



**GUSTO UNICO  
DI PANNA FRESCA  
FACILE  
DA LAVORARE**

**INFO  
PRODOTTO**

# CORMAN BURRO TRADIZIONALE

Referenza alternativa a Burro di Latteria Corman 82% m.g.

## UN BURRO MULTIUSO DALLE ECCEZIONALI QUALITÀ

- > Gusto di panna fresca, che conferisce ai prodotti finiti.
- > Facile da lavorare: si incorpora con facilità e si amalgama bene con gli altri ingredienti, senza fare grumi.
- > Una bella struttura, stabile e regolare tutto l'anno.
- > Una più lunga shelf life: 12 mesi.

## APPLICAZIONI

- > Ideale in tutte le applicazioni di pasticceria.

### INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

<b>INGREDIENTI</b>	Panna pastorizzata di latte di mucca (98%), fermenti lattici
<b>% DI MATERIA GRASSA:</b>	82% min
<b>CONSERVAZIONE</b>	6 °C max
<b>IMBALLO</b>	cartone da 10 kg contenente 4 blocchi da 2,5 kg (divisibili in placche da 1 kg)
<b>ALLERGENI</b>	Latte (proteine del latte e lattosio)

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI / 100g

<b>CALORIE</b>	744 kcal (3060 kJ)
<b>MATERIA GRASSA</b>	82,0 g
<b>DI CUI ACIDI GRASSI SATURI</b>	57 g
<b>CARBOIDRATI</b>	0,80 g
<b>DI CUI ZUCCHERI</b>	0,80 g
<b>PROTEINE</b>	0,7 g
<b>SALE</b>	0,0 g

## PARTNER DEI MIGLIORI ARTIGIANI DEL MONDO



**SIRH4**  
COUPE DU MONDE  
DE LA PÂTISSERIE  
TEAM ITALY



#cormanitalia    [www.corman-pro.it](http://www.corman-pro.it)

CORMAN ITALIA S.p.A. - Fraz. Quarto Inferiore, 275/G - 14030 Asti  
Tel. 0141.279611 | Fax 0141.279626 - E-mail: [cormanit@cormanitalia.it](mailto:cormanit@cormanitalia.it)

  
**CORMAN**  
SINCE 1935

*Successo garantito per l'artigiano!*