INFO PRODUCTO

CORMAN
MANTEQUILLA DE LECHERÍA

LA MANTEQUILLA DE TRADICIÓN MÁS FÁCIL DE TRABAJAR

CORMAN
SINCE 1935

¡Éxito garantizado para el artesano!

ETIQUETA PREMIUM

> Equivalente a las etiquetas de calidad superior de Europa, como: la «Beurre Rose» en Luxemburgo, la «Markenbutter» en Alemania, etc.

SABOR TÍPICO A NATA FRESCA

> Confeccionada exclusivamente a base de nata de calidad.
> Ofrece un sabor típico y único a diferencia de otras mantequillas de lechería fabricadas a partir de materias primas congeladas (mantequilla o nata).

FÁCIL DE TRABAJAR

> Gracias a nuestros conocimientos en materia grasa, nuestra mantequilla dispone de una flexibilidad extraordinaria que facilita su trabajo en pliegues.
> En ningún momento presenta una textura granulada como otras mantequillas de lechería o de origen.
> No es necesario atemperar la mantequilla antes de utilizarla.

REGULARIDAD

> Su textura y gusto permanecen constantes durante todo el año.
> Al contrario de las mantequillas de granja, nuestra mantequilla disfruta de una seguridad higiénica irreprochable y se conserva mejor y durante más tiempo.

APLICACIONES

> Para masas que se van a laminar.
> Ideal para cruasanes.

TRUCOS PARA SU ÉXITO

> Su extensibilidad óptima se consigue cuando la temperatura se sitúa entre 4 °C y 20 °C.
> Se obtienen mejores resultados si la masa está tan fría como sea posible (entre 4 °C y 6 °C). Para mantener esta temperatura, deje reposar la masa en la nevera o en el congelador entre cada plegado.
> Al enfriar el trozo de masa, es importante cubrirla con un film plástico para evitar que se forme costra. Este fenómeno es nefasto y puede provocar un mal resultado en el momento de hornearla.

INFORMACIÓN SOBRE PRODUCTOS	
INGREDIENTES	Mantequilla de lechería
% MG	82 % mínimo
PUNTO DE FUSIÓN	32-34 °C
CONSERVACIÓN	6 °C máximo
CONDICIONAMIENTO	Cartón de 10 kg con 5 placas de 2 kg (divisibles en 2 x 1 kg)
ALÉRGENOS	Leche (proteínas de la leche y lactosa)

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS / 100 g	
ENERGÍA	743 kcal (3054 kJ)
MATERIAS GRASAS	82,0 g
DE LAS CUALES ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	54,8 g
GLÚCIDOS	0,6 g
DE LOS CUALES AZÚCARES	0,6 g
PROTEÍNAS	0,6 g
SAL	0,0 g

SOCIO OFICIAL

RICHEMONT CLUB
MASTER BAKER

CONCOURS DE L'UN DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE PÂTISSIERS CONFISEURS (CONCURSO DE UNO DE LOS MEJORES ARTESANOS DE FRANCIA PASTELERO CONFITERO)

Pâtissier Confiseur

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

AMPI 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