



INFOS
PRODUIT

CORMAN BEURRE DE LAITERIE **BIO**

TOUTE L'EXCELLENCE DU
BEURRE DE LAITERIE CORMAN
EN **VERSION BIO**


CORMAN
SINCE 1935

Succès garanti pour l'artisan!

INGRÉDIENTS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE CONTRÔLÉE

- > Confectionné à base de crème de qualité provenant de l'agriculture biologique contrôlée.
- > Matières premières issues de l'agriculture UE.



BE-BIO-01 CERTISYS
Agriculture UE

MARCHÉ CROISSANT POUR LES PRODUITS BIO

- > La demande des consommateurs pour les produits biologiques n'a cessé de croître ces dernières années. Cette tendance offre de nombreuses opportunités aux boulangeries : gagner de nouveaux clients, approfondir la relation client et se distinguer de la concurrence. Avec notre beurre de Laiterie Bio, le boulanger-pâtissier dispose d'un ingrédient biologique de haute qualité pour fabriquer facilement des produits finis savoureux et de qualité.



BON GOÛT DE CRÈME FRAÎCHE

- > Il offre un goût frais et unique contrairement à d'autres beurres de laiterie fabriqués au départ de matières premières congelées (beurre ou crème).

FACILE À TRAVAILLER

- > Grâce à notre savoir-faire en matière grasse, il a une plasticité extraordinaire qui facilite son travail au tourage.
- > Il ne présente jamais de texture graineuse comme certains beurres de laiterie ou beurres d'origine.
- > Pas besoin de tempérer le beurre avant utilisation. Si néanmoins vous préférez tempérer le beurre, le sortir du frigo max. 4 heures avant utilisation.

RÉGULARITÉ

- > Sa texture et son goût restent constants toute l'année.
- > A l'inverse des beurres de ferme, il bénéficie d'une sécurité d'hygiène irréprochable et se conserve mieux et plus longtemps.

APPLICATIONS

- > Toutes les pâtes à laminer.
- > Idéal pour croissants.

ASTUCES POUR VOTRE SUCCÈS

- > Son extensibilité optimale est obtenue lorsque sa température se situe entre 4 °C et 20 °C.
- > Les meilleurs résultats sont obtenus avec une pâte aussi froide que possible (entre 4 °C et 6 °C). Maintenez cette température en laissant reposer la pâte au frigo ou au congélateur entre chaque tour.
- > Lors de la mise au froid du pâton, il est important de couvrir la pâte d'un film plastique afin d'éviter le croûtage. Ce phénomène est néfaste et peut provoquer un mauvais développement lors de la cuisson au four.

INFORMATIONS PRODUIT

INGRÉDIENT	Beurre* (lait de vache) * provenant de l'agriculture biologique contrôlée
TAUX DE MATIÈRE GRASSE	82 % min.
POINT DE FUSION	32-34°C
CONSERVATION	4 mois à max. 6 °C
CONDITIONNEMENT	Carton de 10 kg contenant 5 plaques de 2 kg (sécables en 2 x 1 kg)
ALLERGÈNES	Lait (protéines de lait et lactose)

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100g

ÉNERGIE	743 kcal (3054 kJ)
MATIÈRES GRASSES	82,0 g
DONT ACIDES GRAS SATURÉS	54,8 g
GLUCIDES	0,6 g
DONT SUCRES	0,6 g
PROTÉINES	0,6 g
SEL	0,0 g

PARTENAIRE DES MEILLEURS ARTISANS DANS LE MONDE



RICHEMONT CLUB

'ACCADEMIA MAESTRI PASTICCERI ITALIANI'
(ACADÉMIE DES MAÎTRES PÂTISSIERS ITALIENS)



Accademia
Maestri
Pasticceri
Italiani