



PRODUCT-
INFORMATIE

CORMAN GECONCENTREERDE BOTER

HET MAKKELIJKST TE
VERWERKEN EN LEVERT
HET HOOGSTE RENDEMENT


CORMAN
SINCE 1935

Succes voor de ambachtelijke bakker!

RIJK EN SMAAKVOL

- > Zijn hoge melkvetgehalte versterkt zijn botersmaak.
- > Matig smeltpunt dat het gevoel in de mond en de unieke botersmaak bevordert.

LANGE HOUDBAARHEID

- > Omdat hij veel botervet en geen water bevat, kan deze boter lang bewaard worden. Dat verhoogt ook de houdbaarheid van de eindproducten.

TWEE SOORTEN:

GECONCENTREERDE BOTER - 'PÂTISSIER'

EXTRA MAKKELIJK TE VERWERKEN VOOR VERSCHILLENDE TOEPASSINGEN

- > Mengt makkelijk.
- > Uitstekende rijstolerantie.



GECONCENTREERDE BOTER - 'CRÈME AU BEURRE'

EXTRA MAKKELIJK TE VERWERKEN VOOR BOTERCRÈME

- > Verdraagt het toevoegen van alcohol zonder uitvlokken.
- > Geeft een heerlijk gladde, luchtige boter crème met een uitstekende stand.



HOOG RENDEMENT

- > Verdubbelt in volume bij het opkloppen (het kan zijn eigen gewicht in vloeistof of zijn eigen volume in lucht opnemen).

TOEPASSINGEN

- > De geconcentreerde boter 'Pâtissier' is ideaal voor degen, 4/4, brioches, ...
- > De geconcentreerde boter 'Crème au beurre' is ideaal voor boter crème of andere crèmes.

TIPS VOOR UW SUCCES

- > Makkelijkst te gebruiken bij temperaturen tussen 12 °C en 18 °C.
- > Dankzij de hoge concentratie aan botervet, kunt u de gebruikte hoeveelheid met 15 % verminderen. Wij raden aan 1000 g traditionele vet te vervangen door 850 g Corman geconcentreerde boter en het waterpercentage te verhogen in het preparaat.

PRODUCTINFORMATIE

INGREDIËNT	Geconcentreerde boter 'Pâtissier': Boterconcentraat. Verkrijgbaar met of zonder kleurstof: bètacaroteen.
	Geconcentreerde boter 'Crème au beurre': Boterconcentraat, aroma : vanilline, kleurstof: bètacaroteen.
VETGEHALTE	99,9 % min
SMELTPUNT	32 °C
BEWARING	Tussen 10-15 °C
VERPAKKING	blok van 10 kg of 25 kg
ALLERGENEN	Melk (melkeiwitten en lactose)

GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE / 100g

ENERGIE	899 kcal (3696 kJ)
VETGEHALTE	99,9 g
WAARONDER VERZADIGDE VETZUREN	
Geconcentreerde boter 'Pâtissier'	66,3 g
Geconcentreerde boter 'Crème au beurre'	66,9 g
KOOLHYDRATEN	0 g
WAARONDER SUIKER	
	0 g
PROTEÏNEN	0 g
ZOUT	0 g

PARTNER VAN 'S WERELDS BESTE BAKKERS-BANKETBAKKERS



CONCOURS DE
L'UN DES MEILLEURS OUVRIERS
DE FRANCE PÂTISSIERS CONFISEURS
(BESTE AMBACHTSMAN VAN FRANKRIJK
BANKETBAKKERIJ - SUIKERWAREN)



'ACCADEMIA MAESTRI
PASTICCERI ITALIANI'
(ACADEMIE VAN ITALIAANSE
MEESTER-BANKETBAKKERS)



Accademia
Maestri
Pasticceri
Italiani