



70/30 MARZIPAN, 38% MANDELN

70/30 MARZIPAN, 38% ALMONDS

MADE FROM MARZIPAN RAW PASTE WITH ADDED SUGAR

Artikelnummer 20060400

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

Geschmack: Reiner, typischer Mandelcharakter.

Taste: pure, pleasant almond character

gefriergeeignet

freeze stable

backstabil

bake stable

ZUTATEN | INGREDIENTS

Zucker, MANDELN (38%), Wasser, Feuchthaltemittel Sorbit, Invertzuckersirup, Glucosesirup, Feuchthaltemittel Invertase

sugar, ALMONDS (38%), water, humectant sorbit, invert sugar syrup, glucose syrup, humectant invertase

NÄHRWERTE PRO 100g NUTRITION FACTS PER 100g

Energie, Energy	1880 kJ (449 kcal)
Fett, Fat	21 g
davon gesättigte Fettsäuren, thereof saturates	1,7 g
Kohlenhydrate, Carbohydrates	56 g
davon Zucker, thereof sugar	51 g
Eiweiß, Protein	7,0 g
Salz, Salt	< 0,01 g

MINDESTHALTBARKEIT BEST BEFORE

12 Monate (ungeöffnet)
8 Monate (Restlaufzeit)

12 months (unopened)
8 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

