



INFO  
PRODOTTO

# CORMAN BURRO 82% M.G.

IL PIÙ PERFORMANTE  
NELLA LAVORAZIONE

  
**CORMAN**  
SINCE 1935

*Successo garantito per l'artigiano!*

## PIENO DI SAPORE

- > Ricetta unica a base di materie prime accuratamente selezionate.



## FACILE DA LAVORARE

- > Si lavora perfettamente tutto l'anno.
- > Facile da incorporare.
- > Buona tolleranza alla lievitazione.
- > Si ottengono creme lisce e vellutate.

## MULTIUSO

- > Ideale in ogni applicazione gustosa di pasticceria e cucina.

## APPLICAZIONI

- > In pasticceria: ideale in ogni tipo di impasto, creme.
- > In cucina: multiuso, ideale in ogni applicazione.

## SUGGERIMENTI PER L'UTILIZZO

- > Si lavora in modo ottimale quando la sua temperatura è tra i 15°C e i 20°C.
- > La pasta realizzata con i nostri burri sopporta bene la lievitazione in cella fino a 30°C.

### INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

<b>INGREDIENTI</b>	Burro. Disponibile con o senza colorante: beta-carotene
<b>% DI MATERIA GRASSA:</b>	82% min
<b>PUNTO DI FUSIONE</b>	32°C
<b>CONSERVAZIONE</b>	6°C max
<b>IMBALLO</b>	Blocco da 10 kg 4 blocchi da 2,5 kg (con carotene o senza)
<b>ALLERGENI</b>	Latte (proteine del latte e lattosio)

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI / 100g

<b>CALORIE</b>	743 kcal (3054 kJ)
<b>MATERIA GRASSA DI CUI ACIDI GRASSI SATURI</b>	82,0 g 54,4 g
<b>CARBOIDRATI DI CUI ZUCCHERI</b>	0,6 g 0,6 g
<b>PROTEINE</b>	0,6 g
<b>SALE</b>	0,0 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)