

# BEURRE CLARIFIÉ LIQUIDE 99,9% M.G.

Boîte métallique 17 kg – 99,9% M.G.



## UNE SPÉCIALITÉ DE BEURRE UNIQUE ET EXCLUSIVE

### Gain de temps

Plus besoin de fondre et de clarifier  
le beurre, prêt à l'emploi

### Longue durée de conservation

Jusqu'à 12 mois

### Goût riche et intense

99,9% M.G.

### Sans lactose



*Succès garanti pour le Chef*

# BEURRE CLARIFIÉ LIQUIDE 99,9% M.G.

## Boîte métallique 17 kg - 99,9% M.G.

### GAIN DE TEMPS

- Plus besoin de fondre et de clarifier le beurre, il est **prêt à l'emploi**

### MOELLEUX & GOÛT DE BEURRE RENFORCÉS

- Sa **concentration en matière grasse laitière** renforce son goût de beurre
- Sa recette unique est basée sur des **matières premières soigneusement sélectionnées**
- Son **bas point de fusion (15°C)** favorise le moelleux et une meilleure perception de son goût unique de beurre

### LONGUE DURÉE DE CONSERVATION

- Grâce à son **taux de matière grasse élevé et son absence d'eau**, il se conserve pendant une longue durée (jusqu'à 12 mois). Ceci améliore également les **qualités de conservation des produits finis**

### SANS LACTOSE

- Grâce à ses 99,9% de matières grasses, il est **adapté aux personnes intolérantes au lactose**

### APPLICATIONS

- En pâtisserie**: idéal pour toutes les pâtisseries où le moelleux et le goût de beurre sont recherchés (cake, 4/4, ...)
- En chocolaterie**: recommandé pour le fourrage des pralines
- En cuisine**: permet de préparer facilement toutes les sauces émulsionnées (type béarnaise, ...) et est excellent pour rôtir sans brûler, saisir les viandes et les poissons, ainsi que napper des pommes de terre et des légumes (asperges, ...)

### ASTUCES POUR VOTRE SUCCÈS

- Liquide au-dessus de 20°C, il **peut être utilisé directement sans le fondre**

#### INFORMATIONS PRODUIT

INGRÉDIENTS	Beurre concentré (lait de vache)
TAUX DE MATIÈRE GRASSE	99,9% min.
POINT DE FUSION	15°C
CONSERVATION	Dans un endroit frais et sec. Après ouverture, 3 semaines à température ambiante ou 6 mois à max. 6°C.
CONDITIONNEMENT	1 boîte métallique de 17 kg
ALLERGÈNES	Lait (protéines de lait et de lactose)

#### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100 G

ÉNERGIE	899 kcal (3696 kJ)
MATIÈRES GRASSES DONT ACIDES GRAS SATURÉS	99,9 g 58,9 g
GLUCIDES DONT SUCRES	0,0 g 0,0 g
PROTÉINES	0,0 g
SEL	0,0 g