CORMAN

SINCE 1935

L'EXPERT N°1 DU BEURRE

COR•NUTRI

LES MEILLEURS INGRÉDIENTS NUTRITIONNELS BEURRIERS
UNIQUE • BREVETÉ • CLEAN LABEL • 100% LAITIER

	CARACTÉRISTIQUES	SECTEURS D'APPLICATION	AVANTAGES PRODUIT	INFORMATIONS PRATIQUES
BREVET CORMAN **LOW CHOL**	**MGLA 32°C à teneur réduite en cholestérol (60mg / 100g vs 300mg, soit -80%)** **Usage : Incorporation** Conditionnement : - Carton 25kg - Cubitainer 900kg	Tous produits IAA visant une teneur en cholestérol réduite	• Nutritionnellement meilleur • Produit naturel / Procédé physique • Le goût riche du beurre préservé • Dénomination clean Label "MGLA"	**Conservation** : 12 mois à -18°C max 6 mois à +6°C max **Code douanier** : 04059010
BREVET CORMAN **LOW SAT**	**MGLA à teneur réduite en graisses saturées (-30%)** Conditionnement : - Boite métallique 17kg - Fût 200kg - Cubitainer 900kg	• Tous produits laitiers • BVP au beurre • Charcuterie • Plats préparés • Chocolat / confiserie	• Nutritionnellement meilleur • Allégations nutritionnelles et de santé UE "Réduit en acides gras saturés" & "Contribue à une cholestérolémie normale" • Déclaration Clean Label : MGLA	**Conservation** : 12 mois à -18°C max 6 mois à +6°C max **Code douanier** : 04059010
EXCLUSIVITE CORMAN **HIGH CHOL 35%**	**Cholestérol laitier concentré à 35%** **Concentration adaptable selon besoin** **Forme pâteuse ou paillettes** Conditionnement : - Boite métallique 17kg - Fût 200kg	• Nutrition animale (crustacés) • Synthèse de vitamine D3 • Cosmétique • Nutrition infantile • Pharmacie	Le seul cholestérol concentré laitier • Produit naturel / procédés physiques • Qualité alimentaire : food grade, feed grade • Déclaration MGLA	**Conservation** : 24 mois à -18°C max 12 mois à +6°C max 6 mois dans un endroit frais et sec **Codes douanier** : 04059010
OPO	**Fraction de MGLA à haute teneur en triglycérides OPO - acide palmitique en position centrale (16 à 20% vs 4 à 5%)** **Usage : en incorporation** Conditionnement : - Boite métallique 17kg - Fût 200kg - Cubitainer 900kg	Lait infantile	• Origine laitière (issu de graisse de lait européenne) • Naturalité (procédés uniquement physiques, non-enzymatiques) • Déclaration MGLA ou Fraction de MGLA	**Conservation** : 12 mois à -18°C max 6 mois à +6°C max **Code douanier** : 04059010 Utiliser à hauteur d'un tiers de la matière grasse
SM2 & SM3	**Poudres de babeurre doux à haute teneur en phospholipides et sphingolipides (SM2 : 7% et SM3 : 14%)** Conditionnement : - Sac de 20 et 25kg	• Lait infantile • Alimentation spécialisée (sportifs, séniors, etc) • Compléments alimentaires	• 20 à 35 fois plus concentré en phospholipides que le lait natif • Goût constant garanti • Procédés purement physiques	**Conservation** : 6 mois dans un endroit frais et sec **Code douanier** : 04039013

8 fiches food industry FR.indd 1 5/09/16 11:56

CORMAN

SINCE 1935

L'EXPERT N°1 DU BEURRE

COR•AMF

LES MEILLEURES MATIÈRES GRASSES DE LAIT ANHYDRES
POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE
PERFORMANCE • QUALITÉ SUPÉRIEURE • SUR MESURE

