



WE ARE CRAZY & NUTS FOR YOUR BUSINESS

— seit 1902 —



MADE in
BERLIN
since 1902



FLASH BACK

TRADITIONALLY UP TO DATE

4



SERVICE

DAS SIND WIR _____ 10
 THE SWEET TEAM
 For your needs
 WIE | Your Journey _____ 14
 KNOW HOW _____ 16

10



22

IT'S VINTAGE BABY!

10 MARZIPANROHMASSEN _____ 24
 Almond Raw Paste
 12 MARZIPAN | Marcipan _____ 25
 14 KREATIVMARZIPAN _____ 26
 16 Creative Pastes
 SONDERQUALITÄTEN _____ 28
 Special Pastes



30

DIE MISCHUNG MACHTS!

PERSIPAN _____ 31
 Apricot Kernel Paste
 MPD-MASSEN _____ 31
 Marcipan-Apricot Kernel Paste-Mix
 BIO | Organic _____ 32



34

BERLIN HAUTE COUTURE

MAKRONENMASSEN _____ 39



36

LEMKELICIOUS

FÜLLMASSEN _____ 38
 Filling Creams
 BACKSTABILE FÜLLMASSEN _____ 39
 Bakestable Filling Creams



40

NOUGATAINMENT

HASELNUSSNOUGAT _____ 41
 Hazelnut Nougat
 MANDELNOUGAT _____ 41
 Almond Nougat



42

LOVE ON TOP

GLASUREN _____ 43
 Coatings



46

DELI DELIGHT

MANDELPROTEIN _____ 47
 Almond Protein
 MANDELÖL _____ 48
 Almond Oil



50

HOLY HAZEL

MANDELMARK _____ 50
 Almond Paste
 HASELNUSSMARK _____ 50
 Hazelnut Paste



52

CRAZY & NUTS

PRÄPARATE _____ 53
 Processed Almonds & Hazelnuts

Georg Lemke & Co

WELTSTADT UND KIEZ,
WELTPOLITIK UND ALLTAG,
SCHAUPLATZ KLEINER UND
GROSSER GESCHICHTEN

Seit über 100 Jahren produzieren wir, die GEORG LEMKE GmbH & Co. KG, süße Köstlichkeiten und bringen Menschen weltweit auf den guten Geschmack. Heute sind wir einer der führenden Hersteller in der Süßwarenindustrie. Wir sind ein Traditionsunternehmen, spezialisiert auf die Herstellung von Marzipan und die Entwicklung maßgeschneiderter Produktlösungen. Modernste Produktionstechnik und jahrzehntelanges Know-How ermöglichte es uns, die Produktpalette um Persipan, Nougat, Mandel- und Haselnusspräparate sowie diverse Füllcremes zu erweitern.

1902 EIN DUO FÜR MARZIPAN DOUBLE TROUBLE FOR MARZIPAN

Lassen Sie sich inspirieren!

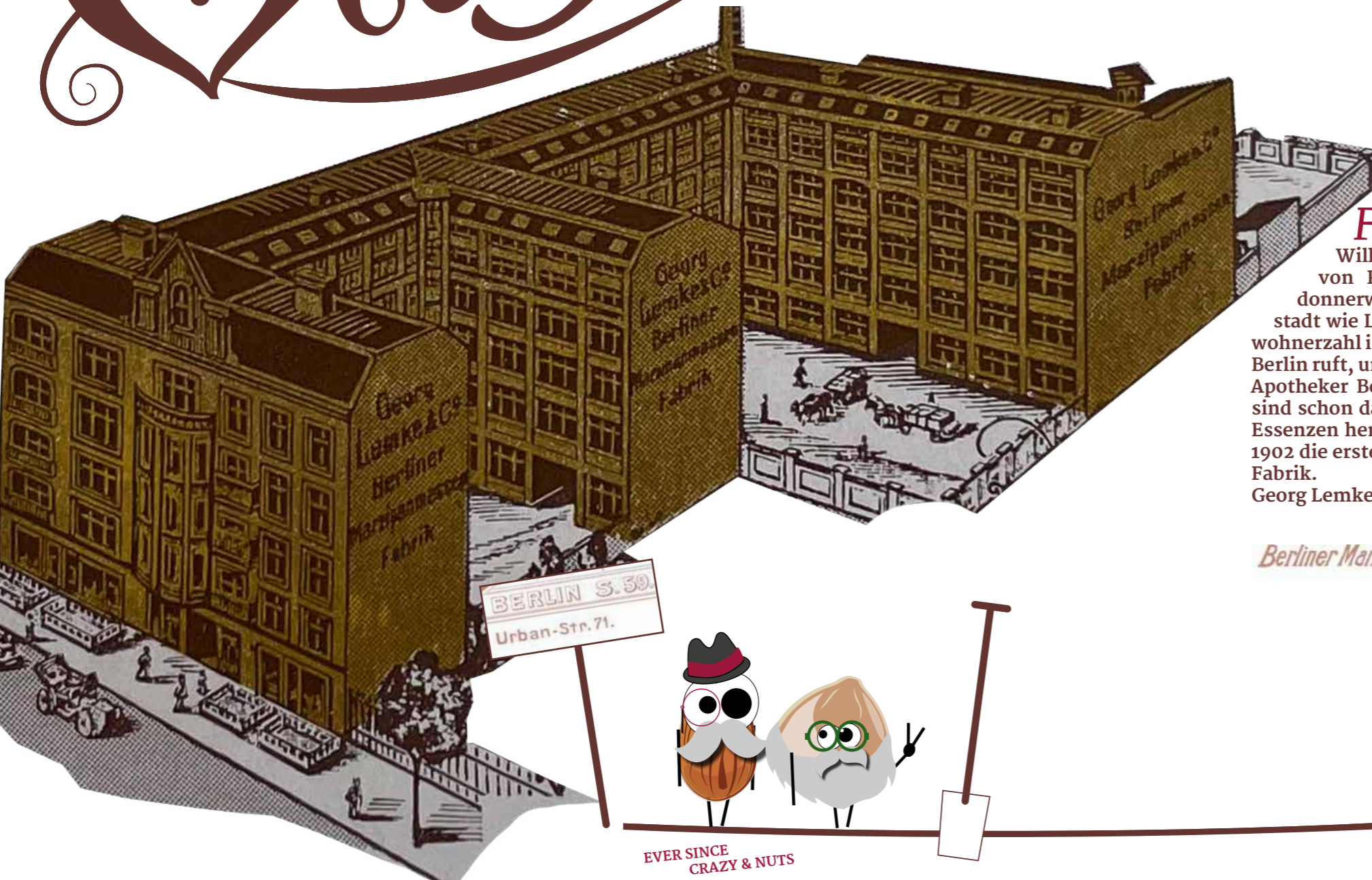
1902 Marzipan is sweet and optimistic Wilhelm II. he will make it. Proud, ambitious, King of Prussia and German Emperor. Faultlessly, no doubt. Berlin is a capital like London, Paris or Rome. The population has already exceeded a million. Berlin was calling, and everyone, everyone came. The two pharmacists Benno Markus and Georg Lemke were already there. They produced essential oils and essences and founded the first Berlin marzipan mass factory on 18. November 1902. Georg Lemke & Co. Marzipan from Berlin.

Wilhelm II., stolz, ehrgeizig, König von Preußen und deutscher Kaiser, donnerwetter, tadellos. Berlin ist Hauptstadt wie London, Paris oder Rom. Die Einwohnerzahl ist schon längst über eine Million. Berlin ruft, und alle, alle kommen. Die beiden Apotheker Benno Markus und Georg Lemke sind schon da. Sie stellen ätherische Öle und Essenzen her und gründen am 18. November 1902 die erste Berliner Marzipanmassen-Fabrik.
Georg Lemke & Co. Marzipan aus Berlin.

For more than a century Georg Lemke GmbH & Co. KG has produced sweet delicacies leading people all around the world to good taste. Today the Lemke brand stands for quality, expertise and tradition!

As a company with tradition, Lemke is specialized on producing almond pastes and tailor-made product solutions in cooperation with our customers using state-of-the-art technologies. Thanks to our expertise and know-how we are able to offer an extended product range like apricot kernel paste, nougat, processed almonds and hazelnuts as well as a diverse range of filling creams. Let yourself be inspired!

Berliner Marzipanmassen-Fabrik Anno 1902



EVER SINCE
CRAZY & NUTS



FLASH BACK

1945

Otto Klühe, ehemaliger Schokoladenfabrikant aus Wernigerode und Mitarbeiter im Hause Lemke seit 1932, übernimmt die Geschäftsführung des Unternehmens. Er wurde vom Bezirksbürgermeister Berlin-Kreuzberg mit der treuhänderischen Betriebsführung der Firma Lemke beauftragt.

Nach Kriegsende sind Rohstoffe teilweise nicht zu bekommen und wir produzieren Tee statt Marzipan. „Silvi“-Tee aus aufgerauhten Tannennadeln. Als später Flugzeuge Berlin durch die Luft ernähren, stellen Marzipanmaschinen „Eira“- Brotaufstrich aus Raps, Salz und Gewürzen her. Dazu liefern wir Eiweißnährmittel.



After the end of the war, some raw materials are not available and Lemke produces tea instead of marzipan. "Silvi" tea made from roughened pine needles. Later, when planes were feeding Berlin through the air, marzipan machines produce "Eira" bread spread from rapeseeds, salt and spices. Lemke also supplies protein nutrients.

1949 Es duftet wieder nach Marzipan

Im August 1949 kann die Marzipanproduktion in der Urbanstraße wieder aufgenommen werden. Otto Klühe, konnte wieder herstellen, was der Bestimmung des Unternehmens entspricht: Marzipan, Persipan, Nougat, Mandel- und Nußpräparate.

In August 1949, marzipan production can be resumed in Urbanstrasse. Otto Klühe was able to restore what was intended for the company: marzipan, persipan, nougat, almond and nut preparations.

1952

war es Otto Klühe möglich die Firma Lemke zu erwerben. Seitdem ist das Unternehmen im Familienbesitz Klühe. Seine Frau Lillia Klühe, geb. Jensen, brachte ihr Wissen um die Bedürfnisse des Bäcker- und Konditorenhandwerks geschickt mit ein. Wurde ihr doch, als Konditorentochter, die Liebe zu süßen Dingen in die Wiege gelegt.

1952 it was possible for Otto Klühe to acquire Lemke company. Since then, the company has been owned by the Klühe family. His wife Lillia Klühe, née Jensen, skilfully contributed her knowledge of the needs of the bakery and confectionery trade. As a confectioner's daughter, she was born with a love of sweet things.

1955 Erste Frau in Führungsposition

Frauen hinter den Herd!! So hieß es noch in den 50er Jahren. Zur Zeit von Demonstrationen für Frauenrechte, brennenden Büstenhalten und lauten Rufen für Gleichberechtigung trat bei uns bereits eine historische Wende ein. Auf Grund gesundheitlicher Probleme kann Otto Klühe das Unternehmen nicht weiter führen und übergibt die Leitung vertrauensvoll in die Hände seiner Frau Lillia.

