



SINCE 1899

PURO

Burro

PER NATURA



BEURRE DE LAITERIE

Burro tradizionale realizzato con metodo naturale a partire da panna fresca di centrifuga.
Caratterizzato da un profumo intenso di vero burro francese e da un sapore fresco e unico, **Beurre de Laiterie** è adatto a tutte le applicazioni di pasticceria e cucina.



la Tradizione



BEURRE D'INCORPORATION

Burro tradizionale ideale per applicazioni da incorporo come cake, creme, brioche e biscotteria.

Nel suo piccolo e pratico formato da 1 kg si amalgama perfettamente con gli altri ingredienti facilitando ogni lavorazione.

Nei prodotti finiti garantisce un'ottima resa in volume accompagnata da un ricco e pieno sapore.



la Praticità



BEURRE DE TOURAGE

Burro professionale, frazionato e testurizzato di eccellente plasticità studiato per laminazione di pasta sfoglia e pasta lievitata sfogliata. Prodotto a partire da materia prima selezionata per ottenere le migliori prestazioni in laminazione e un punto di fusione costante durante tutto l'anno. Garantisce un elevato sviluppo della pasta sfoglia, è facile da stendere e da porzionare. Temperatura di lavorazione: 15-18°C



la Plasticità



SINCE 1899

PRODOTTO

CARATTERISTICHE

PACKAGING

BEURRE DE LAITERIE: burro tradizionale da panna fresca di centrifuga (82% MG)



Cod. 415659

- Perfetto per tutte le applicazioni di pasticceria e cucina
- Profumo e sapore intenso
- Punto di fusione: 32-34°C

Blocco da 10 kg

BEURRE D'INCORPORATION: burro tradizionale da panna fresca di centrifuga (82% MG)



Cod. 415658

- Facile da lavorare e da amalgamare
- Ideale per tutte le ricette da incorporo
- Ottima resa in volume e sapore unico
- Punto di fusione: 32-34°C

10 blocchi da 1 kg
(Cartone da 10 kg)

BEURRE DE TOURAGE: burro professionale testurizzato per laminazione (82% MG)



Cod. 415657

- Ottima plasticità e lavorabilità
- Punto di fusione costante durante l'anno (34-36°C)
- Temperatura di lavorazione: 15-18°C

5 placche da 2 kg
(Cartone da 10 kg)



Vandemoortele Europe NV (Sede secondaria Italia)
Margarines, culinary oils and fats
Tel. 039 64191 – Mail segreteria@vandemoortele.com
www.vandemoortele.com/it-it



Vandemoortele, leader europeo nei grassi e olii per il settore alimentare, è lieta di presentare **St. Villepré®**, marchio prestigioso del burro francese di Normandia.

St. Villepré® è il **naturale** completamento della gamma dei prodotti all'insegna della **qualità**, del **gusto** e del **servizio** che dal 1899 contraddistingue il nostro Gruppo.

St. Villepré®, con il suo portfolio di **burro tradizionale e tecnico** di altissima qualità, è in grado di soddisfare al meglio le **esigenze** dei pastry chef che puntano all'**eccellenza**.

Siamo da sempre nel **cuore** del prodotto: vieni a scoprire **St. Villepré® Puro Burro per natura**.