	CARACTÉRISTIQUES	SECTEURS D'APPLICATION	AVANTAGES PRODUIT	INFORMATIONS PRATIQUES
CLASSIC 30°/34°	**Matière grasse de lait Anhydre (100% de MG)** **Usage : Incorporation** Conditionnement : Carton 10/25 kg Bloc 10 kg sans carton / Boite métallique 17 kg / Fûts 200 kg / Container 900 kg / Citerne 21 T	• Produits laitiers & recombinaison • BVP • Confiserie / Chocolaterie	**La MGLA originale, de qualité supérieure** • Pur goût de beurre • Fraîcheur garantie & DLC plus longue • Fiable : qualité 100% standardisée	**Conservation :** - Emballage carton : 6 mois à +18°C max - Emballage métallique : 12 mois à +18°C max - Conservation en citerne azotée : 21 jours à 45°C max **Code douanier :** 04059010
HARD >34°	**Matière grasse de lait Anhydre (100% de MG à haut point de fusion : 34° à 45°)** Conditionnement : - Carton 10 / 25 kg - Bloc 10kg sans carton	• Chocolaterie / Confiserie • Fromages & fondus • Pâtes levées type pandoro	**Les plus hauts points de fusion du marché** • Pur goût de beurre • Fraîcheur garantie • Résultat produits finis supérieur et régulier : - Chocolat : Effet anti-blanchiment gras - Fromage : Texture et rendement - Pandoro : Maîtrise incorporation & pousse	**Conservation :** - Emballage carton : 6 mois à +18°C max - Emballage métallique : 12 mois à +18°C max - Conservation en citerne azotée : 21 jours à 45°C max **Code douanier** : 04059010
SOFT <30°	**MGLA à bas point de fusion (5° à 30°C) ou selon vos besoins** **Usages : Incorporation / Spray** Conditionnement : Boite métallique 17 kg Fût 200 kg / Container 900 kg / Citerne 21 T	• Produits laitiers (beurre tartinable, glaces) • Plats préparés • Volailles & Poissons • Cakes & Briocherie • Confiserie • Pâtes à gateaux liquides	**Le plus bas point de fusion disponible** • Résultat produits finis supérieur : amélioration tartinabilité, fondance et moelleux, goût et aspect • Fluidité à basse température • Point de fusion garanti	**Pour les points de fusion inférieurs à 15°C :** Congélation obligatoire **Conservation :** 12 mois à -18°C maximum
TREX	**MGLA / beurres concentrés texturés (point de fusion 34 à 40°C)** **Usage : extrusion en continu et laminage automatique** Conditionnement : Bloc 10 kg avec carton ou cartonless	• Viennoiserie / feuilletage • Pâtes ménagères réfrigérées	• Viennoiserie / feuilletage • Pâtes ménagères réfrigérées • Process en 1 ou 2 étapes garanti • Régularité des produits finis - Goût - Volume & développement - Croustillance	**Conservation :** - Emballage carton : 6 mois à +18°C max - Emballage métallique : 12 mois à +18°Cmax - Conservation en citerne azotée : 21 jours à 45°C max **Code douanier :** 04059010
EXTRA WHITE	**MGLA de couleur extra blanche (32°C)** **Usage : Incorporation** Conditionnement : - Carton 25 kg - Boite métallique 17 kg - Fût 200 kg - Citerne 21 T	• Tous produits laitiers blancs (Crème, feta, mascarpone, mozzarella, fromages à pizza, etc) • Chocolat blanc	**La plus blanche du marché** • Amélioration couleur blanche • Régularité/standardisation produit fini • Meilleur rendu crémeux	**Conservation :** 12 mois à -18°C max 6 mois à +6°C max **Code douanier :** 04059010
LOW CHOL	**MGLA 32°C à teneur réduite en cholestérol (60mg / 100g vs 300mg, soit -80%)** **Usage : Incorporation** Conditionnement : Carton 25kg / Cubitainer 900kg	Tous produits IAA visant une teneur en cholestérol réduite	• Procédé breveté Corman • Procédés purement physiques • Préserve les caractéristiques de la MGLA (point de fusion, goût, etc)	**Conservation :** 12 mois à -18°C max 6 mois à +6°C max **Code douanier :** 04059010

