



INFO  
PRODOTTO

# CORMAN PATISY

## IL PIÙ BURROSO TRA I MELANGE PER LAMINAZIONE

No OGM, no Trans, senza grassi idrogenati,  
senza glutine

  
**CORMAN**  
SINCE 1935

*Successo garantito per l'artigiano!*

## BUON GUSTO DI BURRO

- > Mélange esclusivo realizzato con il burro CORMAN, il burro preferito dai migliori artigiani.
- > Prodotto con burro di prima qualità e con i migliori oli vegetali accuratamente selezionati.



## FACILE DA LAVORARE

- > Grazie al nostro know how nella lavorazione della materia grassa, è dotato di una plasticità straordinaria che facilita la lavorazione nella fase della laminazione, anche a temperature elevate.
- > Garanzia di ottenere ottimi prodotti finiti.

## IN LINEA CON LE TENDENZE SALUTISTICHE DEL MERCATO

- > Prodotto a partire da oli vegetali no OGM, no Trans, senza grassi idrogenati.
- > Senza glutine.

## 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 12°C e i 18°C. Se la placca è troppo fredda, passala 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.
- > 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. La mancata osservazione di questo consiglio può compromettere lo sviluppo durante la cottura.
- > I prodotti realizzati con CORMAN PATISY sopportano bene la lievitazione in cella fino a 32°C. La temperatura ideale di lievitazione è di 28°C.

### INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

<b>INGREDIENTI</b>	Grassi e oli vegetali, acqua, burro concentrato, aromi tra cui aroma naturale di burro, emulsionanti, sale, correttore di acidità, colorante.
<b>% DI MATERIA GRASSA:</b>	78% min
<b>PUNTO DI FUSIONE</b>	38°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>	702 kcal (2886 kJ)
<b>MATERIA GRASSA</b>	78,0 g
<b>DI CUI ACIDI GRASSI SATURI</b>	47,6 g
<b>CARBOIDRATI</b>	0,0 g
<b>DI CUI ZUCCHERI</b>	0,0 g
<b>PROTEINE</b>	0,0 g
<b>SALE</b>	0,5 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)