



INFO  
PRODOTTO

# CORMAN PREMI'OR

## LA PREMIUM DELLE MARGARINE PER LAMINAZIONE

No OGM, a basso contenuto di grassi Trans,  
senza grassi idrogenati, senza glutine

  
**CORMAN**  
SINCE 1935

*Successo garantito per l'artigiano!*

## SUPERIORE SCIOLGIEVOLEZZA AL PALATO

- > Grazie al suo punto di fusione ideale, ottenuto grazie a:
  - La Qualità Premium di CORMAN, marchio dedicato e preferito dai migliori artigiani.
  - Il know how di CORMAN, che ha inventato il primo burro piatto per laminazione.
- > Il risultato finale: una superiore scioglievolezza al palato per croissant e pasta sfoglia Premium.



## SI LAVORA PERFETTAMENTE

- > Si lavora facilmente.
- > Un solo prodotto ideale per pasta sfoglia e croissant.

## IN LINEA CON LE TENDENZE SALUTISTICHE DEL MERCATO

- > Prodotto a partire da oli vegetali no OGM, a basso contenuto di grassi Trans, senza grassi idrogenati.

## APPLICAZIONI

- > Tutte le applicazioni di pasta sfoglia e pasta lievitata sfogliata.
- > Ideale per croissant.

## SUGGERIMENTI PER L'UTILIZZO

- > La temperatura ideale di lavorazione della margarina è tra i 16°C e i 18°C.
- > I migliori risultati si ottengono utilizzando la pasta il più possibile fredda (inferiore ai 10°C, idealmente a 4°C).
- > I prodotti realizzati con CORMAN PREMI'OR sopportano bene la lievitazione in cella fino a 34°C. La temperatura ideale di lievitazione è 28°C.

### INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

<b>INGREDIENTI</b>	Materia grassa e oli vegetali (parzialmente frazionati e interestificati), acqua, emulsionante, sale, succo di limone, conservante, aroma, vitamina E.
<b>% DI MATERIA GRASSA:</b>	80% min
<b>PUNTO DI FUSIONE</b>	42°C
<b>CONSERVAZIONE</b>	18°C max
<b>IMBALLO</b>	cartone da 10 kg contenente 5 placche da 2 kg
<b>ALLERGENI</b>	

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI / 100g

<b>CALORIE</b>	720 kcal (2960 kJ)
<b>MATERIA GRASSA</b>	80,0 g
<b>DI CUI ACIDI GRASSI SATURI</b>	44,0 g
<b>CARBOIDRATI</b>	0,0 g
<b>DI CUI ZUCCHERI</b>	0,0 g
<b>PROTEINE</b>	0,0 g
<b>SALE</b>	0,2 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)