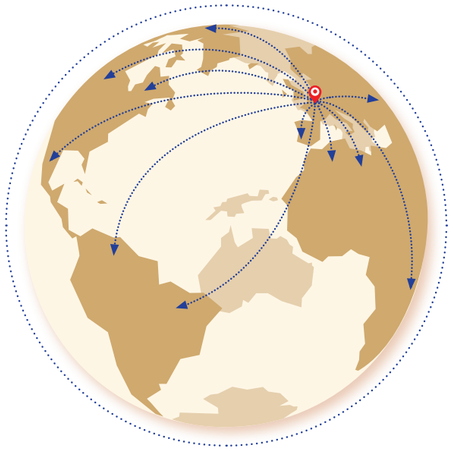
Fiche Gamme EU ESP.pdf 1 29/05/17 11:25

INVENTOR & LÍDER MUNDIAL DE LA MANTEQUILLA EN PASTILLA

EXPERTO INNOVADOR EN PLACA

SOCIO DE LOS MEJORES ARTESANOS DEL MUNDO



RICHEMONT CLUB

'ACCADEMIA MAESTRI PASTICCERI ITALIANI'
(ACADEMIA DE MAESTROS PASTELEROS ITALIANOS)

Accademia Maestri Pasticceri Italiani

CORMAN
SINCE 1935

¡Éxito garantizado para el artesano!

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

LÍNEA

CORMAN
LO MEJOR DE LA MANTEQUILLA, FÁCIL DE TRABAJAR

CREADOR DE PLACER Y ÉXITO PARA LOS ARTESANOS!

CORMAN
SINCE 1935

¡Éxito garantizado para el artesano!

	PRODUCTO	APLICACIÓN	VENTAJAS PRODUCTO	PUNTO DE FUSIÓN
NUEVO	**CORMAN MANTEQUILLA EXPRESS 82 % MG - MÁS FÁCIL Y MÁS RÁPIDA DE USAR**			
	HOJALDRE Y CROISSANT 10 placas de 1 kg. Fecha de caducidad: 4 meses.	Ideal para todos los usos de las masas hojaldradas (hojaldre, hojaldre invertido, cruasan, pasta hojaldrada fermentada).	Ahorro de tiempo. Ya laminada, lista para incrustar en la masa. No es necesario atemperarla antes de su uso, tampoco prelaminarla.	34 °C.
	CORMAN MANTEQUILLAS DE LECHERÍA PREMIUM 82 % MG - LAS MANTEQUILLAS DE TRADICIÓN MÁS FÁCILES DE TRABAJAR			
	ESTAS MANTEQUILLAS SE FABRICAN DIRECTA Y EXCLUSIVAMENTE A PARTIR DE NATAS DE PRIMERA CALIDAD			
	HOJALDRE Y CROISSANT 5 placas de 2 kg. Fecha de caducidad: 4 meses.	Todas las masas a laminar, pastas hojaldradas, pastas hojaldradas fermentadas.	Buen sabor a nata. Fácil de trabajarla en cualquier estación del año.	32 - 34 °C.
	BOLLO Y CAKE 4 barras de 2,5 kg. Bloque de 10 kg. Fecha de caducidad: 4 meses.	Masas fermentadas, masas amarillas, crema de mantequilla, bollo, mokas, 4/4.	Buen sabor a nata. Se incorpora fácilmente sin desengrasar. Produce cremas lisas y unctuosas.	32 °C.
	CORMAN MANTEQUILLAS EXTRA 82 % MG - LAS DE MEJOR RESULTADO EN EL TRABAJO Y EN RENDIMIENTO			
	HOJALDRE Y CROISSANT (con o sin caroteno) 5 placas de 2 kg. Fecha de caducidad: 4 meses.	Masas hojaldradas, Masas hojaldradas fermentadas.	Sabrosa. Muy fácil de trabajar. Para obtener más Croissants: + 20 Croissants Extra mín.*	34 °C.
	HOJALDRE Y CROISSANT AMBIENTE CÁLIDO (con caroteno) 5 placas de 2 kg. Fecha de caducidad: 4 meses.	Masas hojaldradas, Masas hojaldradas fermentadas.	Perfectamente adaptado a los ambientes de trabajo con temperatura elevada. Sabrosa. Muy fácil de trabajar. Para obtener más Croissants: + 20 Croissants Extra mín.*	36 °C.
	CORMAN MANTEQUILLAS CONCENTRADAS EXTRA 99,9 % MG - LAS DE MEJOR RESULTADO EN EL TRABAJO Y EN RENDIMIENTO			
	HOJALDRE Y CROISSANT (con caroteno) 5 placas de 2 kg. Fecha de caducidad: 12 meses.	Masas hojaldradas, Masas hojaldradas fermentadas.	Sabrosa y rica. Muy fácil de trabajar. Para obtener más Croissants: + 20 Croissants Extra mín.* **Sin Lactosa.**	36 °C.
	PASTELERO (con o sin caroteno) Bloque de 10 kg. Fecha de caducidad: 12 meses.	Masas fermentadas, masa quebrada, crema de mantequilla, bollos, mokas, 4/4.	Sabrosa y rica. Se incorpora fácilmente a todas las masas. Buena tolerancia a la fermentación. **Sin Lactosa.**	32 °C.
	CREMA DE MANTEQUILLA (con aroma de vainilla) Bloque de 10 kg. Fecha de caducidad: 12 meses.	Crema de mantequilla, otras cremas.	Doble volumen al batir y no salen grumos. Su sabor neutro resalta los sabores incorporados. **Sin Lactosa.**	32 °C.

