



INFOS
PRODUIT

CORMAN

BEURRE D'INCORPORATION

LE PLUS PERFORMANT
AU TRAVAIL


CORMAN
SINCE 1935

Succès garanti pour l'artisan!

SAVOUREUX

- > Recette unique à base de matières premières soigneusement sélectionnées.

EXTRA FACILE À TRAVAILLER

- > Se travaille parfaitement tout au long de l'année.
- > S'incorpore de manière optimale sans déshuiler.
- > Bonne tolérance à la fermentation.
- > Donne des crèmes lisses et onctueuses.



TOUS USAGES

- > Pour une cuisine et des pâtisseries savoureuses.

APPLICATIONS

- > En pâtisserie : en l'état ou après crémage, est idéal pour pâtes levées, pâtes à choux, pâtes jaunes, crémages, garnitures.
- > En cuisine : est idéal pour sauces, émulsions, beurre composé (maître d'hôtel, ...), ...

ASTUCES POUR VOTRE SUCCÈS

- > Se travaille idéalement entre 15 °C et 20 °C.
- > Les pâtes réalisées avec nos beures d'incorporation résistent à la fermentation en étuve chauffée jusqu'à 30 °C.

INFORMATIONS PRODUIT

INGRÉDIENT	Beurre. Disponible avec ou sans colorant : beta-carotène.
TAUX DE MATIÈRE GRASSE	82 % min.
POINT DE FUSION	32 °C
CONSERVATION	UE : max 6 °C HUE : -18 °C
CONDITIONNEMENT	Bloc de 10 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	54,4 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
Pasticcieri
Italiani