



MARZIPAN ROHMASSE 63% MANDELN

SUPREME MARZIPAN 63% ALMONDS

Artikelnummer 20030113

Mit 63% Mandelanteil ist dieses Produkt die absolute Königsklasse in der Marzipanherstellung. Der intensive Mandelgeschmack wird Sie begeistern. Marzipan how it should be! With 63% almonds this marzipan is an absolutly high end product. Its intense almond flavour will inspire you.



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, Zucker, Wasser.

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



Geschmack: Reiner, typischer Mandelcharakter.

Taste: Pure, intense almond character.



gefriergeeignet

freeze stable



backstabil

bake stable

ZUTATEN | INGREDIENTS

MANDELN (63%), Zucker, Wasser, Invertzuckersirup, Alkohol, Feuchthaltemittel Invertase

ALMONDS (63%), sugar, water, invert sugar syrup, alcohol, humectant invertase

NÄHRWERTE PRO 100g NUTRITION FACTS PER 100g

Energie, Energy	2049kJ (494 kcal)
Fett, Fat	35 g
davon gesättigte Fettsäuren, thereof saturates	2,8 g
Kohlenhydrate, Carbohydrates	29 g
davon Zucker, thereof sugar	29 g
Eiweiß, Protein	12 g
Salz, Salt	<0,01 g

MINDESTHALTBARKEIT BEST BEFORE

10 Monate (ungeöffnet)
7 Monate (Restlaufzeit)

10 months (unopened)
7 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

