



M1 MARZIPANROHMASSE, BACKMARZIPAN

M1 ALMOND RAW PASTE (52% ALMONDS), ESPECIALLY FOR BAKING

Artikelnummer 20030200

Unsere feine Marzipan Rohmasse besticht durch ihren hohen Mandelanteil von 52%. Zutaten bester Qualität und zertifizierte Herstellungsverfahren garantieren ein erstklassiges Produkt.

Our fine marzipan paste impresses with its high almond content of 52%. 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 süßen Mandeln und einem Anteil bitterer Mittelmeermandeln Zucker und Wasser.

A preparation of sweet blanched almonds, mediterranean, sugar and water.



Geschmack: Reiner, typischer Mandelcharakter.

Taste: pure, typical almond character



gefriergeeignet

freeze stable



backstabil

bake stable

ZUTATEN | INGREDIENTS

MANDELN (52%), Zucker, Wasser, Invertzuckersirup, Alkohol, Feuchthaltemittel Invertase

ALMONDS (52%), sugar, water, invert sugar syrup, alcohol, humectant invertase

NÄHRWERTE PRO 100g

NUTRITION FACTS PER 100g

Energie, Energy	1925 kJ (462 kcal)
Fett, Fat	29 g
davon gesättigte Fettsäuren, thereof saturates	2,4 g
Kohlenhydrate, Carbohydrates	37 g
davon Zucker, thereof sugar	34 g
Eiweiß, Protein	9,9 g
Salz, Salt	< 0,01 g

MINDESTHALTBARKEIT BEST BEFORE

6 Monate (ungeöffnet)
3 Monate (Minimum-Restlaufzeit)

6 months (unopened)
3 months (minimum 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

