

# BURRO CHIARIFICATO LIQUIDO 99,9% M.G.

Latta da 17 Kg – 99,9% M.G.



## SPECIALITÀ CORMAN: UN BURRO UNICO ED ESCLUSIVO

### Risparmio di tempo

Non c'è più bisogno di sciogliere e chiarificare il burro, è già pronto all'uso

### Gusto ricco ed intenso

99,9% M.G.

### Shelf life più lunga

fino a 12 mesi



Senza lattosio

*Successo garantito per l'artigiano!*

# BURRO CHIARIFICATO LIQUIDO 99,9% MG

## Latta da 17 Kg – 99,9% M.G.

### RISPARMIO DI TEMPO

- ☉ Non c'è più bisogno di sciogliere e chiarificare il burro, è già **pronto all'uso**.

### MAGGIORE MORBIDEZZA E SAPORE DI BURRO

- ☉ La sua **maggiore concentrazione di materia grassa lattiera** rinforza il sapore di burro.
- ☉ La sua ricetta unica è basata su **materie prime accuratamente selezionate**.
- ☉ Il suo **basso punto di fusione** (15 °C) garantisce una maggiore morbidezza dei prodotti finiti e una maggiore percezione del suo gusto di burro unico.

### SHELF LIFE PIÙ LUNGA

- ☉ Grazie all'elevata percentuale di materia grassa e all'assenza di acqua, si conserva a lungo (fino a 12 mesi). Allo stesso tempo migliora la qualità di conservazione dei prodotti finiti.

### SENZA LATTOSIO

- ☉ Essendo un burro 99,9% di materia grassa, è adatto per gli intolleranti al lattosio.

### APPLICAZIONI

- ☉ In pasticceria: ideale in tutte le applicazioni in cui si ricerca maggiore morbidezza e un sapore di burro più ricco.
- ☉ In cioccolateria: ideale per realizzare creme, ganache e in generale i ripieni delle praline, a cui dona migliore fluidità e consistenza.
- ☉ In cucina: permette di realizzare facilmente salse emulsionate ed è eccellente per arrostitire senza bruciare, scottare carne e pesce, piccole frittiture e condire primi piatti e verdure.

### CONSIGLI DI UTILIZZO

- ☉ Liquido al di sopra dei 20 °C, può essere utilizzato subito senza scioglierlo.

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO		VALORI NUTRIZIONALI MEDI / 100 G	
INGREDIENTI	Burro concentrato (latte vaccino)	CALORIE	899 kcal (3696 kJ)
% DI MATERIA GRASSA	99,9% min	MATERIA GRASSA DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	99,9 g 58,9 g
PUNTO DI FUSIONE	15 °C	CARBOIDRATI DI CUI ZUCCHERI	0 g 0 g
CONSERVAZIONE	In un luogo fresco ed asciutto Dopo l'apertura, 3 settimane a temperatura ambiente o 6 mesi a 6 °C.	PROTEINE	0 g
IMBALLO	Latta da 17 Kg	SALE	0 g
ALLERGENI	Latte (proteine del latte e lattosio)		