



## Linea Fléchard

Per rispondere alla grande varietà di usi, la gamma del burro Fléchard contiene burro all'82% e al 99,8% con proprietà tecniche specifiche. Anche aspetti come il colore, la consistenza, la praticità d'uso, la fusione e le fonti delle materie prime vengono tenute in considerazione nella produzione di questo assortimento.

### Burro Fléchard 82% Grand Tourage



formato  
piatta 2 kg (art. 1745343)  
confezione di vendita  
5 x 2 kg  
utilizzo  
pasticceria  
punto di fusione  
36°C +-1°C

- buona plasticità e stabilità in laminazione
- consistenza particolarmente duttile
- buona lavorazione in macchina
- volume eccellente

### Burro Fléchard 82% Grand Tourage Ambiance chaud



formato  
piatta 1 kg (art. 1745348)  
piatta 2 kg (su richiesta)  
confezione di vendita  
10 x 1 kg  
utilizzo  
croissanteria, vienneseria, panetteria  
punto di fusione 36,5°C +-1°C

- ottimo volume
- stabile negli ambienti caldi
- buona plasticità in macchina



### Burro Fléchard 82%



formato  
panetto 1 Kg (art. 1745340)  
confezione di vendita  
10 x 1 kg  
utilizzo  
cucina, pasticceria

- ottimo overrun
- buona plasticità e stabilità in lievitazione
- consistenza omogenea
- ottima solubilità al palato

### Burro Fléchard 82% Naturale



formato  
blocco 10 kg (art. 1745341)  
confezione di vendita  
1 x 10 kg  
utilizzo  
panetteria, pasticceria, cucina

- buona plasticità
- buona stabilità

### Burro Fléchard 99,8% Concentrato MGL (con azoto)



formato  
blocco 10 kg (art. 1745344)  
confezione di vendita  
1 x 10 kg  
utilizzo  
creme, cioccolato, settore dolciario, pasticceria  
punto di fusione 33°C +-2°C

- ottimo overrun
- perfetta fusione
- buona assunzione liquidi
- velocizza l'assorbimento negli impasti



**Burro Fléchard 82%  
testurizzato  
(per estrusore)**



formato  
blocco 10 kg (art. 1745347)  
confezione di vendita  
1 x 10 kg

utilizzo  
pasta sfoglia, pasta sfoglia lievitata  
punto di fusione  
31°C - 34°C

- ottima plasticità
- maggior solubilità al palato



## Linea Professionale

La linea professionale mantiene la stessa qualità e le stesse caratteristiche del burro tradizionale, ma offre al professionista confezioni ed imballaggi adeguati a consumi più importanti.

**Burro Fléchard 82%  
Grand Tourage  
Industria  
(per laminazione)**



formato  
blocco 10 kg (art. 1745345)  
confezione di vendita  
1 x 10 kg  
utilizzo  
pasta sfoglia, pasta sfoglia lievitata  
punto di fusione  
36°C +-1°C

**Burro Fléchard 82%  
Grand Tourage  
Industria  
(per laminazione)**



formato  
blocco 10 kg (art. 1745346) cartonato  
confezione di vendita  
1 x 10 kg  
utilizzo  
pasta sfoglia, pasta sfoglia lievitata  
punto di fusione  
36°C +-1°C

**Burro Fléchard  
99,8%  
concentrato  
(senza azoto)**



formato  
blocco 10 kg (art. 1745352)  
blocco 25 kg (art. 1745353)  
confezione di vendita  
1 x 10 kg / 1 x 25 kg  
utilizzo  
creme, pasticceria  
punto di fusione 33°C +-2°C

- prodotto per impasti
- ottima profumazione
- buon overrun

**Burro Fléchard  
99,8%  
concentrato  
(con azoto)**



formato  
blocco 25 kg (art. 1745349)  
confezione di vendita  
1 x 25 kg  
utilizzo  
creme, cioccolato,  
settore dolciario, pasticceria  
punto di fusione 33°C +-2°C

- ottimo overrun
- perfetta fusione
- buona assunzione liquidi
- velocizza l'assorbimento negli impasti

**Burro Fléchard  
82%  
Naturale**



formato  
blocco 25 kg (art. 1745350)  
confezione di vendita  
1 x 25 kg  
utilizzo  
panetteria, pasticceria,  
cucina

- ottimo overrun
- perfetta fusione
- buona assunzione liquidi
- velocizza l'assorbimento negli impasti



## Prodotti speciali

Burro Flécharde  
Monoporzioni  
(in arrivo)

**catering**



Burro Flécharde  
82%



formato  
panetto 1 Kg (art. 1745340)  
confezione di vendita  
10 x 1 kg  
utilizzo  
cucina, pasticceria

Burro Flécharde  
99,8%  
CLARIFIÉE  
(liquido)

**gourmet**



formato  
tanica 7 kg (art. 1745354)  
confezione di vendita  
1 x 7 kg  
utilizzo  
cucina, pasticceria

- Ottimo profumo
- pronto all'uso
- perfetto per paste lievitate (panettone)

Burro Flécharde  
99,8%  
GLACIER

**gelateria**



formato  
blocco 10 kg (art. 1745355)  
confezione di vendita  
4 x 2,5 kg  
utilizzo  
cioccolateria, gelateria  
punto di fusione  
33°C +/- 2°C

- basso punto di fusione
- deodorato
- decolorato
- stabilizzante nelle basi gelato



## SENNA offre il meglio



Creata nel 1946 nel cuore della Normandia, la società Flécharde non ha mai smesso di evolversi.

Con **70 anni di esperienza**, ha accumulato una grande conoscenza del burro e dei prodotti lattiero caseari.

Know how e qualità dei prodotti le sono riconosciuti a livello internazionale, garantendo **l'esportazione in 5 continenti e in oltre 65 paesi**.

**Flécharde è il partner ideale** per tutti i professionisti dell'industria dolciaria (biscotti, panettoni, colombe, cioccolato, gelati, cucina), ed è sempre pronta a soddisfare ogni richiesta, forte di una profonda conoscenza di tutti i processi di lavorazione, dalla materia prima fino al prodotto finito.

La qualità e le proprietà di ciascun prodotto richiedono un burro di qualità. Texture, gusto, plasticità, flessibilità, macchinabilità, punto di fusione... nella gamma completa Flécharde, è facile trovare **il prodotto perfetto** per ogni specifica esigenza!

Una piccola spiegazione delle varie terminologie usate

**Ambient chaud** burro con elevato punto di fusione per lavorazioni in ambienti, o periodi dell'anno, caldi

**Concentrato** burro al 99,8 % di materia grassa

**Gran tourage** burro tecnico frazionato da laminazione con elevato punto di fusione

**Clarifiée** burro depurato e chiarificato per ottenere una maggior scioglievolezza e leggerezza

**Testurizzato** burro processato fisicamente in modo da ottenere una maggior struttura