CORMAN

SINCE 1935

L'EXPERT N°1 DU BEURRE

COR•CREAM

CRÈMES ET CRÈMES CONCENTRÉES

STANDARDISATION • SUR MESURE • RÉSULTATS GARANTIS

	CARACTÉRISTIQUES	SECTEURS D'APPLICATION	AVANTAGES PRODUIT	INFORMATIONS PRATIQUES
CREAMIUM®	**Base pour crème laitière** **Usage :** **Incorporation directe** **Recombinaison en frais ou en UHT** Conditionnement : Cartons 10 et 25kg	• Crème recombinée • Crème glacée • Produits laitiers (fromage, yaourts, etc) • Biscuiterie	• Facilité de mise en oeuvre (base complète et standardisée) • Résultat produit fini supérieur (goût, blancheur et fonctionnalité de la crème) • Production possible à tout moment : seule l'eau à rajouter • Maîtrise microbiologique • Déclaration : crème	**Conservation :** 6 mois à 15°C max 12 mois à -18°C max **Code douanier :** 21069098 1kg de creamium® permet de fabriquer 2,2 litres de crème laitière à 38% de MG
CREAMIUM® COMPOUND	**Base pour crème mixte (végétale et butyrique)** **Usage :** **Incorporation directe** **Recombinaison en frais ou en UHT** Conditionnement : Cartons 10 et 25kg	• Crème recombinée • Crème glacée • Produits laitiers divers	• Goût laitier supérieur pour une crème mixte • Blancheur et fonctionnalité supérieures	**Conservation :** 6 mois à 15°C max 12 mois à -18°C max **Code douanier :** 15179010 1kg de creamium® compound permet de fabriquer 2,2 litres de crème mixte à 38% de MG
UCM 70	**Crème concentrée à 70% MG** **Usage : Incorporation** Conditionnement : carton 10 ou 25 kg	• Produits laitiers (Fromages, crèmes pâtissière, etc) • Glaces • Biscuits • Plats cuisinés	• Crème fraîche toujours disponible • Texture	**Conservation :** 12 mois à -18°C max 1 mois à 6°C max
CRÈMES SUR MESURE	Crèmes sur mesure pasteurisées : • **Choix de la matière grasse : laitière, végétale ou mixte** • **Teneur en MG** • **Profil nutritionnel (teneur en AG saturés, en cholestérol)** • **Couleur** **Usage : Incorporation** Conditionnement : container 1000 L, citerne	Toutes les applications de la crème	**Complètement sur mesure / selon vos besoins**	**Conservation :** crème pasteurisée : 5 jours à + 4°C max

8 fiches food industry FR.indd 3 5/09/16 11:56

CORMAN

SINCE 1935

L'EXPERT N°1 DU BEURRE

COR•POWDER

LES MEILLEURES POUDRES GRASSES FONCTIONNELLES
GOÛT • EMULSIFIANT NATUREL • NUTRITION • SANS ADDITIF

	CARACTÉRISTIQUES	SECTEURS D'APPLICATION	AVANTAGES PRODUIT	INFORMATIONS PRATIQUES
SM2	**Poudre de babeurre doux (14% MG) riche en émulsifiant naturel du lait (7%)** **Usages :** **Emulsifiant naturel du lait** **Ingrédient pour formulations nutritionnelles** Conditionnement : sac de 25 kg, papier Kraft, 4 épaisseurs avec film intérieur en polyéthylène	• Produits laitiers (Crème fouettable, Crème glacée, Fromages, etc) • BVP (Briocherie, Mix secs, Viennoiserie) • Nutrition infantile • Confiserie / Chocolat	**La seule poudre de babeurre doux 2 fois plus riche en phospholipides** • Pouvoir émulsifiant naturel élevé (moelleux, souplesse, stabilité, tenue) • DLUO du produit fini plus longue (rétention d'eau, désechement ralenti) • Goût de crème supérieur • Goût doux (non acide/PH neutre) • Déclaration Clean Label "Poudre de babeurre doux"	**Conservation :** 6 mois dans un endroit frais et sec **Code douanier :** 04039013 Dosage entre 3 et 8%
SM3	**Version plus concentrée (22% MG) et partiellement délactosée de la SM2 (11%)** **Usages :** **Emulsifiant naturel du lait** **Ingrédient pour formulations nutritionnelles** Conditionnement : sac de 20 kg	• Produits laitiers (Crème fouettable, Crème glacée, Fromage, etc) • BVP (Briocherie, Mix secs, viennoiserie) • Nutrition infantile • Confiserie / Chocolat	**La poudre de babeurre doux la plus riche en phospholipides (11%)** • Concentration supérieure • Partiellement délactosée	**Conservation :** 6 mois dans un endroit frais et sec **Code douanier :** 04039013 Dosage entre 2 et 8%
EXCLUSIVITE CORMAN **PURE AMF**	**Beurre concentré en poudre 100 % pur** **Usage : Incorporation** Conditionnement: Carton de 25 kg avec sachet intérieur en polyéthylène	Tous process utilisant des procédés de mélange à sec : • Mix BVP • Soupes et sauces • Charcuterie • Confiserie, etc	**Le seul beurre concentré en poudre 100 % pur** • Facilité de mise en oeuvre et de dosage • Résistance au déshuilage et au mottage • Pas d'additif ni conservateur • Déclaration Clean Label : "Beurre concentré" ou "MGLA"	**Conservation :** 18 mois at +6°C max **Code douanier :** 04059010 Ne pas utiliser dans des systèmes pneumatiques ou à vis sans fin
INNOVATION CORMAN **CREAMIUM®**	**Crème en poudre à 75% de matière grasse** Conditionnement : - Sac 20 kg - Big bag 400kg	• Mix sec pour BVP • Potage et sauce en poudre • Améliorant viennoiserie • Plats préparés • Produits laitiers (Fromages, Mix crème glacée) • Confiserie / Chocolat	• Dissolution à chaud parfaite et rapide • Pulvérulence – fluidité extrême • Goût authentique de crème fraîche • Couleur extra blanche • Meilleur feuilletage (croustillant et développement) • Pouvoir émulsifiant naturel (moëlleux, texture) • Déclaration Clean Label "Crème en poudre" ou "Poudre de crème"	**Conservation :** 12 mois at +6°C max 6 mois dans un endroit frais et sec **Code douanier :** 21069098

