



## MAKKELIJK TE VERWERKEN TOERBOTER MET EEN ROMIGE SMAAK

### Romige smaak

Bereid met room van de beste kwaliteit

### Makkelijk te verwerken

Een unieke knowhow inzake vetstoffen die zorgt voor een stevige textuur en een optimale plasticiteit

### Regelmatigheid

Een selectie van basisingrediënten en de Corman-expertise zorgen voor een regelmaat in smaak en textuur het hele jaar door



*Gegarandeerd succes voor de Chef*

# ROOMBOTER

## Boterplak 2 kg - 82% V.G.

### ROMIGE SMAAK

- ⊖ Uitsluitend bereid op basis van **kwaliteitsroom**
- ⊖ Ze geeft **typische en unieke smaak** die verschilt van andere melkerijboters die gemaakt worden op basis van diepgevroren grondstoffen (boter of room)
- ⊖ Heeft een gelijkwaardig **Premium label** dat beantwoordt aan de labels voor superieure smaak in Europa en vergelijkbaar met de 'Beurre Rose' uit Luxemburg en de 'Markenbutter' uit Duitsland

### MAKKELIJK TE VERWERKEN

- ⊖ Dankzij onze unieke knowhow inzake vetstoffen, **heeft de boter een stevige textuur en een optimale plasticiteit, die de bewerking tijdens het toeren vergemakkelijkt** (het deeg krimpt niet)
- ⊖ **Nooit een korrelige textuur**, zoals bij sommige melkerijboters of boter van oorsprong
- ⊖ **De boter hoeft vóór gebruik niet getempereerd te worden**

### REGELMATIGHEID

- ⊖ Een selectie van grondstoffen en de Corman-expertise zorgen voor **een regelmaat in smaak en textuur het hele jaar door**
- ⊖ In tegenstelling tot hoeveboters is de **hygiënische veiligheid onberispelijk en kan de boter beter en langer worden bewaard**

### TOEPASSINGEN

- ⊖ **Elk te lamineren beslag**
- ⊖ **Ideaal voor croissants**

### TIPS EN TRICKS VOOR UW SUCCES

- ⊖ De **optimale rekbaarheid** blijft gegarandeerd bij een temperatuur **tussen 4° en 20°C**
- ⊖ De **beste resultaten** worden gehaald met en **zo koud mogelijk deeg (tussen 4° en 6°C)**. **Respecteer die temperatuur** door het beslag tussen elke toer in de koelkast of het vriesvak te bewaren
- ⊖ Wanneer u het deeg koud zet, moet u het **met plastic folie afdekken om korstvorming te voorkomen**. Die is immers nefast en kan het bakproces in de oven bemoeilijken

#### PRODUCTINFORMATIE

INGREDIËNTEN	Roomboter
VETGEHALTE	Minimaal 82%
SMELTPUNT	32-34°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 (melkproteïnen en lactose)

#### GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE / 100 G

ENERGIE	743 kcal (3054 kJ)
VETSTOFFEN WAARVAN VERZADIGDE VETZUREN	82 g 54,8 g
KOOLHYDRATEN WAARVAN SUIKERS	0,6 g 0,6 g
PROTEÏNEN	0,6 g
ZOUT	0 g