



PRODUCT-
INFORMATIE

CORMAN
PATISY

DE MENGELING IN PLAKKEN MET
DE LEKKERSTE **BOTERSMAAK**


CORMAN
SINCE 1935

Succes voor de ambachtelijke bakker!

LEKKERE BOTERSMAAK

- > Exclusieve mengeling met Corman boter, de nr. 1 boter, geniet de voorkeur van ambachtelijke bakkers.
- > Bereid op basis van kwalitatieve boter en geselecteerde plantaardige oliën.



MAKKELIJK TE VERWERKEN

- > Dankzij onze knowhow op het gebied van vetstoffen, vergemakkelijkt zijn uitzonderlijke plasticiteit toerwerking, zelfs bij hoge omgevingstemperatuur.
- > Uw eindproducten zijn gegarandeerd van optimale kwaliteit.

TOEPASSINGEN

- > Alle gerezen degen.
- > Ideaal voor croissants.

TIPS VOOR EEN GESLAAGD RESULTAAT

- > Optimale plasticiteit bij een temperatuur tussen 12°C en 18°C. Indien de boter te koud en dus te hard is, dient u ze 1 of 2 maal uit te rollen.
- > Het beste resultaat wordt bereikt met een zo koud mogelijke deegtemperatuur (tussen 4°C en 6°C). U kunt deze temperatuur bereiken door het deeg tussen de toerbeurten in de koelkast of diepvriezer te laten rusten.
- > Om korstvorming te vermijden is het tijdens deze rusttijden belangrijk dat u het deeg goed onder plasticfolie afdekt. Korstvorming is nefast en is de oorzaak van een slechte ontwikkeling bij het bakken.
- > Deeg bereid met CORMAN PATISY verdraagt rijskasttemperatuur tot max. 32°C.

PRODUCTINFORMATIE

INGREDIËNTEN	Plantaardige vetten (palm, kokos, koolzaad) (59%), water, boterconcentraat (16%) (melk), aroma's waaronder natuurlijk boteraroma (melk), emulgatoren (mono- en diglyceriden van vetzuren, zonnebloemlecithine, met wijnzuur veresterde mono- en diglyceriden van vetzuren), zout (0,5%), zuurcorrectoren (melkzuur, citroenzuur), kleurstof (bètacaroteen).
VETGEHALTE	78 % min
SMELTPUNT	38°C
BEWARING	max 6°C
VERPAKKING	Karton van 10 kg bevat 5 plakken van 2 kg (op te delen in 2 x 1 kg)
ALLERGENEN	Melk (melkeiwitten en lactose)

GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE / 100g

ENERGIE	702 kcal (2886 kJ)
VETSTOFFEN	78,0 g
WAARONDER VERZADIGDE VETZUREN	47,6 g
KOOLHYDRATEN	0,0 g
WAARONDER SUIKER	0,0 g
PROTEÏNEN	0,0 g
ZOUT	0,5 g

PARTNER VAN 'S WERELDS BESTE BAKKERS-BANKETBAKKERS



CONCOURS DE
L'UN DES MEILLEURS OUVRIERS
DE FRANCE PÂTISSIERS CONFISEURS
(BESTE AMBACHTSMAN VAN FRANKRIJK
BANKETBAKKERIJ - SUIKERWAREN)



'ACCADEMIA MAESTRI
PASTICCERI ITALIANI'
(ACADEMIE VAN ITALIAANSE
MEESTER-BANKETBAKKERS)



Accademia
Maestri
Pasticceri
Italiani