

# BURRO EXPRESS

Burro in placche – 82% M.G.

Cartone da 10 x 1 kg



## IL PIÙ FACILE E VELOCE DA LAVORARE DEI BURRI DA LAMINAZIONE

### PIÙ FACILE E VELOCE DA USARE

Il primo burro pre-laminato a 8 mm di spessore, pronto per essere incassato nella pasta appena tirato fuori dal frigorifero

### STRUTTURA E PLASTICITÀ OTTIMALI

Pronto per essere incassato appena fuori dal frigorifero

### BUON GUSTO LATTIERO

Realizzato con panna fresca accuratamente selezionata



### DAL KNOW-HOW CORMAN

Processi di produzione 100% fisici e naturali, come tutta la gamma di burri Corman

# COSA DICONO I PASTRY CHEF



”  
*Burro Express è semplicemente geniale: è un burro senza pensieri, basta tirarlo fuori dal frigo, utilizzarlo subito e iniziare a dare le pieghe per ottenere prodotti perfettamente sfogliati!*  
”

Giambattista Montanari  
Pastry Chef de La Maison de l'Excellence Savencia\*



## BURRO CORMAN EXPRESS È ADATTO A TUTTE LE TECNICHE DI PASTICCERIA

### PIÙ FACILE E VELOCE DA USARE

- ⊗ **Pronto per essere incassato nella pasta appena tirato fuori dal frigorifero:** non necessita di essere lasciato a temperatura ambiente prima dell'utilizzo. Texture plastica adatta a tutte le stagioni.
- ⊗ **Pre-laminato a 8 mm:** ha già lo spessore ottimale per essere incassato direttamente nella pasta.
- ⊗ **20 secondi di cronometro:** il tempo necessario per tirare fuori dal frigorifero Corman Express, incassarlo nella pasta e iniziare a dare le pieghe.

### SAPORE E QUALITÀ GARANTITI CORMAN

- ⊗ **Ricetta unica,** realizzata con panna fresca accuratamente selezionata.
- ⊗ **Know-how unico e processi di produzione esclusivamente fisici e naturali.**
- ⊗ **Per una sfogliatura eccezionale e un buon gusto di burro!**

### APPLICAZIONI

- ⊗ **Per tutti i prodotti sfogliati.**
- ⊗ **Ideale per pasta sfoglia, croissant e pasta lievitata sfogliata.**

### CONSIGLI DI UTILIZZO

- ⊗ **Utilizzare la pasta il più possibile fredda** (tra i 4 °C e i 6 °C).
- ⊗ **Incassare il burro nella pasta direttamente appena tirato fuori dal frigorifero,** quindi iniziare subito a dare le pieghe.
- ⊗ **Lasciare riposare la pasta in frigorifero tra la seconda e la terza piega.**

## INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

**Shelf life e conservazione:** 4 mesi in frigorifero a max +6 °C

**Temperatura di utilizzo ottimale:** tra +5 °C e 12 °C

[www.corman-pro.it](http://www.corman-pro.it)

   @cormanitalia

*Successo garantito per l'artigiana*