



INFO
PRODOTTO

CORMAN BURRO DI LATTERIA

IL PIÙ FACILE DA LAVORARE
TRA I BURRI TRADIZIONALI
PER IMPASTO


CORMAN
SINCE 1935

Successo garantito per l'artigiano!

ETICHETTA PREMIUM

- > L'equivalente del marchio del burro di qualità superiore in Europa (marchio distintivo che non tutti i burri di latteria hanno).



SAPORE AUTENTICO DI PANNA FRESCA

- > Prodotto esclusivamente con panna Premium.
- > Ha un sapore autentico e unico, a differenza di altri burri di latteria prodotti con materie prime congelate (burro o panna).

FACILE DA LAVORARE

- > Si incorpora facilmente.
- > Si ottengono creme lisce e vellutate.
- > Non presenta mai una struttura granulosa come certe tipologie di burro di latteria o con il marchio di origine.

REGOLARITÀ

- > Struttura e sapore rimangono stabili tutto l'anno.
- > A differenza dei burri di caseificio, garantisce una sicurezza d'igiene impeccabile e si conserva meglio e più a lungo.

APPLICAZIONI

- > Ideale per tutti i tipi di impasto e creme, applicazioni in cucina.

SUGGERIMENTI PER L'UTILIZZO

- > Si lavora in modo ottimale quando la sua temperatura è tra i 15°C e i 20°C.

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

INGREDIENTI	Burro di latteria
% DI MATERIA GRASSA:	82% min
PUNTO DI FUSIONE	32°C
CONSERVAZIONE	6°C max
IMBALLO	cartone da 10 kg contenente 4 blocchi da 2,5 kg Blocco 10 kg
ALLERGENI	Latte (proteine del latte e lattosio)

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / 100g

CALORIE	743 kcal (3054 kJ)
MATERIA GRASSA	82,0 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	
Blocco da 2,5 kg	54,9 g
Blocco da 10 kg	54,5 g
CARBOIDRATI	0,6 g
DI CUI ZUCCHERI	0,6 g
PROTEINE	0,6 g
SALE	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