

EXTRA GECONCENTREERDE BOTER 99,9% V.G.

Geconcentreerde boterplak 2 kg –
99,9% V.G.



GECONCENTREERDE TOERBOTER VOOR EEN EXTRA KNAPPERIG RESULTAAT

**Knapperig bladerdeeg
dat perfect kan worden bewaard**

Boterconcentraat zonder water (< 0,1%)

Rijke, intense smaak

99,9% V.G.

**Geschikt voor
warme omgevingen**

Hoog smeltpunt (36°C)

**Optimale plasticiteit
en stevigheid**

Unieke knowhow inzake vetstoffen
en een exclusief productieproces
van Corman

Zonder lactose



Gegarandeerd succes voor de Chef

EXTRA GECONCENTREERDE BOTER 99,9% V.G.

Geconcentreerde boterplak 2 kg - 99,9% V.G.

RIJKE, INTENSE SMAAK

- ⊗ Uniek recept op basis van een strenge selectie van grondstoffen
- ⊗ **Hoge concentratie aan vetstoffen** voor een nóg intensere botersmaak en een extra knapperige textuur
- ⊗ Zonder lactose
- ⊗ Bevat geen water (< 0,1%) zodat u de boter **langer optimaal kan bewaren**

EXTRA MAKKELIJK TE VERWERKEN

- ⊗ Exclusief productieproces dat onze boters van nature een **optimale textuur geeft**
- ⊗ **Hoog smeltpunt**, dankzij onze expertise inzake melkvetten
- ⊗ Unieke textuur die **stevigheid, plasticiteit en soepelheid** combineert
- ⊗ **Tijdwinst**: u kan 3 toeren na elkaar geven zonder dat het beslag hoeft te rusten
- ⊗ Er komt geen water vrij. De boter - en dus ook het beslag - voelen extra droog aan, wat **het rollen van croissants vergemakkelijkt**
- ⊗ **Het hele jaar door** perfect te verwerken

MEER EXTRA CROISSANTS

- ⊗ Dankzij de unieke textuur en plasticiteit, is onze boter **de enige die zo goed tegen het krimpen van het deeg bestand is**. Daardoor kunnen we meer gelaagde, knapperige en smaakvolle croissants maken
- ⊗ Vergelijkende tests onder toezicht van een gerechtsdeurwaarder bewijzen dat u met 5 plakken van 2 kg CORMAN EXTRA GECONCENTREERDE BOTER meer croissants maakt: **20 croissants extra***

* In dezelfde gebruiks- en werkomstandigheden dan een andere boter. Tussen de tweede en de derde toer heeft het beslag 15 minuten gerust.
Gemiddeld gewicht van een gebakken croissant: 62 g

TOEPASSINGEN

- ⊗ **Elk te lamineren beslag**
- ⊗ Ideaal voor **croissants en bladerdeeg**

TIPS EN TRICKS VOOR UW SUCCES

- ⊗ **De optimale elasticiteit wordt bereikt bij een temperatuur tussen 15° en 20°C**. Als de boter te koud is, moet ze een tweede keer uitgerold worden
- ⊗ De **beste resultaten** worden gehaald met en **zo koud mogelijk deeg (tussen 4° en 6°C)**
- ⊗ Beslag met CORMAN EXTRA GECONCENTREERDE BOTER kan in de oven rijzen (tot 30°C)

PRODUCTINFORMATIE

INGREDIËNTEN	Geconcentreerde boter Beschikbaar met en zonder kleurstof: bètacaroteen
VETGEHALTE	Minimaal 99,9%
SMELTPUNT	36°C
BEWARING	+ 6°C maximum
VERPAKKING	Karton van 10 kg Inhoud: 5 plakken van 2 kg (te versnijden tot 2 x 1 kg)
ALLERGENEN	Melk (melkproteïnen en lactose)

GEMIDDELTE VOEDINGSWAARDE / 100 G

ENERGIE	899 kcal (3696 kJ)
VETSTOFFEN WAARVAN VERZADIGDE VETZUREN	99,9 g 70,7 g
KOOLHYDRATEN WAARVAN SUIKERS	0,0 g 0,0 g
PROTEÏNEN	0,0 g
ZOUT	0 g