



INFO
PRODOTTO

CORMAN PANNA SELECTION

LA PANNA RACCOMANDATA
DAI GRANDI PROFESSIONISTI
DELLA PASTICCERIA E GELATERIA


CORMAN
SINCE 1935

Successo garantito per l'artigiano!

SAPORE PIENO E RICCO DI PANNA DI LATTE

- > Panna UHT al 35% m.g. di altissima qualità.
- > Ha le caratteristiche di una panna fresca e i vantaggi di un prodotto a lunga conservazione.
- > Grazie all'accurata selezione del latte e alle trasformazioni naturali che subisce, si caratterizza per il suo sapore pieno e ricco di panna di latte.



CAPACITÀ DI MONTARE SUPERIORE

- > Grazie al suo speciale trattamento UHT, si ottiene una panna ricca di proteine, in grado di inglobare maggiore aria e quindi con una capacità di montare superiore.
- > Capacità di montare superiore: + 36% in confronto ad una panna ordinaria.

QUALITÀ GARANTITA

- > Grazie all'elevata qualità della materia prima utilizzata, si ottiene una panna più stabile e resistente agli sbalzi termici, anche una volta montata.
- > Si ottiene una panna montata morbida, liscia e compatta.
- > Ha un bel colore bianco naturale.

APPLICAZIONI

- > Pasticceria: panna montata, chantilly, decorazioni, farciture, dessert...
- > Gelateria: miscele, semifreddi e decorazioni...
- > Cucina: salse a caldo e a freddo, condimenti, mousse...

SUGGERIMENTI PER L'UTILIZZO

- > Per una perfetta panna montata utilizzare la panna fredda (circa +4°C) e montarla in un contenitore precedentemente raffreddato.
- > Per ottenere una struttura più leggera, montare a media velocità.

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

INGREDIENTI	Panna di latte. Stabilizzante: carragenina
% DI MATERIA GRASSA:	35,1% min
CONSERVAZIONE	Idealmente ad una temperatura di +7 °C. Una volta aperta conservare in frigorifero e utilizzare entro 2 giorni.
IMBALLO	1 litro tetra brik

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / 100g

CALORIE	335 kcal
MATERIA GRASSA	35 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	24,6 g
CARBOIDRATI	2,9 g
PROTEINE	2,1 g

PARTNER DEI MIGLIORI ARTIGIANI DEL MONDO



SIRH/4
COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE
TEAM ITALY



#cormanitalia



www.corman-pro.it