

## BURRO GLACIER EXTRA DI CORMAN

L'unico burro studiato appositamente per la preparazione dei gelati.



**Corman Glacier Extra è l'unico burro appositamente studiato per la preparazione di gelati.**

Con il 99,9% di materia grassa, può sostituire completamente o integrare i grassi del latte e della panna nella preparazione dei gelati.

Corman Glacier Extra offre il vantaggio, rispetto a panna e latte, di essere stabile tutto l'anno, grazie all'assenza di acqua e al processo di frazionamento che subisce: **colore, gusto e struttura non cambiano al variare delle stagioni**. Inoltre, **si conserva a lungo**, anche una volta aperto. Ha **un punto di fusione molto basso (28°C)**, grazie al quale si può ottenere un'emulsione molto fine e il prodotto finito si differenzia per **un miglior comportamento organolettico**: si scioglie in bocca rapidamente, il palato resta pulito, permette un ottimo rilascio degli aromi e conferisce una maggior morbidezza, cremosità e spatolabilità. Il burro Glacier Extra ha un alto coefficiente di digeribilità e può essere utilizzato in qualsiasi tipo di formulazione, sia in sostituzione parziale sia in sostituzione totale di altri ingredienti che apportano grassi. Ha un bel colore bianco e un sapore neutro che permette un'ottima sinergia con gli aromi del gelato.

Il prodotto finito realizzato con Glacier Extra ha costi di produzione particolarmente interessanti: **bastano 35 g di Glacier Extra per sostituire 1 litro di latte e 350 g per sostituire 1 litro di panna.**

E' disponibile in pratici secchielli da 5 kg. Conservazione: 12 mesi.

Per maggiori informazioni contattare il nostro ufficio commerciale – tel: 0141/279611.  
[www.lechef.be](http://www.lechef.be)

**Ufficio Stampa:**

Adele Manca, *Marketing & Communication Manager Corman Italia S.p.A.*  
Tel: +39.0141.279624 - Cel: +39.338.7310140 - E-mail: [adele.manca@cormanitalia.it](mailto:adele.manca@cormanitalia.it)  
[www.lechef.be](http://www.lechef.be)