Women behind the stove!! That's what it was called in the 1950s. At the time of demonstrations for women's rights, burning bras and loud calls for equal rights, a historic turning point was already taking place in our company. Due to health problems, Otto Klühe cannot continue to run the company and confidently hands over the management to his wife Lillia.

1964 Frauenpower

Drei Jahre nach Bau der Berliner Mauer tritt Edith Hell, geb. Klühe in das Familienunternehmen ein. 1965 erliegt Otto Klühe seinen gesundheitlichen Leiden doch die Firma wird von seiner Witwe Lillia Klühe, fortgeführt. Noch nicht wissend wird das Mutter-Tochter-Gespann einen Unternehmenswandel einleiten.

Three years after the Berlin Wall was built, Edith Hell, née Klühe, joined the family business. the company is continued by his

widow Lillia Klühe, née Jensen, after the death of Otto Klühe in 1965. Together, mother and daughter, they lead the company into modern times.

1968 Time to move



Erfolge bringen Gewinn und erfüllen Herzen mit Stolz. Unter der Führung Klühe/Hell hat sich das Familienunternehmen zum größten Spezialbetrieb auf dem europäischen Kontinent entwickelt. Es ist Zeit die traditionsreichen Fertigungsstätten in der Urbanstraße zu verlassen und den Schritt in die Neuzeit zu wagen. Der neue Firmensitz in Berlin-Britz wird bezogen. Im Gepäck: jeden einzelnen qualifizierten Mitarbeiter, kostbare Rezepturen und die Überzeugung, dass Qualität durch nichts zu ersetzen ist.

Success brings profit and fills hearts with pride. Under the leadership of Klühe/Hell, the family business has developed into the largest European specialist company on the European continent. It is time to leave the traditional manufacturing facilities in the Urbanstraße and take the step into modern times. The new company headquarters in Berlin-Britz is occupied. Every single qualified employee, precious recipes and the conviction that there is no substitute for quality.

1977 Generationswechsel

Während sich in New York die Tore zur legendären Diskothek Studio 54 zum ersten Mal öffnen, steht im Hause Lemke ein Generationswechsel an. Edith Hell übernimmt zu Beginn des Jahres die Geschäftsführung im Unternehmen.

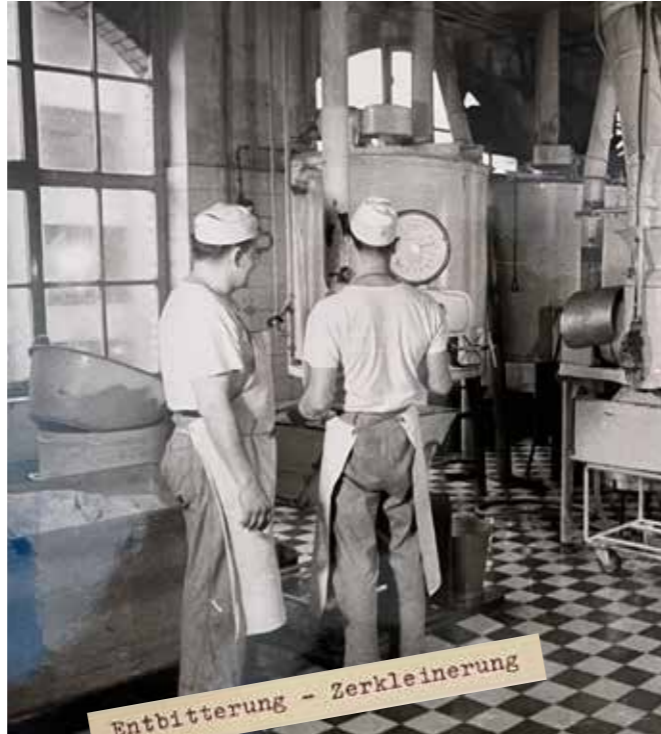
While in New York the gates to the legendary discotheque Studio 54 open for the first time, a generational change is imminent in the Lemke family. Edith Hell takes over the management of the company at the beginning of the year.

1987

Mit unternehmerischer Weitsicht erwirbt Lillia Klühe das Nachbargrundstück der „Georg Lemke & Co.“ Späthstraße 33/34.

1989 Zum Fall der Mauer dröhnt "I've been looking for freedom" aus den Lautsprechern, wir verteilen Marzipan als Begrüßungsgeschenk und liegen uns in den Armen.



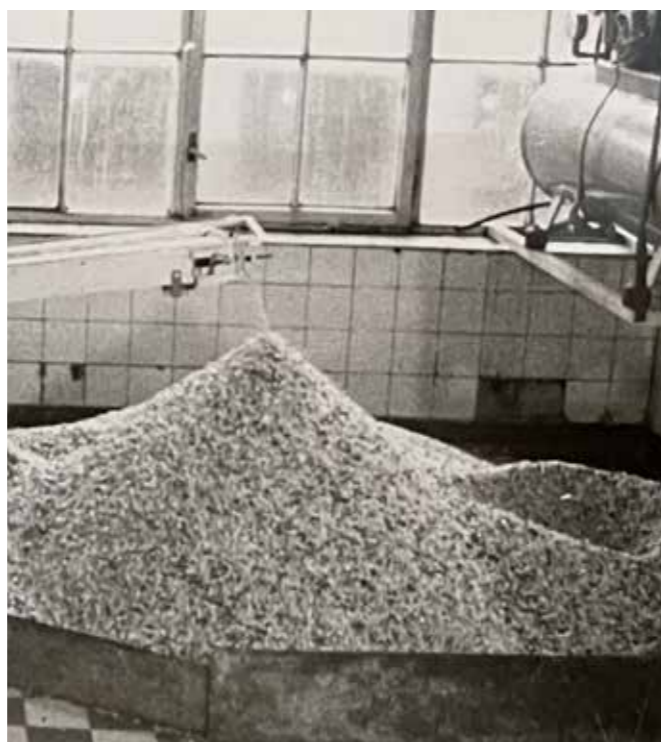


Schälabteilung - 1958

Entbitterung - Zerkleinerung

LEMKKE
MARZIPANMASSEN
UNSERE FRISCHHALTEFOLIE OHNE RISIKO FÜR DEN VERBRAUCHER
PERSIPANMASSEN **MANDEL-PRÄPARATE**
NOUGATMASSEN **NUSS-PRÄPARATE**

Gutes muß gut verpackt werden
deshalb
QUALITÄTS-ERZEUGNISSE
Lemke



FLASH BACK



2002 HAPPY BIRTHDAY TO US
 feiert die Firma „Georg Lemke GmbH & Co. KG“
 ihr 100 jähriges Bestehen.
We celebrates our centennial.

2016
 Jan Hell verlässt das Unternehmen um sich neuen Herausforderungen zu stellen. Seitdem wird das Unternehmen als Familienduo von Edith Hell und ihrem Sohn Sven geführt. Jan Hell leaves the company to face new challenges. Since then, Edith Hell runs the company with her son Sven Hell as a family duo.

2017
 Marzipan ist gefragt und wir erweitern unsere Produktionsanlagen für die Marzipanproduktion. Marzipan is in demanded and we are expanding our production facilities for marzipan production.


2019 KLEINE DINGE, GROSSER GESCHMACK
 Lemke erweitert das Geschäftsfeld und präsentiert erstmals Produkte für den Einzelhandel, in haushaltsüblichen Verpackungseinheiten. Unsere stetigen Bemühungen bleiben nicht unentdeckt und wir gewinnen den German Brand Award in der Kategorie Fast Moving Consumer Goods. Lemke expands its business and presents products for the retail trade in standard household packaging units for the first time. Our constant efforts do not go unnoticed and we win the German Brand Award in the category Fast Moving Consumer Goods.

2022 DANKE!!
 Heute blicken wir mit Stolz auf eine über 120 jährige Unternehmensgeschichte zurück und schauen weiterhin ambitioniert in die Zukunft um mit Ihnen gemeinsam das Leben etwas süßer zu machen. Proudly we look back on 120 years of company history. Ambitiously we look into the future in order to make life a little sweeter together with you. Thank you!

With entrepreneurial foresight, Lillia Klühe acquires the neighboring property of "Georg Lemke & Co." at Späthstraße 33/34. In 1989, when the Wall came down and David Hasselhoff was singing, we gave out marzipan as a welcome gift and hugged each other.

1994 Up to date
 wird die Firma Lemke als erste Marzipanfabrik in Deutschland nach DIN ISO 9001:1994 zertifiziert. Lemke is the first marzipan company certified according to DIN ISO 9000.

1995 Wir wachsen 
 errichtet Lillia Klühe ein neues Produktions- und Lagergebäude auf dem Grundstück Späthstraße 33/34 für die Firma Lemke. In 1995, Lillia Klühe invested in a new production and storage building on the property at Späthstraße 33/34 for the Lemke company. An additional investment was made in the automation of marzipan production.

 **1996 & 1997**
 Die Brüder Sven und Jan Hell treten als Assistenz der Geschäftsführung in das Unternehmen ein. Sven Hell, aka Alpaka Sven, übernimmt die Position des Marketingleiters, während Jan Hell die Position des Einkaufsleiters übernimmt. The brothers Sven and Jan Hell join the company as management assistants. Sven Hell, aka Alpaca Sven, takes on the position of Marketing Manager while Jan Hell takes on the position of Purchasing Manager.

