



## EXTRA TOERBOTER MET HOGER RENDEMENT

**Hoger rendement**  
Het deeg krimpt niet

**Extra makkelijk te verwerken**  
Exclusief productieproces dat de boter van nature een optimale textuur geeft: stevig en plastisch tegelijk

**Streng selectie van vetstoffen**



*Gegarandeerd succes voor de Chef*

# EXTRA BOTER 82% V.G.

## Boterplak 2 kg - 82% V.G.

### UNIEK RECEPT

- ⊗ **Zorgvuldig geselecteerde grondstoffen**
- ⊗ Exclusief productieproces dat onze boters van nature een **optimale textuur** geeft

### EXTRA MAKKELIJK TE VERWERKEN

- ⊗ **Unieke textuur die stevigheid, plasticiteit en soepelheid combineert**
- ⊗ **Uitzonderlijke stevigheid** en herstel na elke toer
- ⊗ **Tijdwinst:** u kan 3 toeren na elkaar geven zonder dat het beslag hoeft te rusten
- ⊗ Er komt geen water vrij. De boter - en dus ook het beslag - voelen extra droog aan, wat **het rollen van croissants vergemakkelijkt**
- ⊗ **Het hele jaar door** perfect te verwerken

### MEER EXTRA CROISSANTS

- ⊗ Dankzij de unieke textuur en plasticiteit, is onze boter **de enige die zo goed tegen het krimpen van het deeg bestand is**. Daardoor kunnen we meer gelaagde, knapperige en smaakvolle croissants maken
- ⊗ Vergelijkende tests onder toezicht van een gerechtsdeurwaarder bewijzen dat u met 5 plakken van 2 kg CORMAN EXTRA BOTER meer croissants maakt: **20 croissants extra\***

\* In dezelfde gebruiks- en werkomstandigheden dan een andere boter. Tussen de tweede en de derde toer heeft het beslag 15 minuten gerust.  
Gemiddeld gewicht van een gebakken croissant: 62 g

### TOEPASSINGEN

- ⊗ Elk te lamineren beslag
- ⊗ Ideaal voor **croissants**

### TIPS EN TRICKS VOOR UW SUCCES

- ⊗ **Temper de boter voor gebruik**
- ⊗ **De optimale elasticiteit wordt bereikt bij een temperatuur tussen 15° en 20°C.**  
Als de boter te koud is, moet ze een tweede keer uitgerold worden
- ⊗ **De beste resultaten** worden gehaald met en **zo koud mogelijk deeg (tussen 4° en 6°C)**
- ⊗ Beslag met CORMAN EXTRA BOTER **kan in de oven rijzen (tot 30°C)**

#### PRODUCTINFORMATIE

<b>INGREDIËNTEN</b>	Boter Beschikbaar met en zonder kleurstof: bètacaroteen
<b>VETGEHALTE</b>	Minimaal 82%
<b>SMELTPUNT</b>	34°C
<b>BEWARING</b>	+6°C maximum
<b>VERPAKKING</b>	Karton van 10 kg Inhoud: 5 plakken van 2 kg (te versnijden tot 2 x 1 kg)
<b>ALLERGENEN</b>	Melk (melkproteïnen en lactose)

#### GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE / 100 G

<b>ENERGIE</b>	743 kcal (3054 kJ)
<b>VETSTOFFEN</b> WAARVAN VERZADIGDE VETZUREN	82 g 57,2 g
<b>KOOLHYDRATEN</b> WAARVAN SUIKERS	0,6 g 0,6 g
<b>PROTEÏNEN</b>	0,6 g
<b>ZOUT</b>	0 g