



INFO
PRODOTTO

CORMAN BURRO NOISETTE

IL PRIMO BURRO COTTO IN PLACCHE

UN BUON GUSTO DI BURRO
LEGGERMENTE CARAMELLATO,
CON DELICATE NOTE TOSTATE.



INNOVAZIONE



Successo garantito per l'artigiano!

CHE COS'È IL BURRO NOISETTE?

Il Noisette è un burro che viene fatto fondere lentamente fino all'evaporazione dell'acqua. Durante questa cottura, la caseina - proteina contenuta nel burro - si colora grazie alla caramellizzazione degli zuccheri, conferendo al burro un delicato gusto caramellato e un bel colore nocciola.

GUSTO DI BURRO UNICO E CARATTERIZZANTE

- > Conferisce ai prodotti un gusto caratterizzante, che permette all'artigiano di differenziare i suoi prodotti con una "firma unica", in termini di gusto e aspetto.
- > Ricetta unica, senza additivi o aromi aggiunti.

PRONTO ALL'USO E FACILE DA LAVORARE

- > Ispirato dalle tecniche degli chef, questo burro viene realizzato attraverso un processo di cottura controllato, al fine di cuocerlo in modo ottimale senza il rischio di bruciarlo.
- > Garantisce un risultato regolare e costante.
- > Con l'82% di materia grassa, è facile da lavorare, come tutti gli altri burri da laminazione Corman.

REGOLARE

- > Il burro Noisette è difficile da realizzare - con il rischio di bruciare il burro ed ottenere un risultato mai uguale - e richiede un certo saper fare.
- > Corman, grazie alla propria esperienza, garantisce un burro stabile e regolare tutto l'anno, in termini di lavorabilità, sapore e colore.

APPLICAZIONI

Pasta sfoglia e pasta lievitata sfogliata (applicazioni dolci e salate).

SUGGERIMENTI PER L'UTILIZZO

- > La sua estensibilità ottimale si ottiene quando la sua temperatura è tra i 10 °C e i 15 °C.
- > I migliori risultati si ottengono utilizzando la pasta il più possibile fredda (tra 0 °C e 4 °C).

CONSIGLI PER LA VENDITA

- > Far degustare ai clienti i prodotti realizzati con burro Noisette: proporre sul bancone vassoi con assaggi di croissant e altre novità realizzate con burro Noisette.
- > Valorizzare e spiegare il prodotto finito e le caratteristiche che apporta Burro Noisette.

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Specialità di burro leggermente salato e caramellizzato.

INGREDIENTI	Burro (latte vaccino) (96%), latte vaccino scremato in polvere, zucchero (1,7%), sale (0,3%)
% DI MATERIA GRASSA:	82%
PUNTO DI FUSIONE	34 °C
CONSERVAZIONE	4 mesi a max 6 °C
IMBALLO	Cartoni da 10 Kg, contenenti 5 placche da 2 Kg (con incisione centrale per dividerle con facilità in placche da 1 Kg)
ALLERGENI	Latte (proteine del latte e lattosio)

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / 100g

CALORIE	740 Kcal (3139 kJ)
MATERIA GRASSA DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	82 g 56 g
CARBOIDRATI DI CUI ZUCCHERI	4,1 g 4,1 g
PROTEINE	1,7 g
SALE	0,38 g
SODIO	0,15 g

PARTNER DEI MIGLIORI ARTIGIANI DEL MONDO

