



FEINES BERLINER MARZIPAN
seit 1902



naturally
VEGAN

Serviervorschlag

**>50%
PROTEIN
GLUTEN
FREI**



MANDELPROTEINPULVER

AUS GERÖSTETEN, BLANCHIERTEN MANDELN /ARTIKELNUMMER 20530001

Mit seinem feinen Mandelproteinpulver bietet Lemke eine reine pflanzliche Proteinquelle, die Sie für Getränke, Müsli, Eis sowie glutenfreies Gebäck verwenden können. Probieren Sie den intensiven Mandelgeschmack.

Nährwerte pro 100g

Energie	1660 kJ (396 kcal)
Fett	12 g
davon ungesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	8,1 g
davon Zucker	8,1 g
Ballaststoffe	17 g
Eiweiß	56 g
Salz	0,02 g

ZUTATEN:

100 % blanchierte und entölte MANDELN

MINDESTHALTBARKEIT

9 Monate (ungeöffnet)
6 Monate (Restlaufzeit)

EIGENSCHAFTEN

Reiner typischer Geschmack nach gerösteten Mandeln.



geröstet



blanchiert



entölt



pulverförmig, fein



backstabil



wasserlöslich

VERWENDUNG

Zum direkten Verzehr und weiter Verarbeitung in der Lebensmittelindustrie (z.B. in Gebäck, Müsli, Getränken).

LAGERUNG

Kühl und trocken lagern
max. 20°/70% Luftfeuchtigkeit

VERPACKUNG

Papiersack mit Inlay 20 kg

AUSSEN DUFTE,
INNEN

Lemke

30.01.2020

Georg Lemke GmbH & Co. KG
Späthstraße 31-32 | D-12359 Berlin
www.lemke.de



MADE in
BERLIN
since 1902