

## Extra Fondance 99,9% m.g.

Specialità Corman: burro unico e esclusivo per conferire migliore scioglievolezza al palato

### Informazioni prodotti

#### INGREDIENTI

Burro concentrato (latte vaccino)

#### % DI MATERIA GRASSA

99,9% min

#### PUNTO DI FUSIONE

28 °C

#### IMBALLO

cartone da 10 Kg contenente 4 blocchi da 2,5 Kg

#### ALLERGENI

Latte (proteine del latte e lattosio)

### Valori nutrizionali medi (per 100 g)

Valore energetico	899 kcal (3696 kJ)
Materia grassa	99,9 g
Di cui acidi grassi saturi	64,6 g
Carboidrati	0,0 g
Di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	0,0 g
Sale	0,0 g

#### IDEALE PER GELATI, FARCITURE A BASE DI CIOCCOLATO E GANACHE

Il burro concentrato Extra Fondance può sostituire la panna parzialmente o totalmente nelle ricette di gelato, farciture al cioccolato e ganache

#### UN RISULTATO FINALE PERFETTO

Miglior comportamento organolettico: si scioglie rapidamente in bocca ed il palato resta pulito (non si ha la sensazione di grasso).

Si ottengono prodotti finiti più leggeri, cremosi e molto digeribili.

Sapore amplificato e fedele alla ricetta.

#### VANTAGGI DEL BURRO CONCENTRATO

Qualità costante: colore, sapore, struttura e punto di fusione sono costanti tutto l'anno.

Basso punto di fusione (28 °C), che garantisce eccellente scioglievolezza e sensazione in bocca.

Shelf life più lunga: la sua elevata concentrazione di materia grassa ne aumenta la durata di conservazione e limita rischi di contaminazione batteriologica. Una volta aperto, si conserva molto più a lungo rispetto alla panna.

Sapore neutro, che permette agli aromi aggiunti di svilupparsi maggiormente nei prodotti finiti. Meno magazzino: 10 Kg di Burro Extra Fondance corrispondono a 30 L di panna (35% m.g.), occupando meno spazio nei frigoriferi.

**APPLICAZIONI**

Gelato, farciture al cioccolato e ganache.

**SUGGERIMENTI PER L'UTILIZZO**

Si amalgama con facilità agli altri ingredienti. Aggiungerlo al latte ad una temperatura da 40 °C.

L'omogeneizzazione non è obbligatoria. La fase di pastorizzazione è sufficiente per ottenere un'emulsione molto fine.

**Ricette**



**Download scheda prodotto**

[Burro Concentrato Extra Fondance 99,9% m.g.](#)