



PRODUCT-
INFORMATIE

CORMAN EXTRA BOTER

HET MAKKELIJKST
TE VERWERKEN


CORMAN
SINCE 1935

Succes voor de ambachtelijke bakker!

SMAAKVOL

- > Uniek recept op basis van zorgvuldig geselecteerde grondstoffen.



EXTRA MAKKELIJK TE VERWERKEN

- > Het hele jaar door perfect te bewerken.
- > Werkt gemakkelijk in en scheidt geen boterolie af.
- > Goede rijstolerantie.
- > Geeft gladde en romige crèmes.

ALLE TOEPASSINGEN

- > Voor smaakvolle eindproducten.

TOEPASSINGEN

- > In banketbakkerij: voor gerezen degen, zanddeeg, brioches, 4/4, botercrème, ...
- > Ideaal voor sauzen, emulsies, samengestelde boters, ...

TIPS VOOR UW SUCCES

- > Wordt best verwerkt tussen 15 °C en 20 °C.
- > Deeg bereid met de Extra boter verdraagt rijstkasttemperatuur tot max. 30 °C.

PRODUCTINFORMATIE

INGREDIËNT	Boter. Verkrijgbaar met of zonder betacaroteen.
VETGEHALTE	82 % min.
SMELTPUNT	32 °C
BEWARING	EU: max. 6 °C BEU: -18 °C
VERPAKKING	Karton van 10 kg
ALLERGENEN	Melk (melkproteïnen en lactose)

GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDEN / 100g

ENERGIE	743 kcal (3054 kJ)
VETSTOFFEN	82,0 g
WAARVAN VERZADIGDE VETTEN	54,4 g
KOOLHYDRATEN	0,6 g
WAARVAN SUIKERS	0,6 g
PROTEÏNEN	0,6 g
ZOUT	0,0 g

PARTNER VAN DE BESTE AMBACHTELIJKE BAKKERS TER WERELD



RICHEMONT CLUB

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



Accademia
Maestri
Pasticcieri
Italiani