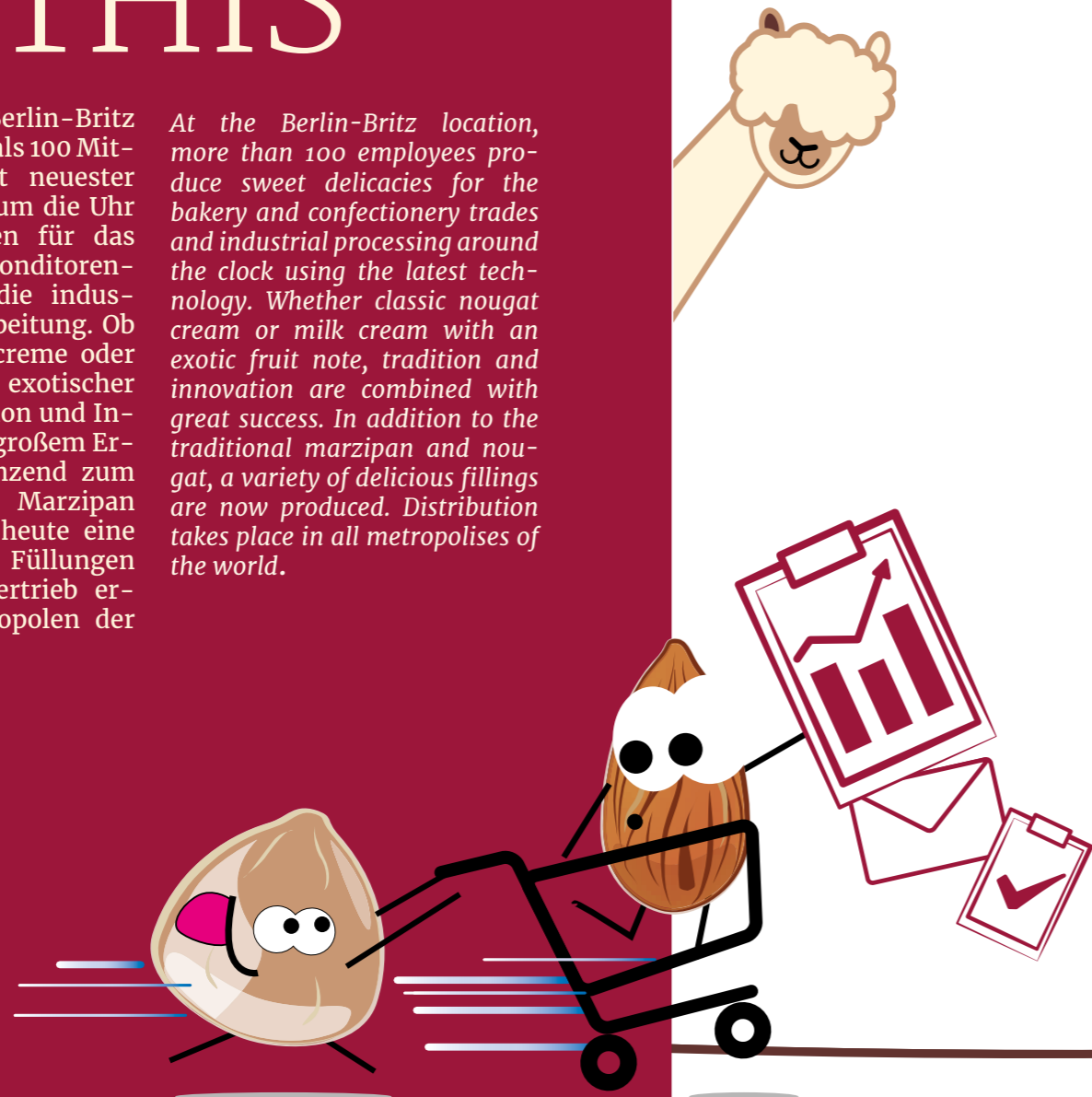
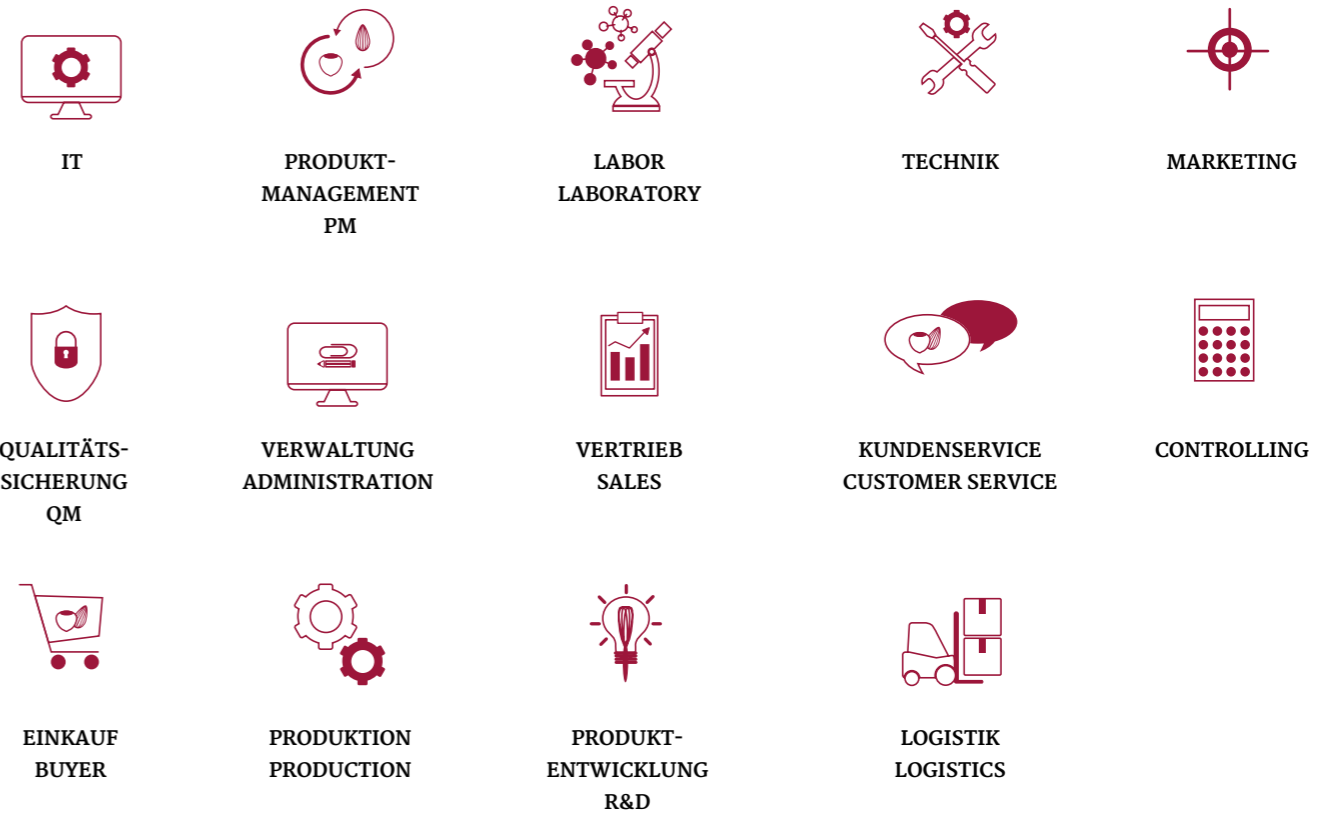
Die Weichen sind gestellt. Seit Ende der 90er und 2000er begegnen wir den steigenden Ansprüchen für Lebensmittelproduzenten mit den entsprechenden Zertifikaten, denn Qualität lässt sich durch nichts ersetzen. The course has been set. Since the end of the 90s and 2000s, we met the increasing demands for food producers with the appropriate certificates, because nothing can replace quality.



SWEET TEAMS ARE MADE OF THIS

Am Standort Berlin-Britz produzieren mehr als 100 Mitarbeiter/innen mit neuester Technologie rund um die Uhr süße Köstlichkeiten für das Bäcker- und Konditorenhandwerk sowie die industrielle Weiterverarbeitung. Ob klassische Nougatcreme oder Milchcreme mit exotischer Fruchtnote, Tradition und Innovation wird mit großem Erfolg vereint. Ergänzend zum traditionsreichen Marzipan und Nougat wird heute eine Vielzahl köstlicher Füllungen produziert. Der Vertrieb erfolgt in alle Metropolen der Welt.

At the Berlin-Britz location, more than 100 employees produce sweet delicacies for the bakery and confectionery trades and industrial processing around the clock using the latest technology. Whether classic nougat cream or milk cream with an exotic fruit note, tradition and innovation are combined with great success. In addition to the traditional marzipan and nougat, a variety of delicious fillings are now produced. Distribution takes place in all metropolises of the world.



FÜR IHRE BEDÜRFNISSE FOR YOUR NEEDS

AM PULS DER ZEIT

Unsere Produkte kommen in unzähligen Naschereien, Gebäck, Knabberartikeln und Eiscreationen zur Anwendung. Als hochwertige Zutaten finden sie sich mittlerweile auch in zahlreichen Fleisch- und Milchersatzprodukten wieder, welche dadurch ihr unvergleichliches Geschmacksprofil entfalten. Wir helfen Ihnen zukünftigen Ernährungstrends schon heute zu begegnen zu können.

UP TO DATE

Our products are used in countless sweets, pastries, snacks and ice cream creations. As high-quality ingredients, they can now also be found in numerous meat and dairy substitute products, which unfold their incomparable taste profile as a result. We help you to face future food trends today.

PRODUKTKATEGORIEN | CATEGORIES

Marzipanmassen
Marcipan

Persipanmassen
Apricot Kernal Paste

Füllcremes
Filling Creams

Glasuren|Coatings

Mandel- und
Haselnusspräparate
Processed Nuts

Nougatmassen
Nougat

Makronenmassen
*German Macaroon
Paste*

B2B BRANCHEN | B2B BUSINESS

 **Bäckerei**
Bakery

 **Süßwaren**
Sweets

 **Pâtisserie**
Pâtisserie

 **Konditorei**
Confectionery

 **Getränke**
Drinks

 **Eis**
Ice Cream

 **Confiserie**
Confiserie

 **Cerealien**
Cereals

 **Fein- & Naturkost**
Delicacies

BRANCHEN | BUSINESS

Industrie
Industry

Handwerk
Foodcraft

Handel
Trader

Hotellerie
Hotels

Gastronomie
Gastronomy

Handelsmarke
Private Label

ZERTIFIKATE | CERTIFICATIONS

- IFS FOOD
- Organic (EU-Bio),
Organic-Suisse
- RSPO-SG segregated
- RAC Kakao Cocoa
- RAC Haselnuss Hazelnut
- Halal
- Kosher

