



INFOS  
PRODUIT

# CORMAN BEURRE DE LAITERIE

LE PLUS FACILE À TRAVAILLER  
DES BEURRES DE TRADITION

  
**CORMAN**  
SINCE 1935

*Succès garanti pour l'artisan!*

## LABEL PREMIUM

- > Equivalent aux labels de qualité supérieure en Europe, tels que: le "Beurre Rose" au Luxembourg, le "Markenbutter" en Allemagne, ...



## GOÛT DE CRÈME FRAÎCHE TYPÉ

- > Confectionné exclusivement à base de crème premium.
- > Il offre un goût typé et unique contrairement à d'autres beurres de laiterie fabriqués au départ de matières premières congelées (beurre ou crème).

## FACILE À TRAVAILLER

- > S'incorpore facilement.
- > Donne des crèmes lisses et onctueuses.
- > Il ne présente jamais de texture graineuse comme certains beurres de laiterie ou beurres d'origine.

## RÉGULARITÉ

- > Sa texture et son goût restent constants toute l'année.
- > A l'inverse des beurres de ferme, il bénéficie d'une sécurité d'hygiène irréprochable et se conserve mieux et plus longtemps.

## APPLICATIONS

- > Idéal pour pâtes levées, pâtes jaunes, brioches, 4/4, crème au beurre et mokas.

## ASTUCES POUR VOTRE SUCCÈS

- > Se travaille idéalement entre 15°C et 20°C.

### INFORMATIONS PRODUIT

<b>INGRÉDIENT</b>	Beurre de laiterie
<b>TAUX DE MATIÈRE GRASSE</b>	82 % min
<b>POINT DE FUSION</b>	32-34°C
<b>CONSERVATION</b>	6°C max
<b>CONDITIONNEMENT</b>	Carton de 10 kg contenant 5 plaques de 2 kg (sécables en 2 x 1 kg)
<b>ALLERGÈNES</b>	Lait (protéines de lait et lactose)

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100g

<b>ÉNERGIE</b>	743 kcal (3054 kJ)
<b>MATIÈRES GRASSES</b>	82,0 g
<b>DONT ACIDES GRAS SATURÉS</b>	
bloc 2,5 kg	54,9 g
bloc 10 kg	54,5 g
<b>GLUCIDES</b>	0,6 g
<b>DONT SUCRES</b>	0,6 g
<b>PROTÉINES</b>	0,6 g
<b>SEL</b>	0,0 g

## PARTENAIRE DES MEILLEURS ARTISANS DANS LE MONDE

RICHEMONT CLUB



'ACCADEMIA MAESTRI PASTICCIERI ITALIANI'  
(ACADÉMIE DES MAÎTRES PÂTISSIERS ITALIENS)



Accademia  
Maestri  
Pasticceri  
Italiani

S.A. CORMAN | Tel.: +32 (0)87 34 22 11 | Fax: +32 (0)87 34 24 00 | corman@corman.be | www.corman-pro.com