INFO PRODUCTO

CORMAN
BEURRE NOISETTE
(MANTEQUILLA CONCENTRADA AVELLANADA)

NUESTRA ESPECIALIDAD DE MANTEQUILLA ÚNICA Y EXCLUSIVA

CORMAN
SINCE 1935

¡Éxito garantizado para el artesano!

RICO Y ÚNICO SABOR A MANTEQUILLA

> Su concentración en materia grasa láctea y su procedimiento de fabricación exclusivo le permite desarrollar un rico y único sabor a mantequilla (tipo toffee-caramelo).
> Su exclusiva receta, 100 % natural, se basa exclusivamente en materias grasas lácteas, sin adición de aromas.

AHORRO DE TIEMPO

> Ya no hay necesidad de cocer la mantequilla, la mantequilla concentrada avellanada está lista para usar.

CALIDAD IRREPROCHABLE GARANTIZADA

> Exclusivo procedimiento de fabricación que asegura un control continuado de la temperatura y de la duración de la cocción para asar la mantequilla de manera óptima, sin arriesgarse a quemarla.

APLICACIONES

> En panadería-pastelería: ideal para los croissants, hojaldres, galletas, esponjosos, glaseados, etc.
> En chocolatería: recomendado para realizar el sabor de rellenos de chocolate, etc.
> En cocina: su gusto característico es ideal para los platos de pescado, las salsas dulces para carne (tipo carbonadas, Goulash, etc.)

TRUCOS PARA SU ÉXITO

> Gracias a su textura cremosa se incorpora fácilmente a la masa. Sustituye parcial o totalmente a una mantequillade incorporación tradicional.

INFORMACIÓN SOBRE PRODUCTOS	
INGREDIENTES	Mantequilla concentrada, polvo de leche desnatada.
% MG	98 % min
PUNTO DE FUSIÓN	32 °C
CONSERVACIÓN	6 meses a una temperatura de 10 a 15 °C o 12 meses a -18 °C
CONDICIONAMIENTO	Cubo de plástico de 10 kg recerrable y fácilmente transportable
ALÉRGENOS	Leche (proteínas de leche y lactosa)

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS / 100 g	
ENERGÍA	888 kcal (3653 kJ)
MATERIAS GRASAS	98,0 g
DE LAS CUALES ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	65,1 g
GLÚCIDOS	1,0 g
DE LOS CUALES AZÚCARES	1,0 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)

Mof 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