INFO PRODUCTO

CORMAN

MANTEQUILLA CLARIFICADA LÍQUIDA

NUESTRA ESPECIALIDAD DE MANTEQUILLA ÚNICA Y EXCLUSIVA

CORMAN
SINCE 1935

¡Éxito garantizado para el artesano!

SUAVIDAD Y SABOR A MANTEQUILLA REFORZADOS

- Su concentración en materia grasa láctea refuerza su sabor de mantequilla.
- Su receta única está basada en materias primas cuidadosamente seleccionadas.
- Su punto de fusión bajo favorece su textura blanda y una mejor percepción de su sabor único de mantequilla.

AHORRO DE TIEMPO

- No necesita clarificar la mantequilla, está lista para usar.

LARGO PERIODO DE CONSERVACIÓN

- Gracias a su alto contenido en materia grasa y a la ausencia de agua puede conservarse durante un año (hasta 12 meses). También mejora las calidades de conservación de los productos acabados.

APLICACIONES

- En pastelería: ideal para todo tipo de productos de pastelería destacados por su esponjosidad.
- En chocolatería: recomendado para el relleno de los pralinés.
- En cocina: permite preparar fácilmente todo tipo de salsas emulsionadas (tipo bearnesa,...) y es excelente para asar sin quemar, cocinar a fuego vivo carnes y pescado, y cubrir patatas y verduras (espárragos,...).

TRUCOS PARA SU ÉXITO

- Permanece líquida por encima de los 20 °C, y puede usarse directamente del bote sin derretirla.

INFORMACIÓN SOBRE PRODUCTOS	
INGREDIENTES	Grasa de la leche anhidra
% MG	17 %
CONSERVACIÓN	Por debajo de los 6 °C para preservar sus calidades y limitar los fenómenos de oxidación
CONDICIONAMIENTO	Caja con 8 latas metálicas de 2 kg
ALÉRGENOS	Leche (proteínas de leche y lactosa <0,01%) Apto para intolerantes a la lactosa

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS / 100 g	
ENERGÍA	889 kcal (3696 kJ)
MATERIAS GRASAS	99,9 g
DE LAS CUALES ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	60,7 g
GLÚCIDOS	0,0 g
DE LOS CUALES AZÚCARES	0,0 g
PROTEÍNAS	0,0 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