ERNÄHRUNGSTRENDS | POTENTIAL FOOD TRENDS/ DIETS

Klimafreundlich
climate friendly

Vegetarisch
vegetarian

Vegan
vegan

Ketogen
Keto

Paleo
Paleo

Nachhaltig
sustainable

Regional & Saisonal
regional & seasonal

Gesunder Lieferservice
healthy delivery

Bewusst snacken
conscious snacking

SONSTIGES | OTHERS

- SpaEfV
- Mitglied bei SEDEX
- Member of SEDEX

PRODUKTBEISPIELE | PRODUCT EXAMPLES

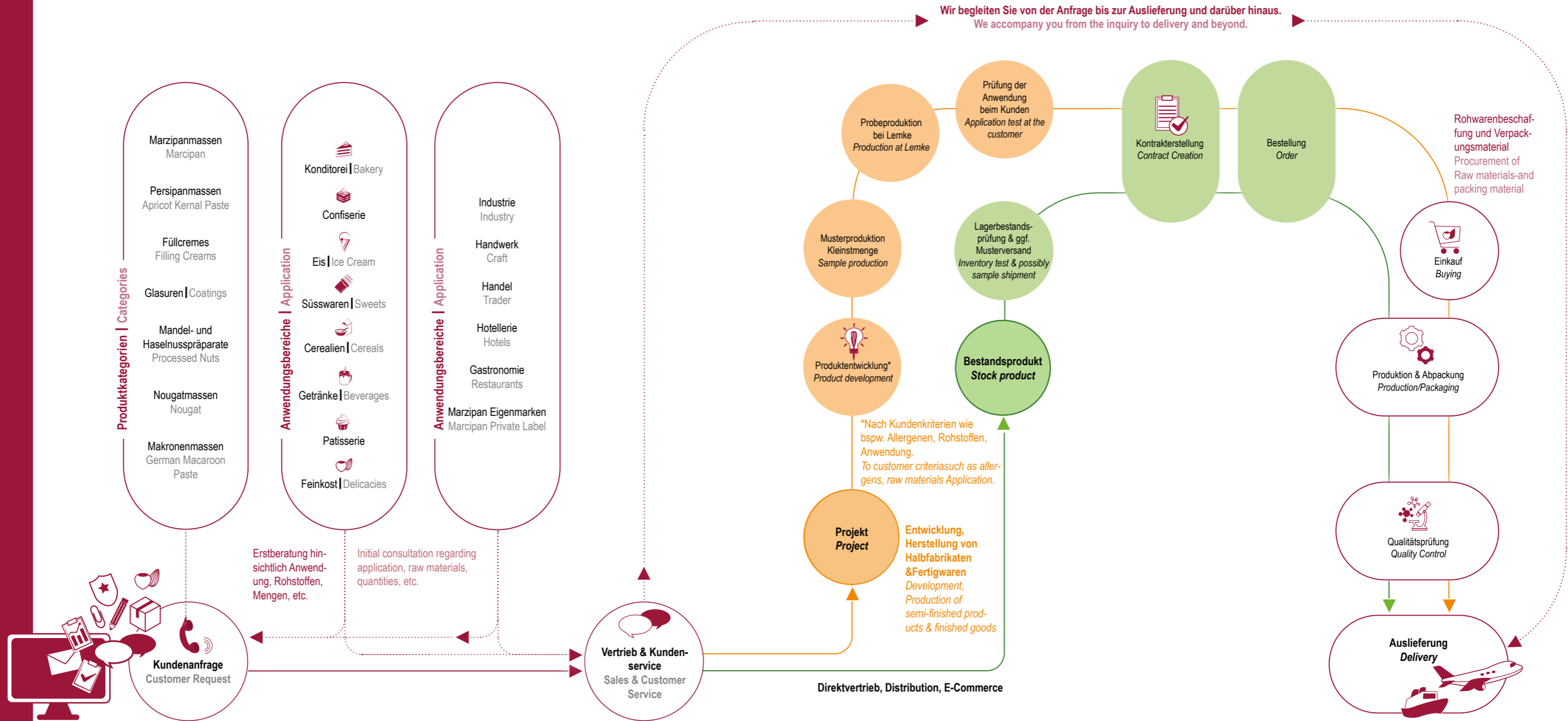
Nuss Drinks
Mandel-Joghurt
Proteindrinks-/shakes
*Nut drinks
Almond based Yoghurt
Protein Drinks-/Shakes*

Energriegel
Ganze Nüsse
*Energy Bars
Whole foods nuts*

Nusspesto
Dressing
Mandel Dips
Mandel Mayonaise
*Nut based Pesto
Almond Oil Dressings
Almond based Dips
Almond Mayonaise*

Trockene
Backmischungen
Dry baking mixtures



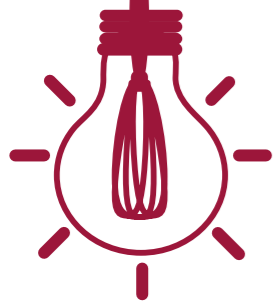


LET'S TALK NUTS, BABY
LET'S TALK ABOUT YOU AND ME,
LET'S TALK ABOUT
ALL THE GOOD THINGS
THAT MAY BE...

Wir verstehen unseren Kundenservice als dynamischen Prozess zwischen Ihnen und uns. Je nach Projektstatus begleiten Sie unsere Mitarbeiter der verschiedenen Abteilungen kompetent und fachspezifisch. Dies garantiert Ihnen einen Rundum-Service von der Produkthanfrage bis zur erfolgreichen Markteinführung.

We understand our customer service as a dynamic process between you and us. Depending on the project status, our department teams will provide you with competent and specialist support. This guarantees you an all-round service from the product inquiry to the successful market launch.

**WIR ENTWICKELN INNOVATIVE LÖSUNGEN
FÜR NEUE MÄRKTE, AM PULS DER ZEIT.**
WE DEVELOP INNOVATIVE FOOD SOLUTIONS, TO MEET YOUR NEEDS.



In unserer Sortimentsübersicht finden Sie beispielhaft besondere Produktentwicklungsartikel, die wir gerne für Ihre Bedürfnisse individualisieren. Bitte haben Sie Verständnis, dass Produktmuster daher leider nicht vorrätig sind und Ihnen vorab nicht zur Ver-

fügung gestellt werden können. Hinsichtlich diverser Komplexität prüfen wir gerne gemeinsam mit Ihnen Ihr Jahrespotential und die Machbarkeit einer Produktentwicklung. Bitte sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!

In our product assortment you will find examples of special product development articles that we would be happy to customize for your needs. Please note, that product samples are unfortunately not in stock and cannot be made available to you in advance. Regarding different levels of complexity, we would be happy to examine your annual potential and the feasibility of a product development together with you. Please contact us, we would be happy to advise you!

**GEWUSST WIE**

Wir legen sehr hohen Wert darauf, unsere Kunden zeitnah über die Preisentwicklungen der von uns eingesetzten Rohstoffe zu informieren. Dabei geben wir Ihnen aktiv Empfehlungen für gute Deckungszeiträume, damit Sie sich in einem sehr volatilen Markt den besten Zeitpunkt für den Einkauf sichern können.

**INDIVIDUELL**

Wir entwickeln Ihre maßgeschneiderte Produktlösung. In enger Zusammenarbeit stehen wir Ihnen zu Fragen der Anwendungstechnik, der Produkteinführung bis hin zur Serienreife begleitend zur Seite.

**SICHER**

Unser modernes und sicheres Qualitätsmanagementsystem garantiert eine gleichbleibend hohe Qualität unserer Produkte. Dafür setzen wir beispielsweise schon bei der Rohwarenverlese modernste Lasertechnik ein. Welche nur einen Baustein in der Qualitätssicherung ist.

**BEWUSST**

Die Beschaffung von Palmfetten & Palmölen haben wir vollständig auf Fette und Öle mit dem Status RSPO umgestellt. Wir sind bestrebt alle Kakaobestandteile in RAC-Qualität einzukaufen. Darüber hinaus achten wir auf die ständige Reduzierung von Emissionen, sowie die Nutzung von umweltfreundlichen Technologien und innovativen Verpackungslösungen.

KNOW HOW

One of our principles is to inform our customers promptly about the price developments of the raw materials we use. We actively give you recommendations for good cover periods so that you can secure the best time to buy in a very volatile market.

INDIVIDUAL

We develop your tailor-made product solution. In close cooperation, we are at your side to answer questions about application technology, product launch and series production.

SAFE

Food safety, environmental friendly production and well being of our employees are our main objectives. For example, we already use the latest laser technology when sorting the raw materials. Which is just one piece of the puzzle in quality assurance.

AWARE & SUSTAINABLE

We have completely switched the procurement of palm fats and palm oils to fats and oils with RSPO status. We strive to buy all cocoa ingredients in Rainforest Alliance quality. In addition, we pay attention to the constant reduction of emissions, as well as the use of environmentally friendly technologies and innovative packaging solutions.





VON BERLIN IN ALLE WELT.
DAMALS, HEUTE & IN ZUKUNFT.
BACK THEN, NOW & IN THE FUTURE.
FROM BERLIN TO THE WORLD.



MARKTSTELLUNG

Das Vertrauen unserer Kunden macht uns zum führenden Anbieter diverser Produktkategorien. Profis auf der ganzen Welt schätzen die Kompetenz von Lemke. Wir würden uns freuen, Sie als Kunden in der Lemke-Familie begrüßen zu dürfen.

The trust of our customers makes us the leading provider of various product categories. Professionals all over the world appreciate the Lemke expertise. We would be happy to welcome you in the Lemke family.

ABSATZMÄRKTE

- 🍷 Deutschland ca. 75 %
- 🍷 Europa ca. 20 %
- 🍷 Asien ca. 5 %

MARKETS

- 🍷 Germany ca. 75 %
- 🍷 Europe ca. 20 %
- 🍷 Asia ca. 5 %

KAPAZITÄT

> 14.000 mt pro Jahr

TOP ABSATZMÄRKTE INTERNATIONAL

- 🍷 Belgien
- 🍷 Polen
- 🍷 Dänemark
- 🍷 Italien
- 🍷 Schweden
- 🍷 Großbritannien
- 🍷 Ungarn
- 🍷 Österreich
- 🍷 Schweiz
- 🍷 Tschechische Republik
- 🍷 Baltikum
- 🍷 Japan

TOP MARKETS INTERNATIONAL

- 🍷 Belgium
- 🍷 Poland
- 🍷 Denmark
- 🍷 Italy
- 🍷 Sweden
- 🍷 United Kingdom
- 🍷 Hungary
- 🍷 Austria
- 🍷 Switzerland
- 🍷 Czech Republic
- 🍷 Baltics
- 🍷 Japan





MADE in
BERLIN
1902

Lemke

FEINES BERLINER MARZIPAN
— seit 1902 —



FAMILY
QUALITY
INNOVATION
BERLIN
since 1902

Marzi passion

A VINTAGE EVERGREEN

Früher bekannt als Speise der Edlen, erzeugt Lemke heute eine edle Speise, die jedem Marzipanliebhaber ein Lächeln ins Gesicht zaubert. Aus blanchierten Mandeln, Zucker und Wasser entsteht eine Mischung, die natürlicher nicht sein könnte. Beste Rohstoffe machen unser Marzipan zu einem Produkt höchster Qualität. Klassische Produkte sind beispielsweise Christstollen, Baumkuchen und Tortendekorationen.

Formerly known as a noble dish, Lemke today produces a dish, which conjures a smile to every marzipan lover. From blanched almonds, sugar and water emerges a mixture which could not be more natural. The best ingredients make our marzipan a product of high quality.

