

NOVITÀ

PRODOTTO	CARATTERISTICHE	IMBALLO
BURRO CHIARIFICATO LIQUIDO A TEMPERATURA AMBIENTE - SPECIALITÀ CORMAN		
 <p>BURRO CHIARIFICATO LIQUIDO CORMAN 99,9% M.G.</p> <p><i>Per esaltare sapore e profumo in tutte le applicazioni, per una maggiore morbidezza e più lunga conservazione dei prodotti finiti.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> Burro chiarificato e liquido a temperatura ambiente, pronto all'uso. Ideale per conferire maggiore morbidezza e un sapore di burro più ricco. Ideale nelle creme e nei prodotti a base di cioccolato, conferendo fluidità e giusta consistenza. Ideale in cucina per tutti i tipi di cottura, salse emulsionate, condire e lucidare verdure, carne e pesce, condire primi piatti, crostini.... Senza lattosio, ideale per gli intolleranti. 	<ul style="list-style-type: none"> Latta da 2 L in cartoni da 4 unità cod. 20373801 <p>PUNTO DI FUSIONE</p> <p>17 °C</p>
BURRO COTTO PRONTO ALL'USO - SPECIALITÀ CORMAN		
 <p>BURRO NOISETTE CORMAN 98% M.G.</p> <p><i>Per conferire un sapore unico e caratteristico ai prodotti finiti.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> Burro concentrato cotto pronto all'uso, senza l'aggiunta di aromi. Cottura controllata per cuocere e "caramellare" il burro in maniera ottimale. Si incorpora facilmente negli impasti, grazie alla sua struttura morbida. Si conserva a lungo e consente una migliore e più lunga shelf life dei prodotti finiti. Ideale in pasticceria, cioccolateria e cucina per conferire un sapore unico. 	<ul style="list-style-type: none"> Secchiello con coperchio richiudibile da 2 Kg in cartoni da 4 unità cod. 20380301 <p>PUNTO DI FUSIONE</p> <p>32 °C</p>
BURRO PER GELATO E APPLICAZIONI A BASE DI CIOCCOLATO - SPECIALITÀ CORMAN		
 <p>BURRO CONCENTRATO EXTRA FONDANCE 99,9% M.G.</p> <p><i>Per conferire migliore scioglievolezza al palato.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> Ideale in sostituzione totale o parziale di latte e panna nelle ricette di gelato, farciture a base di cioccolato e ganache. Basso punto di fusione per una migliore scioglievolezza al palato. Colore bianco e sapore neutro. Qualità regolare e costante tutto l'anno. Prodotti finiti più leggeri, cremosi e digeribili. Si conserva a lungo e consente una migliore e più lunga shelf life dei prodotti finiti. Senza lattosio, ideale per gli 	<ul style="list-style-type: none"> 4 blocchi da 2,5 Kg cod. 20381401 <p>PUNTO DI FUSIONE</p> <p>28 °C</p>

NOVITÀ

NUOVO CORMAN SCULPTURE - SPECIALITÀ DA MONTARE PER REALIZZARE CON FACILITÀ DECORAZIONI UNICHE



CORMAN SCULPTURE 31% M.G.

Monta oltre 3,4 volte il volume iniziale, per decorazioni ariose finemente cesellate.

- Ottenuta da latticello e oli vegetali da produzioni sostenibili.
- Facile e veloce da usare.
- Tenuta eccezionale dopo 48 h a +4 °C e dopo 5 ore a temperatura ambiente*.
- Bel colore bianco per decorazioni eleganti.
- Gusto fresco e delicato.

- **6 Tetra pack UHT da 1 L**
cod. 20357501

*Test effettuati internamente.

BURRO CORMAN EXPRESS - IL PIÙ FACILE E VELOCE DA USARE



BURRO CORMAN EXPRESS 82% M.G.

Un burro pronto all'uso appena tirato fuori dal frigorifero. Nessun pensiero: subito pronto per essere incassato e dare le pieghe.

- 20 secondi di cronometro: il tempo necessario per tirare fuori dal frigorifero Corman Express, incassarlo e iniziare a dare le pieghe.
- Pre-laminato.
- Sapore e qualità Corman garantiti.

- **10 placche da 1 Kg**
cod. 20186607

PUNTO DI FUSIONE

36 °C



NUOVO BURRO DI LATTERIA BIO - L'ECCELLENZA DEL BURRO DI LATTERIA CORMAN IN VERSIONE BIO

Un burro biologico eccellente, nelle versioni da impasto e da laminazione, dal sapore fresco ed unico, per produrre con facilità prodotti finiti pieni di sapore e di elevata qualità. Prodotto da panna Premium, ottenuta da agricoltura biologica controllata UE.



BURRO DI LATTERIA BIO 82% M.G. PER LAMINAZIONE

Un burro tradizionale Premium Bio, dal sapore unico e facile da lavorare.

- Buon sapore di panna fresca.
- Struttura e sapore costanti e regolari tutto l'anno.
- Plastico e facile da lavorare.
- Ideale per tutte le applicazioni di pasta sfoglia e pasta lievitata sfogliata.

- **5 placche da 2 Kg**
cod. 20381301

PUNTO DI FUSIONE

32-34 °C



BURRO DI LATTERIA BIO 82% M.G. PER IMPASTO

Un burro tradizionale Premium Bio, dal sapore unico e ideale in tutte le applicazioni.

- Buon sapore di panna fresca.
- Struttura e sapore costanti e regolari tutto l'anno.
- Facile da incorporare, si amalgama bene con gli altri ingredienti.
- Ideale in tutte le applicazioni di pasticceria e cucina.

- **4 blocchi da 2,5 Kg**
cod. 20381201

PUNTO DI FUSIONE

32 °C