8 fiches food industry FR.indd 4 5/09/16 11:56

CORMAN
SINCE 1935

L'EXPERT N°1 DU BEURRE

COR•BUTTER

LES MEILLEURS BEURRES POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE
PERFORMANCE • QUALITÉ SUPÉRIEURE

	CARACTÉRISTIQUES	SECTEURS D'APPLICATION	AVANTAGES PRODUIT	INFORMATIONS PRATIQUES
CLASSIC	**Beurre 82% de MG, pasteurisé, Personnalisable en goût, origine, texture, couleur, etc.** Conditionnement : carton 25 kg	• Beurre tous usages • Briocherie-Pâtes jaunes • Biscuiterie • Fromages fondus • Plats cuisinés • Pâtisserie fraîche • Cuisson • Crème glacée	**Le meilleur des beurres d'incorporation** • La meilleure régularité • Sécurité bactériologique améliorée • Goût supérieur	**Conservation** : 3 mois à 4°c max **Code douanier** : 04051030
INNOVATION CORMAN **HARD**	**Beurre 82% de MG à hauts points de fusion adaptés : de 34° à 38°C** **Pasteurisé & standardisé** Conditionnement : Blocs de 10 kg avec ou sans carton	• Tous types de feuilletages • Pâtes levées type panettone	**Le meilleur des beurres de feuilletage** • Performance sur ligne supérieure (pas de perte d'eau, plasticité exceptionnelle) • Rendement supérieur (réutilisation des rognures, réduction du taux de beurrage) • Garantie d'un résultat produits finis supérieur (développement & standardisation à 100%)	**Conservation** : 3 mois à 4°c max **Code douanier** : 04051030 Pour une performance optimale, utilisez les beurres à une température entre 12°C et 18°C et une pâte aussi froide que possible
INNOVATION CORMAN **SOFT**	**Beurre pour tartinage ou incorporation à basse température (82% ou 41% de MG)** **Personnalisable selon vos besoins** Conditionnement : carton de 10 kg avec sache intérieure en polyéthylène étanche	• Sandwicherie industrielle • Produits laitiers • Plats préparés • Charcuterie/Poisson	**Le meilleur des beurres pour un usage à froid** • Travaillabilité et performance à basse température (meilleure plasticité, contrôle régulier du taux de beurrage) • Supériorité gustative • Hygiène / Sécurité totale • Gain de temps (pas de tempérage nécessaire)	**Conservation** : Beurre 82% : 3 mois à +6°C max Beurre 41% : 2 mois à +6°C max **Code douanier** : Beurre 82% : 04051030 Beurre 41% : 04052010