naturally
VEGAN



MARZIPANROHMASSE |
PURE ALMOND MARCIPAN* - CONTAINS MIN. 52% ALMONDS



ARTIKEL ARTICLE	ZUTATEN INGREDIENTS	BESCHREIBUNG DESCRIPTION
20030113 MARZIPANROHMASSE <i>PURE SUPREME ALMOND MARCIPAN</i>	· Mandeln 63% · Zucker · Wasser · Almonds 63% · Sugar · Water	Hergestellt aus Mandeln, traditionell verwalzt, hohe Qualität, universell einsetzbar, milder Geschmack. <i>Almond marzipan of highest quality, contains 63% almonds, pure, intensive taste.</i>
20031681 *B.A. EDELMARZIPAN MIT MANDELSTÜCKCHEN <i>PURE SUPREME MARCIPAN WITH ALMOND PIECES</i> 	· Mandeln 61,5% · Zucker · Wasser · Alkohol <1%* ¹ · Invertase · Almonds 62% · Sugar · Water · Alcohol <1%* ¹ · Invertase	Marzipanmasse mit 62% Mandelanteil und goldgelb gerösteten Mandelstückchen ist dieses Produkt die absolute Königsklasse in der Marzipanherstellung. Der intensive Mandelgeschmack wird Sie begeistern. <i>Almond paste of highest quality, contains 62% almonds, with golden-yellow roasted almond pieces for a more intensive taste.</i>
20010853 *B.A. Mo MARZIPANROHMASSE <i>Mo PURE ALMOND MARCIPAN</i> *2O.A.	· Mandeln 54 % · Zucker · Wasser · Alkohol <1%* ¹ · Invertase · Almonds 54% · Sugar · Water · Alcohol <1%* ¹ · Invertase	Hergestellt aus Mandeln, traditionell verwalzt, hohe Qualität, universell einsetzbar, milder Geschmack. <i>Made of Californian almonds, traditionally grinded, high quality, universally applicable, mild taste.</i>
20010300 *B.A. Mo MARZIPANROHMASSE <i>Mo PURE ALMOND MARCIPAN FROM MEDITERRANEAN ALMONDS</i> *2O.A.	· Mittelmeermandeln 53% · Zucker · Wasser · Mediterranean almonds 53% · Sugar · Water	Hergestellt aus Mandeln, traditionell verwalzt, hohe Qualität, universell einsetzbar, milder Geschmack. <i>Made of Mediterranean almonds of highest quality, traditionally grinded, very aromatic due to a light natural bitterness.</i>
20010800 *B.A. Mo MARZIPANROHMASSE <i>Mo PURE ALMOND MARCIPAN</i> 	· Mandeln 52 % · Zucker · Wasser · Californian almonds 52% · Sugar · Water	Hergestellt aus ausgewählten Mandeln, traditionell verwalzt, intensiv im Geschmack bei hoher Qualität. <i>Made of Californian almonds, traditionally grinded, high quality, universally applicable, mild taste.</i>
20030800 M1 MARZIPANROHMASSE <i>M1 PURE ALMOND MARCIPAN</i>	· Mandeln 52 % · Zucker · Wasser · Almonds 52% · Sugar · Water	Hergestellt aus ausgewählten Mandeln, traditionell verwalzt, intensiv im Geschmack bei hoher Qualität. <i>Aromatic raw paste with a part of bitter almonds, very tasty, traditionally grinded.</i>
20030200 M1 MARZIPANROHMASSE speziell zum Backen <i>PURE ALMOND MARCIPAN ESPECIALLY FOR BAKING</i>	· Mandeln 52 % · Zucker · Wasser · Almonds 52% · Sugar · Water	Hergestellt aus ausgewählten Mandeln, traditionell verwalzt, intensiv im Geschmack bei hoher Qualität. <i>Aromatic raw paste with a part of bitter almonds, very tasty, traditionally grinded.</i>

MARZIPAN | MARCIPAN - CONTAINS MIN. 27% ALMONDS

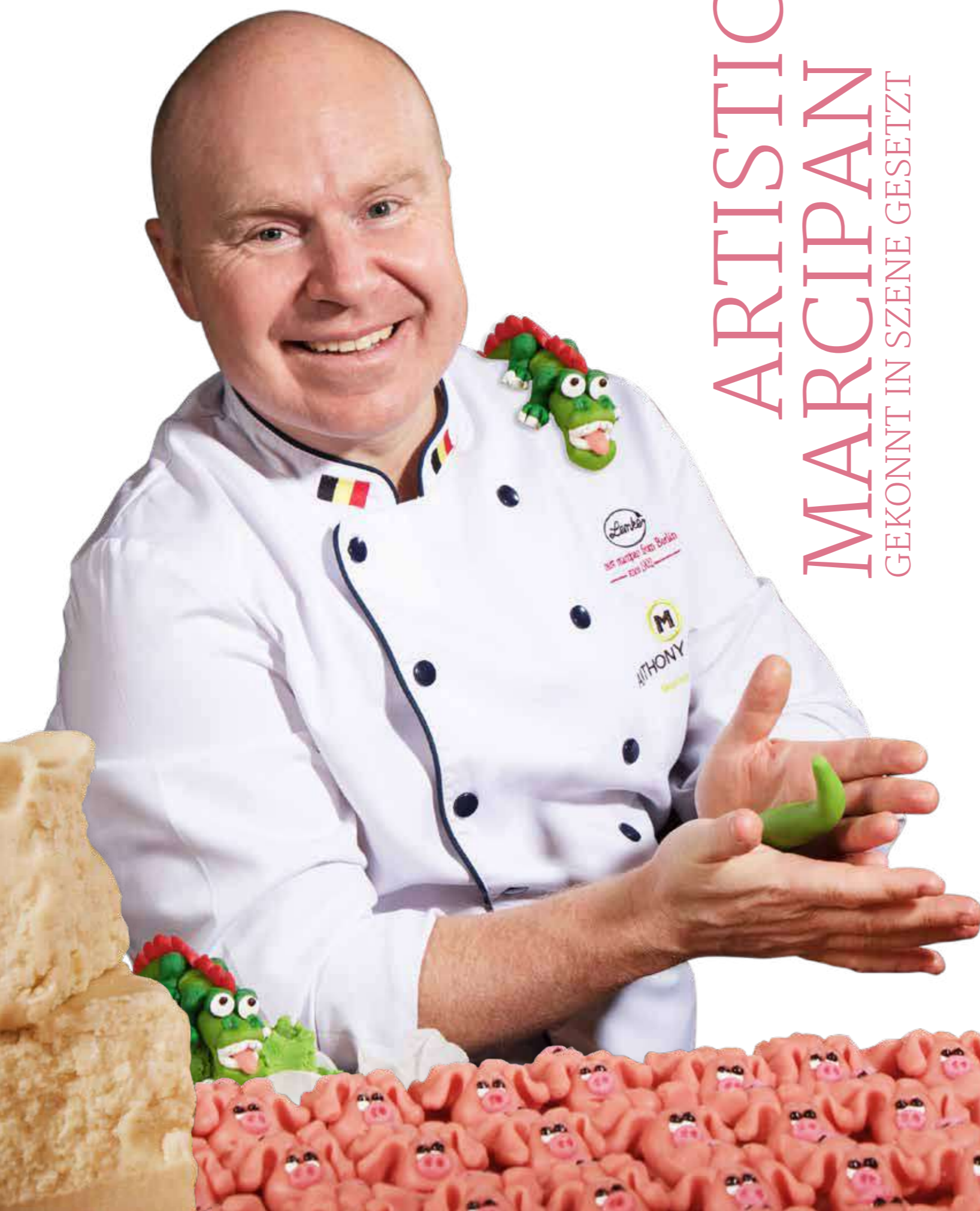


ARTIKEL ARTICLE	ZUTATEN INGREDIENTS	BESCHREIBUNG DESCRIPTION
20060400 70/30 MARZIPAN <i>70/30 MARZIPAN</i>	· Zucker · Mandeln 38% · Wasser · Sorbit · Invertase · Sugar · Almonds 38% · Water · Sorbit · Invertase	Hergestellt aus Marzipanrohmasse bester Qualität, nachträglich angewirkt mit Staubzucker, arttypischer Geschmack und Farbe, Deklaration als Edelmarzipan erlaubt. <i>Made of almond raw paste of highest quality with additional sugar, typical taste and colour, declaration as Superior Marzipan allowed.</i>
20060600 2/1 MARZIPAN <i>2/1 MARCIPAN</i>	· Zucker · Mandeln 36% · Wasser · Sorbit · Invertase · Sugar · Almonds 36% · Water · Sorbit · Invertase	Hergestellt aus Marzipanrohmasse bester Qualität, nachträglich angewirkt mit Staubzucker, arttypischer Geschmack und Farbe. <i>Made of almond raw paste of highest quality with additional sugar, typical taste and colour.</i>
20060300 1/1 MARZIPAN <i>1/1 MARCIPAN</i>	· Zucker · Mandeln 27% · Wasser · Sorbit · Invertase · Sugar · Almonds 27% · Water · Sorbit · Invertase	Hergestellt aus Marzipanrohmasse bester Qualität, nachträglich angewirkt mit Staubzucker, arttypischer Geschmack und Farbe. <i>Made of almond raw paste of highest quality with additional sugar, typical taste and colour.</i>



*Due to the german guidelines for Marcipan, the product name is defined, among other things, by a minimum almond content of 27%.





ARTISTIC MARCIPAN GEKONNT IN SZENE GESETZT

☛ MARZIPAN ZUM MODELLIEREN | MODELING MARCIPAN

ARTIKEL ARTICLE	ZUTATEN INGREDIENTS	BESCHREIBUNG DESCRIPTION
20061201 ● MODELLIER-MARCIPAN SUPREME MODELING MARCIPAN	<ul style="list-style-type: none"> · Zucker · Mandeln 34,5% · Wasser · Sorbit · Invertase 	<ul style="list-style-type: none"> · Sugar · Almonds 34,5% · Water · Sorbit · Invertase <p>Hergestellt aus Marzipanrohmasse bester Qualität, nachträglich angewirkt mit Staubzucker, arttypischer Geschmack. <i>Made of marzipan paste of the highest quality, subsequently applied with icing sugar, typical taste.</i></p>

☛ MODELLIERMASSEN AUF MANDELBASIS MODELING PASTES BASED ON ALMONDS -CONTAINS MIN. 23% ALMONDS

30060366 ○ KREATIVMASSE, WEISS *B.A. *2.O.A. MODELING PASTE, WHITE	<ul style="list-style-type: none"> · Zucker · Mandeln 23% · Wasser · Sorbit · Invertase · färbende Lebensmittel 	<ul style="list-style-type: none"> · Sugar · Almonds 23% · Water · Sorbit · Invertase · Vegetable colouring <p>Wir bieten auch Kreativmassen an, die weniger als 50% Rohmasse enthalten. Diese können Sie in den Standardfarben weiß, pink und grün erhalten. Alle Massen sind mit natürlichen Farbstoffen hergestellt. <i>We also offer modeling pastes containing less than 50% almond raw paste. These can be obtained in the standard colours white, pink and green. All masses are made with natural colours.</i></p>
30060364 ● KREATIVMASSE, PASTELLPINK MODELING PASTE, PINK		
30060365 ● KREATIVMASSE, PASTELLGRÜN MODELING PASTE, GREEN		

EMPFOHLEN VON ANTHONY LAMS, LEMKE-BOTSCHAFTER & MEISTER IN MARZIPAN

20 Tonnen Lemke Marzipan werden pro Jahr von Anthony Lams per Hand zu kleinen Kunstwerken verarbeitet. Gemeinsam mit ihm erarbeiten wir Marzipanqualitäten die im professionellen Konditoren- und Konfiseriehandwerk gekonnt in Szene gesetzt werden. Neben unseren pastellfarbenen Sortimentsklassikern stellen wir auch Kreativmarzipan mit 27% Mandelanteil und natürlichen Farbstoffen her. Unsere traditionelle Produktion garantiert ein Marzipan bester Qualität und geschmeidiger Textur.

RECOMMENDED BY ANTHONY LAMS, LEMKE EMBASSADOR & MASTER IN MARCIPAN

20 tons per year - Anthony Lams transforms Lemke Supreme Modeling Marzipan into little handmade masterpieces. Together with him we develop marzipan qualities that are skilfully presented in the professional confectionery trade. In addition to our classic range, we also produce creative marzipan containing 27% almonds and natural colorings. The traditional production guarantees a marzipan of the best quality and a smooth texture.