* Por cartón de 10 kg y en las mismas condiciones de trabajo y utilización que otra mantequilla. Tiempo de reposo entre 2ª y 3ª vuelta: 15 min. Peso medio de un croissant cocido: 62 g.

	PRODUCTO	APLICACIÓN	VENTAJAS PRODUCTO	PUNTO DE FUSIÓN
	CORMAN ESPECIALIDADES DE MANTEQUILLA - EXCLUSIVAS CORMAN, EL EXPERTO Nº1 EN MANTEQUILLA			
	MANTEQUILLA CLARIFICADA LÍQUIDA 99,9 % MG			
	'LIQUID BUTTER' 8 latas de 2 kg. Fecha de caducidad: 12 meses.	Bizcochos, magdalenas, pastas de té, 4/4, salsas emulsionadas, cocina y asados, coberturas, chocolates y rellenos.	Suavidad y sabor a mantequilla reforzados. Mantequilla líquida a temperatura ambiente. Ahorro de tiempo: ya no es necesario clarificar la mantequilla. Permite conseguir siempre salsas perfectamente emulsionadas. **Sin lactosa.**	17 °C.
	MANTEQUILLA CONCENTRADA AVELLANADA 98 % MG			
	'BEURRE NOISETTE' Cubo de 10 kg. Fecha de caducidad: 9 meses.	Masa de hojaldre, masa de hojaldre con levadura, galletas, cobertura de chocolate, etc.	Se incorpora fácilmente a la masa gracias a su textura cremosa. Aporta un sabor único de mantequilla y resalta los sabores en muchas aplicaciones.	32 °C.
	MANTEQUILLA CONCENTRADA 99,9 % MG PARA HELADOS			
	'GLACIER EXTRA' 4 barras de 2,5 kg. Fecha de caducidad: 12 meses.	Crema helada, Postre helado.	Más cremosidad, sabor y volumen. Coste de fabricación inferior con respecto a las recetas a base de leche y nata.	28 °C.
	CORMAN NATA SELECCIÓN 35,1 % MG - RECOMENDADA POR LOS GRANDES MAESTROS PASTELEROS			
	NATA SELECCIÓN 35,1% M.G. 'ESPECIAL CONFITERÍA' Tetra pack UHT 6 x 1L. Fecha de caducidad: 9 meses.	Esponjamiento, mousses, bavarois, helados.	Esponjamiento superior. Sabor lácteo característico. Realza los sabores. Cremosa textura. Estable : aguanta bien cuando se monta, no suelta agua. Tasa de montado: 2,7 L volumen obtenido.	-
	CORMAN PATISY - LA MEZCLA MÁS MANTEQUILLERA			
	'MELANGE' 20 % MANTEQUILLA CORMAN – ACEITES VEGETALES			
	HOJALDRE Y CROISSANT 5 placas de 2 kg. Fecha de caducidad: 6 meses.	Masas hojaldradas. Masas hojaldradas fermentadas.	Buen sabor a mantequilla. Fácil de trabajar.	38 °C.
	INCORPORACIÓN 4 barras de 2,5 kg. Fecha de caducidad: 6 meses.	Masas fermentadas. Cremas.	Buen sabor a mantequilla en las preparaciones. Se incorpora fácilmente a la masa. Garantiza cremas lisas y untuosas.	38 °C.
	CORMAN PREMIOR - LA PREMIUM DE LAS MARGARINAS			
	HOJALDRE Y CROISSANT 5 placas de 2 kg. Fecha de caducidad: 12 meses.	Masas hojaldradas. Masas hojaldradas fermentadas.	Fundente superior. Una facilidad para trabajarla excepcional. No hidrogenada, no OMG, Baja en grasas trans.	42 °C*. *Puede variar según las estaciones del año.