

ÜBLICHES  
BUTTERREINFETT

UNSER BUTTERREINFETT  
SPEZIELL FÜR STOLLEN



PRODUKT-  
INFOS

# CORMAN STOLLENTAUCHFETT

UNSERE EINZIGARTIGE  
UND EXKLUSIVE  
BUTTERSPEZIALITÄT

DIESES PRODUKT FINDEN SIE BEI IHREM PARTNER

  
**CORMAN**  
SINCE 1935

*Erfolg für Handwerksbäcker!*

# BESONDERS GUT GEEIGNET ZUM STOLLENBACKEN



## VORTEIL 1

- > Während normales Butterreinfett bei 32 °C schmilzt, hat unser Stollentauchfett einen Schmelzpunkt von 41 °C. Das reduziert das Risiko, dass die Dekoration Ihrer Stollen matschig wird. Dank unseres Butterkonzentrats halten Ihre Stollen auch höhere Temperaturen aus.

## VORTEIL 2

- > Unser Butterreinfett besteht aus 99,9 % konzentriertem Fett und hat keinen Wasseranteil; deswegen ist es mikrobiologisch einwandfrei.

## VORTEIL 3

- > Unser Butterreinfett ist leicht zu verarbeiten: Da die Butter schneller nach der Verarbeitung kristallisiert, können Sie Ihre Stollen auch schneller verpacken.

## VORTEIL 4

- > Dank unseres Butterreinfetts dürfen Sie Ihre Kreationen als „Butterstollen“ bezeichnen.

## ANWENDUNGEN

- > Ideal, um Ihren Stollen den letzten Schliff zu verleihen.

## ERFOLGSTIPPS

- > Die Butter schmelzen und mit einem Pinsel über Ihre Stollen streichen oder Ihre Stollen in das flüssige Stollentauchfett tauchen.

### PRODUKTINFORMATIONEN

<b>ZUTATEN</b>	Butterreinfett (aus Milchfett)
<b>FETTGEHALT</b>	mind. 99,9 %
<b>SCHMELZPUNKT</b>	41 °C
<b>VERPACKUNG</b>	10 kg-Karton
<b>HALTBARKEIT</b>	6 Monate bei einer Temperatur von max. 18 °C, 12 Monate bei einer Temperatur von max. 6 °C
<b>ALLERGENE</b>	Milch (Spuren von Milcheiweiß)

### DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE / 100 g

<b>ENERGIE</b>	899 kcal (3696 kJ)
<b>FETT</b>	99,9 g
<b>DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN</b>	71,8 g
<b>KOHLLENHYDRATE</b>	0 g
<b>DAVON ZUCKER</b>	0 g
<b>PROTEINE</b>	0 g
<b>SALZ</b>	0 g

## PARTNER DER BESTEN HANDWERKSBACKER RUND UM DEN GLOBUS



RICHEMONT CLUB

'ACCADEMIA MAESTRI PASTICCIERI ITALIANI'  
(AKADEMIE DER ITALIENISCHEN KONDITORMEISTER)



Accademia  
Maestri  
Pasticcieri  
Italiani