



## RIVOLUZIONARIO:

## IL PIÙ FACILE E VELOCE DA LAVORARE DEI BURRI DA LAMINAZIONE

### Più facile e veloce da usare

Il primo ed unico burro pre-laminato, pronto per essere incassato nella pasta appena tirato fuori dal frigorifero

Struttura e plasticità ottimali appena tirato fuori dal frigorifero

### Ricetta unica, 100% burro

Realizzato con materie prime accuratamente selezionate



*Successo garantito per l'artigiano!*

# BURRO EXPRESS 82% MG

Burro in placche 1 Kg – 82% MG

## PIÙ FACILE E VELOCE DA USARE

- ☉ Pronto per essere incassato nella pasta appena tirato fuori dal frigorifero: non necessita di essere lasciato a temperatura ambiente prima dell'utilizzo. Texture plastica adatta a tutte le stagioni.
- ☉ Pre-laminato a 8 mm: ha già lo spessore ottimale per essere incassato direttamente nella pasta.
- ☉ 20 secondi di cronometro: il tempo necessario per tirare fuori dal frigorifero Corman Express, incassarlo nella pasta e iniziare a dare le pieghe.

## SAPORE E QUALITÀ CORMAN GARANTITI

- ☉ Ricetta unica, 100% burro, realizzata con materie prime accuratamente selezionate.
- ☉ Know-how unico e processi di produzione esclusivamente fisici e naturali.
- ☉ Per una sfogliatura eccezionale e un buon gusto di burro!

## APPLICAZIONI

- ☉ Per tutti i prodotti sfogliati.
- ☉ Ideale per pasta sfoglia, croissant e pasta lievitata sfogliata.

## CONSIGLI DI UTILIZZO

- ☉ Utilizzare la pasta il più possibile fredda (tra i 4 °C e i 6 °C).
- ☉ Incassare il burro nella pasta direttamente appena tirato fuori dal frigorifero, quindi iniziare subito a dare le pieghe.
- ☉ Lasciare riposare la pasta in frigorifero tra la seconda e la terza piega.

### INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

INGREDIENTI	Burro
% DI MATERIA GRASSA	82% min
PUNTO DI FUSIONE	35 °C
CONSERVAZIONE	6 °C max
IMBALLO	cartone da 10 kg contenente 10 placche da 1 kg
ALLERGENI	Latte (proteine del latte e del lattosio)

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI / 100 G

CALORIE	743 kcal (3054 kJ)
MATERIA GRASSA DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	82,0 g 53,0 g
CARBOIDRATI DI CUI ZUCCHERI	0,6 g 0,6 g
PROTEINE	0,6 g
SALE	0,03 g

#cormanitalia



www.corman-pro.it