



**INFO**  
PRODOTTO

# CORMAN **SCULPTURE**

UNA NUOVA DIMENSIONE PER LE TUE CREAZIONI

Corman ha dato vita a **Sculpture**,  
una nuova specialità esclusiva,  
pronta per essere montata  
per creare decorazioni uniche  
dalla texture ariosa.



**INNOVAZIONE 2018**

  
**CORMAN**  
SINCE 1935

*Successo garantito per l'artigiano!*

# CORMAN SCULPTURE

Corman, leader mondiale nella lavorazione della materia grassa, ha utilizzato al meglio le proprie competenze tecniche per mettere a punto una **specialità pronta da montare**, pensata per creare con molta facilità **decorazioni senza eguali**.



INNOVAZIONE  
2018

## FACILE E VELOCE DA USARE

Una specialità pronta da montare per:

- > **dare libero sfogo alla tua creatività.**
- > **rendere unici i tuoi dolci** con decorazioni finemente cesellate.

## INGREDIENTI SELEZIONATI CON CURA

- > **69% di latticello** ottenuto dal processo di zangolatura della panna.
- > **30% di oli vegetali** da produzioni sostenibili, che garantiscono grande stabilità, eccellente tenuta ed elevata resa in volume.

## PRESTAZIONI NOTEVOLI E POTENZA SCULTOREA

- > **Notevole resa in volume:** monta oltre 3,4 volte il volume iniziale\*.
- > **Potenza scultorea:** decorazioni finemente cesellate.
- > **Tenuta eccezionale:** ottima tenuta dopo 48 h a + 4°C e dopo 5 ore a temperatura ambiente\*\*.
- > **Gusto fresco e delicato:** per esaltare i sapori.
- > **Facile da incorporare:** consistenza liscia e ariosa.
- > **Colore bianco:** decorazioni fresche ed eleganti.

\*1 L di Sculpture garantisce una resa media in volume superiore di 3,4 L (Test effettuati nei laboratori interni all'azienda).

\*\*Test effettuati nei laboratori interni all'azienda.

### INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

SPECIALITÀ DA MONTARE STERILIZZATA UHT  
PRODOTTA CON LATTICELLO E OLI VEGETALI

<b>INGREDIENTI</b>	Latticello (69%) (LATTE), oli vegetali (30%) (olio di semi di palma, olio di semi di palma totalmente idrogenati, olio di palma), emulsionanti: E433, E435, E471, E472b, stabilizzanti: carragenina, E460, E466.
<b>% DI MATERIA GRASSA:</b>	30,2%
<b>CONSERVAZIONE</b>	conservare tra + 2°C e + 6°C. <b>Non congelare.</b> Una volta aperta, conservare il brick in frigo e utilizzare entro 24 h.
<b>IMBALLO</b>	Cartone da 12 L contenente 12 brick da 1 L
<b>ALLERGENI</b>	Latticello (proteine del latte e lattosio)

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI (PER 100g)

<b>VALORE ENERGETICO</b>	300 kcal (1235 kJ)
<b>MATERIA GRASSA DI CUI ACIDI GRASSI SATURI</b>	31 g 26 g
<b>CARBOIDRATI DI CUI ZUCCHERI</b>	2,9 g 2,9 g
<b>PROTEINE</b>	2,3 g
<b>SALE</b>	0,11 g

Prodotta in Francia per CORMAN S.A. da ELVIR - 50890 Condé-sur-Vire, FRANCIA

**PARTNER DEI MIGLIORI MAESTRI PASTICCHERI DEL MONDO**