



INFOS
PRODUIT

CORMAN **SCULPTURE**

UNE NOUVELLE DIMENSION POUR VOS CRÉATIONS

CORMAN A CRÉÉ **SCULPTURE**,
UNE NOUVELLE SPÉCIALITÉ PRÊTE À FOISONNER
POUR RÉALISER DES DÉCORS INÉDITS
AVEC DES TEXTURES AÉRIENNES !



INNOVATION 2018


CORMAN
SINCE 1935

Succès garanti pour l'artisan !

CORMAN SCULPTURE

Corman, leader mondial du beurre pour tourage, a mis à profit son savoir-faire unique pour développer **une spécialité à foisonner prête à l'emploi** pour réussir tous vos **décors**.



INNOVATION
2018

FACILE ET RAPIDE À UTILISER

Une spécialité prête à foisonner qui vous permettra de :

- > **laisser s'exprimer votre créativité** sans contrainte
- > **signer vos pâtisseries** par des décors finement ciselés



DES INGRÉDIENTS SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS

- > **69% de babeurre** fabriqué par barattage de la crème.
- > **30% d'huiles végétales** qui contribuent à la production d'huiles durables, offrant : une grande stabilité, une excellente tenue, un taux de foisonnement élevé.



HAUTES PERFORMANCES ET POUVOIR SCULPTANT

- > **Taux de foisonnement remarquable** : un rendement élevé (taux de foisonnement supérieur à 3,4 L*)
- > **Pouvoir sculptant** : des décors finement ciselés
- > **Tenue exceptionnelle** : très bonne tenue après 48h à + 4°C et après 5h à température ambiante**
- > **Goût frais et léger** : exhausteur de saveurs
- > **Incorporation facile** : des textures lisses et aériennes
- > **Couleur blanche** : des décors frais et élégants

*Pour 1L de spécialité à foisonner Sculpture mis en œuvre, obtention en moyenne d'un taux de foisonnement supérieur à 3,4L. Tests effectués en interne.

**Tests effectués en interne.

INFORMATIONS PRODUIT

SPÉCIALITÉ À FOISONNER À BASE DE BABEURRE ET D'HUILES VÉGÉTALES STÉRILISÉE UHT

INGRÉDIENTS	Babeurre (69%) (LAIT), huiles végétales (30%) (palmiste, palmiste totalement hydrogénée, palme), émulsifiants : E433, E435, E471, E472b, stabilisants : carraghénanes, E460, E466.
% M.G.	31%
CONSERVATION	A conserver entre +2°C et +6°C. NE PAS CONGELER Une fois ouverte, cette brique doit être conservée au froid et consommée sous 24h.
CONDITIONNEMENT	Carton de 6L Contenant 6 briques de 1L
ALLERGÈNES	Babeurre (protéine de lait et de lactose)

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (100G)

ÉNERGIE	300 kcal (1235 kJ)
MATIÈRES GRASSES DONT ACIDES GRAS SATURÉS	31 g 26 g
GLUCIDES DONT SUCRES	2,9 g 2,9 g
PROTÉINES	2,3 g
SEL	0,11 g

Fabriqué en France pour S.A Corman par Savencia Fromage & Dairy Foodservice - 79 rue Joseph Bertrand - 78223 Viroflay Cedex - RCS Versailles B 389 330 739

PARTENAIRE DES MEILLEURS ARTISANS DANS LE MONDE