



INFO
PRODUCTO

CORMAN

CREME SELECTION

(NATA SELECCIÓN)

ALTAMENTE RECOMENDADA
POR LOS GRANDES MAESTROS
PASTELERO


CORMAN
SINCE 1935

Éxito seguro para el artesano!



FINO SABOR CREMOSO CON CARÁCTER

- > Leche UHT esterilizada que contiene un 35,1 % de grasa láctea obtenida mediante el cuidadoso desnatado de la leche de buena calidad.
- > Receta exclusiva basada en una rigurosa selección de materias primas.

MAYOR RENDIMIENTO

- > Tasa de montado : 2,7L
- > Aumento de volumen de batido (+ 36 % en comparación con una nata ordinaria).

APLICACIONES

- > Batir (nata montada, mousses, aderezos, etc.)
- > Rellenar pastelería, mousse, helado, etc.

TRUCOS PARA SU ÉXITO

- > Para una nata montada perfecta, utilice una crema muy fría (unos + 4 °C) y bátala en un cuenco frío.
- > Para obtener una textura más ligera, bata a velocidad media.

INFORMACIÓN SOBRE PRODUCTOS

INGREDIENTES	Crema fresca, estabilizador: carragenanos.
TASA DE MATERIA GRASA	35,1 % min.
CONSERVACIÓN	Conservación óptima entre + 4 °C y 6 °C. Después de la apertura, debe conservarse en la nevera y utilizarse en el plazo de 2 días. No congele la nata en su estado original.
CONDICIONAMIENTO	Tetra Brik de 1 litro.

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS / 100g

ENERGÍA	336 kcal (1385 kJ)
MATERIAS GRASAS DE LAS CUALES ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	35,1 g 24,6 g
HIDRATOS DE CARBONO	2,9 g
PROTEÍNAS	2,1 g
SAL	0,07 g

SOCIO OFICIAL



CONCOURS DE
L'UN DES MEILLEURS OUVRIERS
DE FRANCE PÂTISSIERS CONFISEURS
(CONCURSO UNO DE LOS MEJORES
ARTESANOS DE FRANCIA
PASTELERO CONFITERO)



'ACCADEMIA MAESTRI
PASTICCERI ITALIANI'
(ACADEMIA DE MAESTROS
PASTELEROS ITALIANOS)

