un know-how unico nella lavorazione della materia grassa

REGOLARITÀ

Gusto e texture regolari e costanti tutto l'anno

SUPERIOR TASTE AWARD

Premiato per il suo gusto superiore da una giuria di esperti

COSA DICONO I PASTRY CHEF

"Ciò che rende il nostro Burro di Latteria in placche veramente unico è il suo caratteristico gusto lattiero, che persiste piacevolmente al palato. La sua plasticità ideale permette di lavorarlo facilmente, garantendo un prodotto finito dalla texture che si scioglie in bocca."

Arianna Trentini
Pastry Chef de La Maison de l'Excellence Savencia®

BURRO DI LATTERIA CORMAN È ADATTO A TUTTE LE TECNICHE DI PASTICCERIA

GUSTO FRESCO DI LATTE

- Prodotto esclusivamente da **panna fresca premium**.

FACILE DA LAVORARE

- **Plasticità straordinaria che facilita la fase di laminazione** grazie alla nostra esperienza nella lavorazione della materia grassa.

REGOLARITÀ

- **Struttura e gusto stabili e regolari tutto l'anno**, ottenuti da un'accurata selezione delle materie prime e dal know-how Corman nella lavorazione della materia grassa lattiera.

APPLICAZIONI

- Tutte le applicazioni di **pasta sfoglia e pasta lievitata sfogliata**.
- Ideale per i croissant.

CONSIGLI DI UTILIZZO

- L'estensibilità ottimale si ottiene quando la sua temperatura è **tra i 4 °C e i 20 °C**.
- I migliori risultati si ottengono utilizzando la pasta il più possibile fredda (**tra i 4 °C e i 6 °C**). Mantenere questa temperatura di lavorazione facendo riposare la pasta in frigorifero o in congelatore tra una piega e l'altra.
- È importante **coprire bene la pasta con un telo di plastica prima di metterla a riposare in frigorifero**, per evitare che la superficie si asciughi.

RCS Coutances B389297664 - © ELVIR INTERNATIONAL - ARGU - DAIRYSH 01-25

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Shelf life e conservazione: 4 mesi in frigorifero a max +6 °C o 18 mesi in freezer a max -18 °C

Temperatura di utilizzo ottimale: tra +4 °C e 14 °C