SONDERQUALITÄTEN | MARZIPAN SPECIAL QUALITIES



ARTIKEL ARTICLE	ZUTATEN INGREDIENTS	BESCHREIBUNG DESCRIPTION
20018501 *B.A. *2.O.A.	Mo MARZIPANROHMASSE mit Pistazien Mo PURE MARZIPAN PASTE WITH PISTACHIOS	· Mandeln 49,5% · Zucker · Wasser · Pistazien 5%
20060056 *B.A. *2.O.A.	Salzkaramell-Marzipan mit Mandelstückchen SALTY CARAMEL MARZIPAN WITH ALMOND PIECES	· Zucker · Mandeln 31% · Karamellzuckersirup 9,5% · Wasser · Alkohol <1%* · Salz 0,5% · Invertase
20060473 *B.A. *2.O.A.	Kirsch-Edelmarzipan CHERRY SUPREME MARZIPAN	· Zucker · Mandeln 37,5% · Wasser · Kirschkernpaste 6,5% · Alkohol <1%* · Invertase
20060440 *B.A. *2.O.A.	Orangen-Edelmarzipan ORANGE SUPREME MARZIPAN	· Zucker · Mandeln 37,5% · Wasser · Apfelsinenpaste 7,0% · Alkohol <1%* · Invertase
20060030 *B.A. *2.O.A.	Sanddornmarzipan SEA BUCKTHORN MARZIPAN	· Zucker · Mandeln 33,5% · Wasser · Sanddornpaste 6,0% · Alkohol <1%* · Invertase

Marzipan der höchsten Qualität, aus Mandeln und Pistazien, natürliche grüne Farbe und arttypischer Geschmack, traditionell verwalzt. Almond paste with fructose made of high quality almonds, very tasty, traditionally grinded.

Typischer Karamellgeschmack, feine Salznote, Mandelstückchen für extra Crunch, feiner Geschmack bester Mandel. Made of almond marzipan of best quality, additionally added sugar, typical caramel colour, taste of caramel, salty aroma, almond pieces for extra crunch, fine taste of almonds.

Hergestellt aus Marzipanrohmasse bester Qualität nachträglich angewirkt mit Staubzucker, arttypischer Geschmack nach Kirsche, feine Mandelnote, als Füllung in Gebäck, kräftige, dunkelrote Farbe. Made of almond marzipan of best quality, additionally added sugar, dark red colour, typical taste of cherries, fine taste of almonds.

Hergestellt aus Marzipanrohmasse bester Qualität nachträglich angewirkt mit Staubzucker, arttypischer Geschmack nach Orange, feine Mandelnote, als Füllung in Gebäck, helle, orange Farbe. Made of almond marzipan of best quality, additionally added sugar, orange colour, typical taste of oranges, fine taste of almonds.

Hergestellt aus Marzipanrohmasse bester Qualität nachträglich angewirkt mit Staubzucker, arttypischer Geschmack nach Sanddorn, feine Mandelnote, als Füllung in Gebäck, kräftige, orange Farbe, ausgezeichnet mit dem DLG Gold Siegel. Made of almond marzipan of best quality, additionally added sugar, orange colour, typical taste of oranges, fine taste of almonds, awarded the DLG Gold Medal.

TASTE THE INCREDIBLE!

DAS BESONDERE IST FÜR DIE AUGEN UNSICHTBAR.

Salty Caramel-Salzkaramell Marzipan mit Mandelstückchen ist definitiv der Casanova unter den Marzipansorten. Charmant und charismatisch wickelt diese Marzipansorte seine Bewunderer um den Finger. Die betörende Kombination aus Salz, Karamell, gepaart mit dem subtilen Mandelgeschmack und dem gewissen Crunch, lässt keine Wünsche offen. Bei einem Flirt wird es nicht bleiben.

Salty Caramel is definitely the Casanova among the marzipan varieties. Charming and charismatic this marzipan variety knows how to seduce the spectators and twist them around his finger. The beguiling combination of salt, caramel, paired with the subtle almond flavor and the certain crunch leaves nothing to be desired. It will go beyond a flirt.



APRI-CÔTE AZZUR

MARZIPAN-PERSIPAN-MIX | MIXED MARZIPAN -APRICOT KERNEL PASTE

ARTIKEL ARTICLE	ZUTATEN INGREDIENTS	BESCHREIBUNG DESCRIPTION
20473800 70/30 MPD-ROHMASSE 70/30 PURE MARZIPAN-APRICOT KERNEL PASTE-MIX	· Aprikosenkerne 34% · Zucker · Mandeln 15% · Wasser · Kartoffelstärke	· Apricot kernels 34% · Sugar · Almonds 15 % · Water · Potato starch
20410100 50/50 MPD-ROHMASSE 50/50 PURE MARZIPAN-APRICOT KERNEL PASTE MIX	· Zucker · Mandeln 24% · Aprikosenkerne 24% · Wasser · Kartoffelstärke	· Sugar · Almonds 24% · Apricot kernels 24% · Water · Potato starch
20400610 MPD-ROHMASSE mit braunen Mandeln PURE MARZIPAN-APRICOT KERNEL PASTE-MIX WITH BROWN ALMONDS	· Aprikosenkerne 32% · Zucker · Mandeln 18% · Wasser · Alkohol <1%*1	· Apricot kernels 32% · Sugar · Almonds 18% · Water · Alcohol <1%



PERSIPANROHMASSEN | APRICOT KERNEL RAW PASTE

20100800 PERSIPANROHMASSE	· Aprikosenkerne 48% · Zucker · Wasser · Kartoffelstärke	· Apricot kernels 48% · Sugar · Water · Potato starch
20100820 PERSIPANROHMASSE MILD	· Aprikosenkerne 49% · Zucker · Wasser · Kartoffelstärke	· Apricot kernels 49% · Sugar · Water · Potato starch
20101810 *B.A. *2O.A. PERSIPANROHMASSE BITTER	· Aprikosenkerne 48% · Zucker · Wasser · Kartoffelstärke	· Apricot kernels 48% · Sugar · Water · Potato starch



DE-ÖKO 001
EU-/Nicht-EU Landwirt-
schaft

BIO-MARZIPAN & PERSIPAN
PURE ORGANIC MARCIPAN & APRICOT KERNEL PASTE

ARTIKEL ARTICLE	ZUTATEN INGREDIENTS	BESCHREIBUNG DESCRIPTION	
20011700  BIO-MARZIPAN MIT ROHROHRZUCKER 100% BIO ORGANIC MARCIPAN WITH CANE SUGAR	· Bio-Mandeln 56% · Bio-Rohrohrzucker · Wasser · Bio-Invertzuckersirup	· Organic Almonds 56% · Organic cane sugar · Water · Organic Invert sugar syrup	Bio-Marzipan aus Mittelmeermandeln und Rohrohrzucker, sehr aromatischer Geschmack, traditionell verwalzt. <i>very aromatic taste, traditionally refined</i>
20011800 BIO-MARZIPAN MIT HONIG 100% BIO ORGANIC MARCIPAN WITH HONEY	· Bio-Mandeln 53% · Bio-Honig · Wasser	· Organic Almonds 53% · Organic Honey · Water	Bio-Marzipan aus Mittelmeermandeln und Honig, sehr aromatischer Geschmack, traditionell verwalzt. <i>very aromatic taste, traditionally refined</i>
20177300 BIO-PERSIPAN MIT HONIG 100% BIO ORGANIC APRICOT KERNEL PASTE WITH HONEY	· Bio-Aprikosenkerne 48% · Bio-Honig · Wasser · Bio-Kartoffelstärke	· Organic Apricot kernels 48% · Organic Honey · Water · Organic Potato starch	Bio-Persipan aus Aprikosenkernen und Honig, sehr aromatischer Geschmack, traditionell verwalzt. <i>very aromatic taste, traditionally refined</i>
20177500  NEU BIO-PERSIPAN MIT ROHROHRZUCKER 100% BIO NEW ORGANIC APRICOT KERNEL PASTE WITH CANE SUGAR	· Bio-Aprikosenkerne 48% · Bio-Rohrohrzucker · Wasser · Bio-Kartoffelstärke	· Bio-Apricot kernels 48% · Bio-cane sugar · Water · Organic-Potato Starch	Bio-Persipan aus Aprikosenkernen und Rohrohrzucker, sehr aromatischer Geschmack, traditionell verwalzt. <i>Our organic apricot kernel paste with cane sugar is very aromatic and traditionally grided.</i>

Bio?
LOGISCH!
DON'T PANIC IT'S ORGANIC!



MAKRONENMASSEN BACKFERTIG
MACARON PASTE (GERMAN STYLE) READY TO USE



ARTIKEL ARTICLE	ZUTATEN INGREDIENTS	BESCHREIBUNG DESCRIPTION
20400800 MAKRONENMASSE ALMOND MACARON PASTE	<ul style="list-style-type: none"> · Zucker · Mandeln 27% · Wasser · Eiweiß · Alkohol <1% 	<ul style="list-style-type: none"> · Sugar · Almonds 27% · Water · Egg white · Alcohol <1% <p>Backfertige Makronenmasse, hergestellt aus hochwertigen Mandeln unter Zugabe von Bittermandeln, Zucker und Eiweiß. Direkt verarbeitungsfähig, dressierfähig und frostergeeignet. Ready to bake macaroon paste, made of high quality almonds, bitter almonds, sugar and egg white, ready to use, very aromatic, freeze- and bake stable.</p>
20440810 PERSIPAN-MAKRONENMASSE APRICOT KERNEL MACARON PASTE	<ul style="list-style-type: none"> · Zucker · Aprikosenkerne 26% · Wasser · Eiweiß · Alkohol <1% · Kartoffelstärke 	<ul style="list-style-type: none"> · Sugar · Apricot kernels 26% · Water · Egg white · Alcohol <1% · Potato starch <p>Backfertige Makronenmasse, hergestellt aus Aprikosenkernen, Zucker und Eiweiß, direkt verarbeitungsfähig, dressierfähig und frostergeeignet, sehr aromatisch. Ready to bake macaroon paste, made of high quality apricot kernels, sugar and egg white, ready to use, very aromatic, freeze- and bake stable.</p>
 PE R&D HASELNUSS-MAKRONENMASSE HAZELNUT MACARON PASTE	<ul style="list-style-type: none"> · Zucker · Haselnüsse · Eiweiß 	<ul style="list-style-type: none"> · Sugar · Hazelnuts · Egg white <p>Backfertige Makronenmasse, hergestellt aus Haselnüssen, Zucker und Eiweiß, direkt verarbeitungsfähig, dressierfähig und frostergeeignet, sehr aromatisch. Ready to bake macaroon paste, made of high quality hazelnuts, sugar and egg white, ready to use, very aromatic, freeze- and bake stable.</p>
KOKOS-MAKRONENMASSE COCONUT MACARON PASTE	<ul style="list-style-type: none"> · Zucker · Kokosmischung · Eiweiß 	<ul style="list-style-type: none"> · Sugar · Coconut · Egg white <p>Backfertige Makronenmasse, hergestellt aus einer feinen Kokosmischung, Zucker und Eiweiß, direkt verarbeitungsfähig, dressierfähig und frostergeeignet, sehr aromatisch. Ready to bake coconut macaroon paste, ready to use, very aromatic, freeze- and bake stable.</p>

SCHMUCK KÄSTCHEN

JEWELRY OUT OF THE BOX

Mit den Makronenmassen lassen sich herrliche Gebäckstückchen a la Prêt-à-porter zaubern. Kinderleicht lassen sich die verarbeitungsfertigen Massen dressieren. Unter dem raffiniert, verspielten Faltenwurf verbergen sich Marzipan, Persipan, Haselnuss und Kokosnoten, die beim ersten Bissen zum Tragen kommen. Gekrönt mit Staubzucker und tronend auf einem Fuß feiner Schokolade lassen sich weitere Kompositionen kreieren.

