

BURRO TRADIZIONALE

Burro in blocchi – 82% M.G.

Cartone da 4 x 2,5 kg



**UN BURRO TRADIZIONALE MULTIUSO,
DAL GUSTO DI LATTE FRESCO E FACILE DA LAVORARE**

GUSTO FRESCO DI LATTE

Prodotto esclusivamente con
panna fresca premium

FACILE DA LAVORARE

Si incorpora con facilità e
si amalgama bene con gli altri
ingredienti, senza fare grumi



UNA BELLA STRUTTURA, STABILE E REGOLARE

Garantisce risultati costanti
tutto l'anno

UNA SOLUZIONE MULTIUSO

Ideale in tutte le applicazioni
di pasticceria e cucina.

COSA DICONO I PASTRY CHEF



” *Burro Tradizionale Corman
è facile da incorporare e si amalgama
bene con gli altri ingredienti:
è ideale per creme, mousse, impasti...
Assicura risultati costanti
nel gusto e nelle performance:
un aspetto fondamentale
per i professionisti.* ”

Arianna Trentini
Pastry Chef de La Maison de l'Excellence Savencia®



IDEALE IN TUTTE LE APPLICAZIONI DI PASTICCERIA E CUCINA



INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Shelf life: 12 mesi a max 6 °C; 12 mesi a -18 °C

Punto di fusione: 32°C

www.corman-pro.it

   @cormanitalia

Successo garantito per l'artigiana