



INFO
PRODOTTO

CORMAN
PREMI'OR

LA **PREMIUM** DELLE MARGARINE
PER LAMINAZIONE

No OGM, a basso contenuto di grassi Trans,
senza grassi idrogenati, senza glutine


CORMAN
SINCE 1935

Successo garantito per l'artigiano!

SUPERIORE SCIOLGIEVOLEZZA AL PALATO

- > Grazie al suo punto di fusione ideale, ottenuto grazie a:
 - La Qualità Premium di CORMAN, marchio dedicato e preferito dai migliori artigiani.
 - Il know how di CORMAN, che ha inventato il primo burro piatto per laminazione.
- > Il risultato finale: una superiore scioglievolezza al palato per croissant e pasta sfoglia Premium.



SI LAVORA PERFETTAMENTE

- > Si lavora facilmente.
- > Un solo prodotto ideale per pasta sfoglia e croissant.

IN LINEA CON LE TENDENZE SALUTISTICHE DEL MERCATO

- > Prodotto a partire da oli vegetali no OGM, a basso contenuto di grassi Trans, senza grassi idrogenati.

APPLICAZIONI

- > Tutte le applicazioni di pasta sfoglia e pasta lievitata sfogliata.
- > Ideale per croissant.

SUGGERIMENTI PER L'UTILIZZO

- > La temperatura ideale di lavorazione della margarina è tra i 16 °C e i 18 °C.
- > I migliori risultati si ottengono utilizzando la pasta il più possibile fredda (inferiore ai 10 °C, idealmente a 4 °C).
- > I prodotti realizzati con CORMAN PREMI'OR sopportano bene la lievitazione in cella fino a 34 °C. La temperatura ideale di lievitazione è 28 °C.

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

INGREDIENTI	Materia grassa e oli vegetali (parzialmente frazionati e interestificati), acqua, emulsionante, sale, succo di limone, conservante, aroma, vitamina E.
% DI MATERIA GRASSA:	80% min
PUNTO DI FUSIONE	42 °C
CONSERVAZIONE	18 °C max
IMBALLO	cartone da 10 kg contenente 5 placche da 2 kg
ALLERGENI	

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / 100g

CALORIE	720 kcal (2960 kJ)
MATERIA GRASSA	80,0 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	44,0 g
CARBOIDRATI	0,0 g
DI CUI ZUCCHERI	0,0 g
PROTEINE	0,0 g
SALE	0,2 g

PARTNER DEI MIGLIORI ARTIGIANI DEL MONDO



SIRH/4
COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE
TEAM ITALY



#cormanitalia



www.corman-pro.it