



DE BESTE BOTERSMAAK VAN MIX IN PLAKKEN

Een lekkere botersmaak

Handig: een mix van plantaardige
vetstoffen en boter

Makkelijk te verwerken

Optimale plasticiteit en perfect
stevige textuur

Geschikt voor hoge omgevingstemperatuur

Hoog smeltpunt (38°C)



Gegarandeerd succes voor de Chef

PATISY

Mix in plak 2 kg - 78% V.G.

LEKKERE BOTERSMAAK

- Exclusieve botermix van **Corman, de nummer 1 in boter**, de favoriet van de beste chefs en banketbakkers
- Gemaakt op basis van een selectie **kwaliteitsboters en plantaardige oliën**

MAKKELIJK TE VERWERKEN

- Dankzij onze knowhow inzake vetstoffen, heeft de boter een **mooie plasticiteit** en gaat het toeren makkelijker
- Stevige textuur** voor zoete deegwaren en bladerdeeg. U hoeft het beslag niet tussen elke toer te laten rusten, waardoor u **écht tijd bespaart**
- Hoog smeltpunt (38°C)**: behoudt zijn kwaliteiten in alle werkomstandigheden, zelfs bij hoge omgevingstemperaturen

TOEPASSINGEN

- Alle **bladerdegen**
- Ideaal voor **croissants en zoete deegwaren**

TIPS EN TRICKS VOOR UW SUCCES

- De **optimale elasticiteit wordt bereikt bij een temperatuur tussen 12° en 18°C**.
Als de boter te koud is, moet ze een tweede keer uitgerold worden
- De **beste resultaten** worden gehaald met en **zo koud mogelijk deeg (tussen 4° en 6°C)**
- Wanneer u het deeg koud zet, moet u het met plastic folie **afdekken** om korstvorming te voorkomen
- Beslag met CORMAN PATISY kan in de oven rijzen (tot 32°C)

PRODUCTINFORMATIE

INGREDIËNTEN	Plantaardige vetten en oliën (palmolie, kokosolie, koolzaadolie) (59%), water, geconcentreerde boter (16%) (melk), aroma's, waaronder natuurlijk boteraroma (melk), emulgatoren (mono- en diglyceriden van vetzuren, zonnebloemlecithine, mono- en diacetylwijnsteenzuur esters van zuren, mono- en diacetylwijnsteenzuur esters van vetzuren, zout (0,5%), zuurregelaars (melkzuur, citroenzuur), kleurstof (bètacaroteen).
VETGEHALTE	Minimaal 78%
SMELTPUNT	38°C
BEWARING	+ 6°C maximum
VERPAKKING	Karton van 10 kg Inhoud: 5 plakken van 2 kg (te versnijden tot 2 x 1 kg)
ALLERGENEN	Melk (sporen van melkproteïnen en lactose)

GEMIDDELTE VOEDINGSWAARDE / 100 G

ENERGIE	702 kcal (2886 kJ)
VETSTOFFEN	78 g
WAARVAN VERZADIGDE VETZUREN	47,6 g
KOOLHYDRATEN	0 g
WAARVAN SUIKERS	0 g
PROTEÏNEN	0 g
ZOUT	0,5 g