



1 Ottobre 2011

## Corman compie 75 anni e lancia un'Operazione a Premi eccezionale per ricompensare la fedeltà dei propri Clienti.

Corman festeggia **75 anni di successi**. La multinazionale belga infatti nasce nel **1936** e prende il nome dal suo fondatore Nicolas Corman. Si specializza subito nella produzione del burro. **Nel 1970 sviluppa i primi burri specifici per gli Artigiani**. Nel corso degli anni Corman si è sempre distinta per il profondo impegno nella ricerca e sviluppo e ha acquisito un know how unico al mondo, che Le ha permesso di essere la **pioniera di molte innovazioni** nell'ambito della materia grassa destinata agli Artigiani.



Una di queste è la **creazione nel 1985 del primo Burro in placche, pensato appositamente per sfogliare croissant e pasta sfoglia**. Questo prodotto ha rivoluzionato il modo di lavorare dell'Artigiano, grazie alla sua facilità di utilizzo e alla garanzia di ottenere un risultato di successo. Da allora il Burro in Placche Corman è stato copiato ma mai uguagliato! Oggi è il Burro in Placche preferito dai migliori Artigiani in Europa e in particolare in Italia, Belgio e Francia.

### Con Corman gli Artigiani sono vincenti!

Eccezionale operazione a premi dall'1 Ottobre al 31 Dicembre.

**I Clienti Corman potranno scegliere tra oltre 100 magnifici premi.**

Con l'obiettivo di ricompensare i propri Clienti per fedeltà e fiducia dimostrate nel corso di tutti questi anni, Corman lancia una promozione eccezionale **"Con Corman sei vincente"**, che sarà attiva dall'**1 ottobre al 31 dicembre 2011**. Per partecipare è sufficiente raccogliere i codici promo che si trovano sui cartoni del burro in placche della gamma Corman Burro Extra e della gamma Corman Burro di Latteria Label Premium e inserirli sul sito internet dedicato all'operazione: <http://corman.concorde-stim.com>. Sullo stesso sito sono disponibili il catalogo completo dei premi e il regolamento integrale dell'iniziativa. **I Clienti Corman potranno scegliere tra oltre 100 premi delle migliori marche.**

Per maggiori informazioni: Tel. 0141/279611; E-mail: [cormanit@cormanitalia.it](mailto:cormanit@cormanitalia.it);  
Sito web: [www.lechef.be](http://www.lechef.be).



# CORMAN

SUCCESSO GARANTITO PER L'ARTIGIANO!



## Corman, pioniera di prodotti “facili da lavorare” e che garantiscono il “piacere di un risultato perfetto”!

Corman ha sempre avuto il ruolo di pioniera nell'ambito della materia grassa e lo attestano le sue numerose innovazioni:

- **1985:** nasce la **prima placca di Burro Concentrato Corman**, caratterizzata da una percentuale di materia grassa elevata (99,9% mg) e che conferisce un gusto ricco e pronunciato alla viennoiserie.
- **1989:** viene lanciato il primo **Burro Corman in placche all'82% di materia grassa**, che offre all'Artigiano un duplice vantaggio: sapore e facilità di lavorazione.



- **2001:** nasce il **Burro di Latteria Qualità Extra in placche**, che si caratterizza per il suo buon sapore di Panna Fresca e per la sua facilità di lavorazione in tutte le stagioni. Questo burro si fregia dell'**etichetta Premium “Qualità Extra”**, che contraddistingue la categoria di prodotti di qualità superiore in Europa.
- **2011:** Corman annuncia una nuova rivoluzione con **Corman Burro Extra**, il primo e unico burro in placche che permette di ottenere **un numero maggiore di croissant**.

Corman, specialista della lavorazione della materia grassa, ha sviluppato negli anni altre **innovazioni uniche e superiori**, come per esempio:

- Il **Burro Glacier Extra** specifico per la produzione di gelati.
- Il **Burro Liquido** a temperatura ambiente. Esalta il sapore dei prodotti finiti, li rende più morbidi e soffici e garantisce che si conservino “freschi” più a lungo. E' particolarmente indicato nei lievitati e grandi lievitati da ricorrenza.
- Il **Burro Noisette** pronto all'uso. Offre un sapore di burro unico ai prodotti di pasta sfoglia, biscotti...



## Lo sapevi?

### Corman, ai quattro angoli del mondo

La **placca di Burro Corman** è commercializzata in oltre 80 paesi, in Europa e al di fuori del vecchio continente. In Europa contribuisce al successo di Pasticceri e Panificatori. Al di fuori dell'Europa, come in Asia, Australia e Medio Oriente, la placca di Burro Corman è scelta dai grandi Chef Pasticceri dei grandi hotel stellati.

### Corman, il burro preferito dai migliori Artigiani

Il Burro Corman è partner del concorso francese Meilleur Ouvrier de France 2011 (M.O.F.) e dell'AMPI (Accademia Maestri Pasticceri Italiani) che difendono i valori degli Artigiani e gli ingredienti di qualità.

# CORMAN

SUCCESSO GARANTITO PER L'ARTIGIANO!