



Mo MARZIPANROHMASSE

ALMOND RAW PASTE (54% ALMONDS)

Artikelnummer 20010853

Unsere feine Marzipanrohmasse besticht durch ihren hohen Mandelanteil von 54%. Zutaten bester Qualität und zertifizierte Herstellungsverfahren garantieren ein erstklassiges Produkt.

Our fine marzipan paste impresses with its high almond content of 54%. Ingredients of the best quality and certified manufacturing processes guarantee a first-class product.



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 und Wasser.

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

Geschmack: Reiner, typischer Mandelcharakter.

Taste: Pure almond character.

gefriergeeignet

freeze stable

backstabil

bake stable

ZUTATEN | INGREDIENTS

MANDELN (54%), Zucker, Wasser, Invertzuckersirup, Alkohol, Feuchthaltemittel Invertase

ALMONDS (54%), sugar, water, invert sugar syrup, alcohol, humectant invertase

NÄHRWERTE PRO 100g NUTRITION FACTS PER 100g

Energie, Energy	1987 kJ (477 kcal)
Fett, Fat	30 g
davon gesättigte Fettsäuren, thereof saturates	2,9 g
Kohlenhydrate, Carbohydrates	34 g
davon Zucker, thereof sugar	34 g
Eiweiß, Protein	13 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
 Karton 6,26 kg; 12,5 kg
Container 40 x 12,5 kg; 60 x 12,5 kg

Flowpack 1 kg-2,5 kg
Box 6,26 kg; 12,5 kg
Container 40 x 12,5 kg; 60 x 12,5 kg