With the macaroon masses you can create wonderful, delicious pastries a la Prêt-à-porter. Easily can the ready to use masses be trained. Marzipan, Persipan, Hazelnut and coconut notes are hidden under a subtle, playful drapery which come to fruition at the first bite. Crowned with icing sugar and tronend on a foot of fine chocolates can becreate more compositions.



Lemke licious

BERLIN
schmeckt so.

DAS GEWISSE EXTRA IN HÜLLE UND FÜLLUNG

Knackige, ofenfrische Waffeln mit Schichten aus zartschmelzender Nougatcreme und edle Pralinen, die beim ersten Biss ihr inneres Geheimnis enthüllen.

Bieten Sie ihren Kunden Genussmomente, die Erinnerungen schaffen. Egal ob Kokos- oder Haselnusscreme, Lemke entwickelt Ihren individuellen Genussmoment.

IMAGINE TASTE

Crunchy, oven-fresh waffles with layers of delicate smooth nougat cream, or the finest chocolates, which reveal their inner secret only at a bite - Offer your customers satisfying moments that create memories.

Whether it is cocoa or almond cream, Lemke offers a wide range of fillings and develops its individual enjoyable moment.



Cocoa

9-0024-10-100-00



FÜLLCREMES | FILLING CREAMS



ARTIKEL ARTICLE	ZUTATEN INGREDIENTS	BESCHREIBUNG DESCRIPTION
20013800 EDELMARZIPANCREME <i>SUPREME MARCIPAN FILLING</i>	· Zucker · Mandeln 30% · Wasser	Hochwertiges, einsatzfertiges Produkt, frostergeeignet, leicht zu verarbeiten und pumpfähig, cremig-pastös. <i>Pasty preparation, high quality, ready to use product, freeze stable, can be refined with flavours, easy to use and pump-able.</i>
20300219 *B.A. *2O.A. MANDELCREME <i>RSPO-SG ALMOND FILLING</i> <i>RSPO-SG</i>	· Zucker · Mandeln 29,5% · pflanzliche Fette & Öle · Vollmilchpulver · Lecithin	Eine streichfähige (pastöse) Zubereitung, hellbraune Farbe, feine Mandelnote, für Backwaren geeignet. <i>Pasty preparation, light brown colour, typical and fine almond-milk taste.</i>
20301000 NUSSNOUGATCREME <i>RSPO-SG HAZELNUT CHOCOLATE</i> <i>RSPO-SG</i>	· Zucker · pflanzliche Fette & Öle · Haselnüsse 10% · Lactose · Kakaopulver · Magermilchpulver · Lecithin · natürliches Vanilleextrakt	Nussnougatcreme mit verschiedenen Anteilen von Haselnüssen, backstabil, pumpfähig, direkt an der Anlage zu verarbeiten, typischer Haselnussgeschmack. <i>Hazelnut chocolate filling with different contents of hazelnuts, bakestable, suitable for pumps, can be processed directly at the production line, typical hazelnut taste, freezestable.</i>
20300985 *B.A. *2O.A. HASELNUSSCREME <i>HAZELNUT FILLING</i>	· Zucker · pflanzliche Fette & Öle · Haselnüsse 18% · Vollmilchpulver · Lecithin	Eine streichfähige (pastöse) Zubereitung, hellbraune Farbe, feine Milchnote <i>A spreadable, pasty preparation, light brown colour, typical fine milk taste.</i>
20300583 *B.A. *2O.A. KAKAOCREME <i>RSPO-SG RAC KAKAO</i> <i>COCOA FILLING</i> <i>RSPO-SG RAC COCOA</i>	· Zucker · pflanzliche Fette & Öle · Kakaopulver · Lecithin · Vanillin	Ausgesuchte Kakaosorten machen diese Creme zu einer wunderbaren Verführung der Sinne. <i>Selected cocoa powder give this filling its particular and intensive taste.</i>
20300126 *B.A. *2O.A. KOKOSCREME <i>RSPO-SG COCONUT FILLING</i> <i>RSPO-SG</i>	· Zucker · pflanzliche Fette & Öle · Kokosnusspulver 16% · Magermilchpulver · Lecithin	Eine streichfähige (pastöse) Zubereitung, helle Farbe, arttypische Kokosnote. <i>Pasty preparation, light colour, typical coconut taste, smooth texture</i>
20300281 *B.A. *2O.A. KOKOSCREME mit Kokoskrokant <i>RSPO-SG COCONUT FILLING</i> <i>WITH COCONUT BRITTLE</i> <i>RSPO-SG</i>	· Zucker · Kokosnussmilchpulver 15% · pflanzliche Fette & Öle · Magermilchpulver · Kokoskrokant 4,5% · Lecithin	Eine streichfähige (pastöse) Zubereitung, helle Farbe, arttypische Kokosnote. <i>Pasty preparation, light colour, typical coconut taste, coconut brittles give this filling a crunchy texture.</i>

20300322 *B.A. *2O.A. MILCHCREME <i>RSPO-SG MILK FILLING</i> <i>RSPO-SG</i>	· Zucker · pflanzliche Fette & Öle · Vollmilchpulver 15% · Lecithin	Eine streichfähige (pastöse) Zubereitung, helle Farbe, arttypische, fein abgestimmte Joghurtnote.
--	--	---



JOGHURTCREME <i>RSPO-SG YOGHURT FILLING</i> <i>RSPO-SG</i>	· Zucker · pflanzliche Fette & Öle · Vollmilchpulver 15% · Lecithin	Eine streichfähige (pastöse) Zubereitung, helle Farbe, arttypische, fein abgestimmte Joghurtnote.
---	--	---

BACKSTABILE FÜLLCREMES | BAKE STABLE FILLINGS



ARTIKEL ARTICLE	ZUTATEN INGREDIENTS	BESCHREIBUNG DESCRIPTION
20300204 NUSSNOUGATCREME <i>RAC KAKAO HAZELNUT CHOCOLATE</i> <i>FILLING</i> <i>RSPO-SG</i>	· Zucker · pflanzliche Fette & Öle · Haselnüsse 15% · fettarmes Kakaopulver · Vollmilchpulver · Lecithin · Vanilleextrakt	Nussnougatcreme mit Haselnüssen (15%), backstabil, pumpfähig, direkt an der Anlage zu verarbeiten, typischer Haselnussgeschmack. <i>Hazelnut chocolate filling cream, bakestable, pump-able, can be processed directly at the production line, typical hazelnut taste, freezestable.</i>
20300108 SCHOKOLADENCREME <i>RSPO-SG RAC KAKAO</i> <i>CHOCOLATE FILLING</i> <i>RSPO-SG RAC COCOA</i>	· Zucker · pflanzliche Fette & Öle · Kakaopulver · Mandeln · Schokolade · Lecithin · Milchschokolade	Schokocreme mit einem angenehmen Schokoladengeschmack, backstabil, pumpfähig, direkt an der Anlage zu verarbeiten. <i>Chocolate filling cream with pleasant chocolate taste, bakestable, pumpable, can be processed directly on production line.</i>



KOKOSCREME <i>COCONUT FILLING</i>	· Zucker · pflanzliche Fette & Öle · Kakaopulver · Mandeln · Schokolade · Lecithin · Milchschokolade	Eine weiche bis schnittfeste Zubereitung, helle Farbe, arttypische Kokosnote, backstabil.
---	--	---



HASELNUSSCREME <i>HAZELNUT FILLING</i>	· Zucker · pflanzliche Fette & Öle · Kakaopulver · Mandeln · Schokolade · Lecithin · Milchschokolade	Eine weiche bis schnittfeste Zubereitung, hellbraune Farbe, feine Milch- und Haselnussnote, backstabil.
--	--	---





Cocoa

KERNGEDANKEN FÜR ZARTEN SCHMELZ
Harte Schale, weicher Kern, zartschmelzendes Nougat – WIDERSTAND zwecklos. Bei diesem Objekt der Begierde ist man jeglicher Versuchung erlegen. Schicht um Schicht zergeht das feine Nougat auf der Zunge und die nussig-schokoladigen Aromen sorgen für einen wahren GENUSSMOMENT. Individuelle Röstgrade machen aus unseren Mandeln und Haselnüssen kernige UNIKATE und verleihen Ihrem Nougat eine unvergleichliche Geschmacksnote.

TRUE TEMPTATION – RESISTANCE IS IRRESISTIBLE
Our nougat is a real object of desire. You will succumb to temptation. The fine aroma of our nutty-chocolate nougat will make this temptation irresistible. Individual roasting grades make our hazelnuts unique. That is the secret that gives our product an incomparable flavour.

NOUGATAINNEMENT



HASELNUSSNOUGAT | HAZELNUT NOUGAT

ARTIKEL ARTICLE	ZUTATEN INGREDIENTS	BESCHREIBUNG DESCRIPTION
20200800 *B.A. *2O.A.	NUSSNOUGAT dunkel HAZELNUT NOUGAT DARK · Zucker · Haselnüsse 40% · Kakaomasse · Kakaobutter · Vollmilchpulver · Lecithin · Vanillin	· Sugar · Hazelnuts 40% · Cocoa mass · Cocoa butter · Whole milk powder · Lecithin · Vanillin Dunkles Haselnussnougat, hergestellt aus frisch gerösteten Haselnüssen und Kakaomasse. Schnittfest, backstabil, mittelbraune Farbe, feine Haselnussnote, ein Klassiker! Dark hazelnut nougat made of freshly roasted hazelnuts, firm texture, bake stable, medium brown colour, fine hazelnut taste, a real classic!
20200821 *B.A. *2O.A.	NUSSNOUGAT classic HAZELNUT NOUGAT CLASSIC · Zucker · Haselnüsse 30% · Kakaomasse · Kakaobutter · Lecithin · natürliches Vanilleextrakt	· Sugar · Hazelnuts 30% · Cocoa mass · Cocoa butter · Lecithin · Natural vanilla extract Dunkles Haselnussnougat, sehr kräftig geröstet, dunkelbraune Farbe, intensive Haselnuss- und Kakaonote, schnittfest, backstabil. Dark hazelnut nougat, very strongly roasted, dark brown colour, strong hazelnut taste, firm texture, bake stable.
20210800 *B.A. *2O.A.	NUSSNOUGAT hell HAZELNUT NOUGAT LIGHT · Zucker · Haselnüsse 42% · Kakaobutter · Vollmilchpulver · Lecithin · Vanillin	· Sugar · Hazelnuts 42% · Cocoa butter · Whole milk powder · Lecithin · Vanillin Helles Haselnussnougat, hergestellt aus frisch gerösteten Haselnüssen, schnittfest, hellbraune Farbe, feine Haselnussnote, backstabil. Light hazelnut nougat made out of freshly roasted hazelnuts, firm texture, light brown colour, fine hazelnut taste, bake stable.
20200252 *B.A. *2O.A.	SAHNENNOUGAT CREAM NOUGAT · Zucker · Haselnüsse 35% · Sahnepulver · Kakaobutter · Lecithin	· Sugar · Hazelnuts 35% · Cream powder · Cocoa butter · Lecithin Schnittfeste Zubereitung, typischer Geschmack nach Haselnuss und Sahne. Hazelnut nougat made out of freshly roasted hazelnuts, firm texture, light brown colour, fine hazelnut taste.