CORMAN

SINCE 1935

L'EXPERT N°1 DU BEURRE

COR•BLEND

LES MEILLEURS MÉLANGES PAR L'EXPERT N°1 DU BEURRE

	CARACTÉRISTIQUES	SECTEURS D'APPLICATION	AVANTAGES PRODUIT	INFORMATIONS PRATIQUES
100	**Mélange à 100% de matières grasses (végétales et butyriques)** **Usage : Incorporation** Conditionnement : 10 kg carton	• Boulangerie-Pâtisserie (briocherie, pâtes levées, biscuiterie) • Confiserie • Sauces • Plats cuisinés	• Goût de beurre supérieur • Mélange parfaitement homogène • Disponible en Certifié RSPO Mass Balance	**Conservation** : 9 mois à 15°c max **Code douanier** : 15179010
80	**Mélange à 80% de matières grasses (végétales et butyriques)** **Existe aussi en pur végétal** **Usage : Tourage / Feuilletage** Conditionnement : - 10kg cartonless ou avec carton - Prétranché en 5x2 kg	Tous types de produits feuilletés	• Goût de beurre supérieur • Performance sur ligne • Plasticité exceptionnelle • Régularité • Disponible en Certifié RSPO Mass Balance	**Conservation** : 9 mois à 4°c max **Codes douaniers** : 15179010 & 15132900
INNOVATION CORMAN **NO PALM**	**Mélange à 100% de matières grasses, végétales et butyriques, sans huile de palme** **Usage : incorporation** Conditionnement : - Carton 10 kg - Cubitainer 900 Kg	Toutes applications d'incorporation : • Boulangerie-Pâtisserie • Biscuiterie, • Confiserie, • Sauces, • Plats préparés, • Fourrages, etc.	**La seule alternative durable, performante et nutritionnelle à l'huile de palme** • Performance du palme • 40% d'AG saturés en moins vs huile de palme • Clean Label, non OGM, non hydrogéné • Goût • Fondance supérieure	**Conservation** : 9 mois à max. 4°C **Code douanier** : 21069098

CORMAN

SINCE 1935

L'EXPERT N°1 DU BEURRE

BUTTER•SIGN

LES MEILLEURS ARÔMES DE BEURRE
GOÛT • 100% NATUREL • ORIGINE BEURRE

	CARACTÉRISTIQUES	SECTEURS D'APPLICATION	AVANTAGES PRODUIT	INFORMATIONS PRATIQUES
MM	**Matière grasse de lait avec un intense arôme naturel de beurre** **Usage : applications crues et cuites** Conditionnement : seau métallique de 20 kg	• Beurre / Margarine • Snacks salés • Pâtisserie et biscuiterie • Chocolat • Autres : plats préparés, oeufs, saucisses	• Goût beurrier intense type ghee • Note fromagère naturelle type parmesan • Goût beurrier intense • Booste le goût laitier • Goût beurrier intense et support aromatique • Déclaration Clean Label : arôme naturel de beurre	**Conservation** : 6 mois à + 15°C max12 mois à – 18°C max **Code douanier** : 21069098 Dosage indicatif : 0,3 à 1,5% selon les applications
TOF98	**Matière grasse de lait goût type "Toffee-Caramel" / "Beurre Rôti"** **Déclaration « clean label » : matière grasse de lait** Usage arôme ou remplacement partiel de la matière grasse Conditionnement : carton 25kg	• Chocolat • Sauces / Plats cuisinés • Biscuiterie, briocherie, viennoiserie	• Renforcement du goût de cuit et de caramel • Renforcement goût viandé • Renforcement goût caramélisé • Déclaration Clean Label : préparation à base de MGLA	**Conservation** : 6 mois à + 15°C max12 mois à – 18°C max **Code douanier** : 04059090 Dosage indicatif : 1 à 5 % selon intensité recherchée
OLEIN 5	**Beurre concentré liquide, naturellement extra riche en arôme de beurre** Usage arôme ou remplacement partiel de la matière grasse Conditionnement : - Boite métallique 17 kg - Fût 200kg - Container 900kg	• Beurre / Margarine • Huiles de cuisson • Sauce / Marinade • Viande/plats cuisinés Poêlée de légumes	**Goût beurrier 2,5 x plus puissant que le beurre** • Facilité d'emploi (utilisable en liquide/spray, dès la sortie du frigo) • Déclaration Clean Label : MGLA	**Conservation** : 12 mois à – 18°C max (congélation obligatoire) **Code douanier** : 04059010

CORMAN

SINCE 1935

L'EXPERT N°1 DU BEURRE

COR•PREP

LES MEILLEURES PREPARATIONS ALIMENTAIRES AU BEURRE
SUR MESURE • FIABLES • PRATIQUES

	CARACTÉRISTIQUES	SECTEURS D'APPLICATION	AVANTAGES PRODUIT	INFORMATIONS PRATIQUES
PREP	**Mélanges sur mesure de MGLA / beurre / crème, etc avec d'autres ingrédients (sucre, cacao, matières grasses végétales...), sous forme pâteuse** • Possibilité d'incoporation d'additifs fonctionnels (émulsifiants, texturants...) • Microdosage • Profil aromatique sur mesure • Possibilité de sélectionner l'origine des matières premières (UE & Hors UE)	Tous secteurs de l'industrie alimentaire	• Préparations formulées sur mesure • Mélange homogène : mise en oeuvre sécurisée et produits finis standardisés • Sécurité bactériologique accrue	**Code douanier** : 21069098 **Code douanier** : 15179010 **Code douanier** : 18062095