

BURRO DI LATTERIA

Burro in blocchi – 82% M.G.

Cartone da 1 x 10 kg



BURRO TRADIZIONALE PREMIUM, DAL SAPORE UNICO E FACILE DA USARE

GUSTO FRESCO DI LATTE

Prodotto esclusivamente con
panna fresca premium

FACILE DA LAVORARE

Si incorpora facilmente,
ideale in tutte le applicazioni
di pasticceria e cucina

REGOLARE E COSTANTE TUTTO L'ANNO

Grazie all'accurata selezione delle
materie prime e al know-how Corman
nella lavorazione della materia grassa
lattiera



SUPERIOR TASTE AWARD

Premiato per il suo gusto
superiore da una giuria
di esperti



COSA DICONO I PASTRY CHEF



“
Burro di Latteria è ideale per i grandi lievitati, perché esalta le componenti aromatiche degli altri ingredienti, conferendo il suo piacevole e inimitabile gusto fresco. Inoltre contribuisce ad ottenere un'ottima texture e conservabilità del prodotto finito.
”

Giambattista Montanari
Pastry Chef de La Maison de l'Excellence Savencia®



BURRO DI LATTERIA CONFERISCE IL SUO BUON GUSTO FRESCO LATTIERO A TUTTE LE PREPARAZIONI



INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Shelf life: 6 mesi a max 6 °C; 12 mesi a -18 °C

Punto di fusione: 32°C

www.corman-pro.it

   @cormanitalia

Successo garantito per l'artigiano