



# 2/1 MARZIPAN, 36% MANDELN

70/30 MARZIPAN, 36% ALMONDS

MADE FROM MARZIPAN RAW PASTE WITH ADDED SUGAR

Artikelnummer 20060600

Ein mittelfestes Marzipan mit elastischer Textur. Besonders für Süßwaren, Patisserie und Bäckerei geeignet. Die Rezeptur erlaubt die Deklaration als Edelmazipan.

A medium solid marzipan with an elastic texture. Particularly suitable for confectionery, patisserie and bakery. The recipe allows the declaration as fine marzipan.



## ANWENDUNG | APPLICATION



Zum direkten Verzehr oder zur Weiterverarbeitung in der Lebensmittelindustrie.

For direct consumption and further processing in the food industry.

## EIGENSCHAFTEN CHARACTERISTICS

Eine Zubereitung von blanchierten Mandeln ausgewählter Provenienz und Zucker

A preparation of blanched almonds of selected origin, sugar and water.



Geschmack: Reiner, typischer Mandelcharakter.

Taste: pure, typical almond character



gefriergeeignet

freeze stable



backstabil

bake stable

## ZUTATEN | INGREDIENTS

Zucker, MANDELN (36%), Wasser, Feuchthaltemittel Sorbit (aus WEIZEN), Invertzuckersirup, Glucosesirup, Feuchthaltemittel Invertase

SUGAR, ALMONDS (36%), water, humectant sorbit (from WHEAT), invert sugar syrup, glucose syrup, humectant invertase

## NÄHRWERTE PRO 100g NUTRITION FACTS PER 100g

Energie, Energy	1871 kJ (447 kcal)
Fett, Fat	20 g
davon gesättigte Fettsäuren, thereof saturates	1,6 g
Kohlenhydrate, Carbohydrates	58 g
davon Zucker, thereof sugar	53 g
Eiweiß, Protein	6,6 g
Salz, Salt	< 0,01 g

## MINDESTHALTBARKEIT BEST BEFORE

12 Monate (ungeöffnet)  
6 Monate (Restlaufzeit)

12 months (unopened)  
6 months (on delivery)

## LAGERUNG | STORAGE

max. 20°/70% Luftfeuchtigkeit

max. 20°/70% humidity

## VERPACKUNG | PACKAGING



Flowpack 1 kg-2,5 kg

Flowpack 1 kg-2,5 kg



Karton 6,26 kg; 12,5 kg  
Container 40 x 12,5 kg; 60 x 12,5 kg

Box 6,26 kg; 12,5 kg  
Container 40 x 12,5 kg; 60 x 12,5 kg

