

CORMAN PROFESSIONAL



Aquestes mantegues es fabriquen directament i exclusivament a partir de nates de primera qualitat.

Mantega Full i croissant: 5 plaques de 2Kg. Totes les masses a laminar, pastes fullades, pastes fullades fermentades. Té bon gust de nata. És fàcil de treballar-la en qualsevol estació de l'any. La temperatura de fusió és de 32-34°C.

Mantega per crema: 4 barres de 2,5Kg i bloc de 10Kg. Masses fermentades, masses grogues, crema de mantega, bollo, mokas, 4/4. Té bon gust de nata. S'incorpora fàcilment sense desengreixar. Produeix cremes llises i untuoses. El seu punt de fusió és de 32°C.

Per més informació podeu veure el nostre facebook: <https://www.facebook.com/pages/Tal-Com-Pinta-sl-Barcelona/100616673314120?fref=ts>

