



INFO  
PRODOTTO

# CORMAN BURRO DI LATTERIA

IL PIÙ FACILE DA LAVORARE  
TRA I BURRI TRADIZIONALI  
PER LAMINAZIONE

  
**CORMAN**  
SINCE 1935

*Successo garantito per l'artigiano!*

## ETICHETTA PREMIUM

- > L'equivalente del marchio del burro di qualità superiore in Europa (marchio distintivo che non tutti i burri di latteria hanno).



## SAPORE AUTENTICO DI PANNA FRESCA

- > Prodotto esclusivamente con panna Premium.
- > Ha un sapore autentico e unico, a differenza di altri burri di latteria prodotti con materie prime congelate (burro o panna).

## FACILE DA LAVORARE

- > Grazie alla nostra esperienza nella lavorazione della materia grassa, ha una plasticità straordinaria che facilita la fase di laminazione.
- > Non presenta mai una struttura granulosa come certe tipologie di burro di latteria o con il marchio di origine.

## REGOLARITÀ

- > Struttura e sapore rimangono stabili tutto l'anno.
- > A differenza dei burri di caseificio, garantisce una sicurezza d'igiene impeccabile e si conserva meglio e più a lungo.

## APPLICAZIONI

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

## SUGGERIMENTI PER L'UTILIZZO

- > La sua estensibilità ottimale si ottiene quando la sua temperatura è tra i 4°C e i 20°C. Se il burro è troppo freddo, passalo una o due volte in sfogliatrice.
- > I migliori risultati si ottengono utilizzando la pasta il più possibile fredda (tra i 4°C e i 6°C). Mantieni questa temperatura facendo riposare la pasta in frigorifero o in congelatore tra un giro e l'altro.
- > E' importante coprire bene la pasta con un telo di plastica prima di metterla a riposare in frigorifero, per evitare che la superficie si asciughi. La mancata osservazione di questo consiglio può compromettere lo sviluppo durante la cottura.

### INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

<b>INGREDIENTI</b>	Burro di latteria
<b>% DI MATERIA GRASSA:</b>	82% min
<b>PUNTO DI FUSIONE</b>	32-34°C
<b>CONSERVAZIONE</b>	6°C max
<b>IMBALLO</b>	cartone da 10 kg contenente 5 placche da 2 kg (divisibili in placche da 1 kg)
<b>ALLERGENI</b>	Latte (proteine del latte e lattosio)

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI / 100g

<b>CALORIE</b>	743 kcal (3054 kJ)
<b>MATERIA GRASSA DI CUI ACIDI GRASSI SATURI</b>	82,0 g 54,8 g
<b>CARBOIDRATI DI CUI ZUCCHERI</b>	0,6 g 0,6 g
<b>PROTEINE</b>	0,6 g
<b>SALE</b>	0,0 g

## PARTNER DEI MIGLIORI ARTIGIANI DEL MONDO



CONCORSO MOF  
MEILLEURS OUVRIERS  
DE FRANCE PÂTISSIERS CONFISEURS



Segui **#Corman Italia** su   - [www.corman-pro.com](http://www.corman-pro.com)