MANDELNOUGAT | ALMOND NOUGAT

20222810 *B.A. *2O.A.	MANDELNOUGAT EXTRA, hell ALMOND NOUGAT EXTRA, LIGHT · Zucker · Mandeln 50% · Kakaobutter · Lecithin · natürliches Vanilleextrakt	· Sugar · Almonds 50% · Cocoa butter · Lecithin · Natural vanilla extract Helles Mandelnougat, hergestellt aus frisch gerösteten, blanchierten Mandeln. Hellbraune Farbe, feine Mandelnote, schnittfest, backstabil. Light almond nougat paste made of freshly roasted blanched almonds, light brown colour, fine almond taste, firm texture, bake stable.
20222202 *B.A. *2O.A.	MANDELNOUGAT hell ALMOND NOUGAT LIGHT · Zucker · Mandeln 31% · Kakaobutter · Magermilchpulver · Lecithin · natürliches Vanilleextrakt	· Sugar · Almonds 31% · Cocoa butter · Skimmed milk powder · Lecithin · Natural vanilla extract Helles Mandelnougat, hergestellt aus frisch gerösteten, blanchierten Mandeln. Hellbraune Farbe, feine Mandelnote, schnittfest, backstabil. Light almond nougat paste made of freshly roasted blanched almonds, light brown colour, fine almond taste, firm texture, bake stable.





LOVE!
LOVE!
LOVE!

GLASUREN FÜR GEBÄCK | COATINGS FOR BAKERY



ARTIKEL ARTICLE	ZUTATEN INGREDIENTS	BESCHREIBUNG DESCRIPTION
20300453 HASELNUSSGLASUR RSPO-SG RAC KAKAO HAZELNUT COATING RSPO-SG RAC COCOA	· Zucker · pflanzliches Fett · Haselnüsse 10% · Kakaopulver · Lecithin · Mandeln	· Sugar · Vegetable fats · Hazelnuts 10% · Cocoa powder · Lecithin · Almonds
PE R&D	KAKAOHALTIGE FETTGLASUR RSPO-SG RAC KAKAO COCOA BASED COATING RSPO-SG RAC COCOA	Zubereitung mit Kakaopulver, Konsistenz ist temperaturabhängig, breites Farbspektrum von mittelbraun bis schwarz, arttypischer Kakaogeschmack.
		Zubereitung mit Haselnüssen, Konsistenz ist temperaturabhängig, mittelbraune bis dunkelbraune Farbe, arttypischer Haselnussgeschmack. <i>Preparation with hazelnuts, consistency depends on temperature, medium brown to dark brown colour, typical hazelnut flavour.</i>
		Zubereitung mit Kakaopulver, Konsistenz ist temperaturabhängig, breites Farbspektrum von mittelbraun bis schwarz, arttypischer Kakaogeschmack. <i>Preparation with cocoa powder, consistency depends on temperature, broad colour spectrum from medium brown to black, cocoa taste typical of the species.</i>

GLASUREN FÜR CONFISERIE | COATINGS FOR CONFISERIE



20300292 MILCHGLASUR RSPO-SG MILK COATING RSPO-SG	· Zucker · pflanzliches Fett · Vollmilchpulver 12% · Süßmolkepulver · Lecithin	· Sugar · Vegetable fats · Whole milk powder 12% · Sweet whey powder · Lecithin
PE R&D	SHINY GLASUR SHINY COATING	Zubereitung mit Kakaobutter und Mineralfarbpulver, flüssige Konsistenz, neutraler Geschmack.
	Gold GOLD	Golden-Metallic schimmernder Farbeffekt.
		Zubereitung mit Vollmilchpulver, Konsistenz ist temperaturabhängig, gelblich-weiße Farbe, arttypischer Milchgeschmack. <i>Preparation with whole milk powder, consistency depends on temperature, yellowish-white color, typical milk taste.</i>
		Zubereitung mit Kakaobutter und Mineralfarbpulver, flüssige Konsistenz, neutraler Geschmack. <i>Preparation with cocoa butter and mineral colour powder, liquid consistency, neutral taste.</i>
		Golden metallic shimmering colour effect. <i>Golden metallic shimmering colour effect.</i>





GLASUREN FÜR EIS | COATINGS FOR ICE CREAM



20300357 **KAKAOHALTIGE FETTGLASUR** · pflanzliche Fette & Öle · *Vegetable fats and oils*
 *B.A. **TYP STRACCIA-TELLA (RAC-MB KAKAO)** · Zucker
 *2O.A. **COCOA COMPUND COATING (RAC-MB COCOA)** · Kakaopulver (RAC-MB) · *Sugar*
 · Sonnenblumenlecithin · *Cocoa Powder (RAC-MB)*
 · Sunflowerlecithin

Zubereitung mit Kakaopulver, Konsistenz ist temperaturabhängig, arttypischer Schokoladengeschmack und dunkelbraune Farbe. Zur Anwendung in Eiscrememassen. *Preparation with cocoa powder, consistency depends on temperature, typical chocolatey taste and dark brown color. For application in ice cream preparations.*



PE SHINY GLASUR Gold
R&D SHINY COATING RED

Zubereitung mit Kakaobutter und Mineralfarbpulver, flüssige Konsistenz, neutraler Geschmack. Gold-Metallic schimmernder Farbeffekt.

Preparation with cocoa butter and mineral colour powder, liquid consistency, neutral taste. golden metallic shimmering colour effect.

VOLLMILCH-FETTGLASUR
WHOLE MILK COATING

Zubereitung mit Vollmilchpulver, gelblich-weiße Farbe, arttypischer Milchgeschmack, Konsistenz ist temperaturabhängig.

Preparation with whole milk powder, yellowish-white colour, typical milk taste, consistency depends on temperature.

KAKAOHALTIGE FETTGLASUR
COCOA BASED COATING

Zubereitung mit Kakaopulver, Konsistenz ist temperaturabhängig, breites Farbspektrum von mittelbraun bis schwarz, arttypischer Kakaogeschmack.

Preparation with cocoa powder, consistency depends on temperature, wide colour spectrum from medium brown to black, typical cocoa taste.

*B.A. BESTELLARTIKEL
 *2O.A. ORDER ARTICLE

Für ein perfektes Finish sind unsere Glasuren bestens geeignet. Die seidig glatte Konsistenz unserer Glasurenmassen, hergestellt aus RAC-zertifizierten und palmölfreien Zutaten, verfeinern jegliche Eis- und Gebäckspezialitäten. Umhüllen, ummanteln und tauchen Sie ein! For a perfect finish our glazes are best suited. The silky smooth consistence of our coatings, made from RAC-certified and palm oil-free ingredients, refine any ice cream and pastry specialties. Cover, encase and dive into!



MADE in
 BERLIN
 since 1902

POWERFUL ALMOND



Pancakes & Crêpes

Gebäck & Dessert

Müsli & Porridge

Drinks & Shakes



1 EL
20 g

230 ml
Wasser
oder
Milch

SCHÜTTELN & SCHLÜRFEN

Ein leckerer Boost in deinen Pre- oder Post-workout Shakes, in Porridge, Energyriegeln und vielen weiteren süßen und herzhaften Speisen & Snacks.

Definitiv der richtige support für einen gesunden Lebensstils.

SHAKE & BAKE

A tasty boost in yours Pre- or post-workout shakes, in porridge, energy bars and many other sweet and savory dishes and snacks.

Definitely the right support for a healthy lifestyle.

MANDELPROTEIN | ALMOND PROTEIN POWDER

ARTIKEL | ARTICLE

20530001 MANDELPROTEIN-PULVER
GERÖSTET
ALMOND PROTEIN POWDER,
LIGHT

100% Pure

· Mandeln 100%,
blanchiert, geröstet
· Almonds 100%, blanched

20530011 BIO-MANDELPROTEIN
*B.A. GERÖSTET
*2O.A. ORGANIC ALMOND PROTEIN
ROASTED

· Bio-Mandeln 100%,
blanchiert, geröstet
· Organic Almonds 100%,
blanched, roasted

BESCHREIBUNG | DESCRIPTION

Pulverförmig, enthält min. 50% Protein, Fett-
gehalt 12,5% Powder, contains min. 50% protein,
Fat content 12,5%

Pulverförmig, enthält min. 50% Protein, Fett-
gehalt 12,5% Powder, contains min. 50% protein,
Fat content 12,5%

BERLINER FLOUR POWER

Vor über 70 Jahren produzierte Otto Klühe (Geschäftsführer in den 50 Jahren) schon Eiweißnährmittel, denn die Vorteile einer eiweißreichen Ernährung waren schon damals bekannt. An diese, in unserer Firmengeschichte verankerte Tradition, knüpfen wir heute mit unserem Mandelprotein an. 56% Eiweißgehalt - Nicht schlecht was alles in so einer kleinen Mandel stecken kann, oder? Unser Mandelprotein zeichnet sich durch ein besonders intensives Aroma aus, welches wir durch ein schonendes Röstverfahren an der offenen Flamme erreichen.

Nussmehle erfreuen sich steigender Beliebtheit, bringen sie doch ernährungsphysiologisch viele Vorteile mit sich. Mit Mehl im herkömmlichen Sinne (aus Getreide) haben sie allerdings nichts gemein. Grundsätzlich ist in zwei Varianten zu unterscheiden, Beispielsweise Mandelmehl & gemahlene Mandeln. Dabei ist zu sagen, dass es in der Produktbezeichnung keine gesetzlichen Definitionen zu den erwähnten Begrifflichkeiten gibt. Es obliegt somit dem Hersteller unter welchem Namen er seine Produkte in den Handel bringt. Die Kennzeichnung Mandelmehl (für gemahlene Mandeln) kann den Kunde ohne Vorwissen im Supermarkt schnell mal zu einem überbewerteten Produkt greifen lassen.

Mandelmehl vs. gemahlene Mandeln

Unser Mandelprotein besteht aus entöhlten Mandeln. Durch die Pressung der Mandeln entsteht der sogenannte Presskuchen welcher feinst vermahlen wird, bis eine pulverfeine Qualität erreicht ist. Unter anderem entsteht bei der Pressung unser wertvolles Mandelöl. Ungefiltert behält es den ursprünglichen und intensiven Geschmack.

Gemahlene Mandeln enthalten im Gegensatz noch den vollen Anteil des Öls. In den meisten Supermarktregalen findet man diese Qualität.

More than 70 years ago, Otto Klühe (managing director in the 50s) already produced protein supplements, because the benefits of a protein-rich diet were already known at that time. With our almond protein with a protein content of 56%, we continue this tradition, which is anchored in our company history.

A small almond with a big impact. Not bad, right? Our almond protein is characterized by a particularly intense flavor, which we achieve through a gentle roasting process on the open flame.

Nut flours are becoming increasingly popular, as they offer many nutritional benefits. However, they have nothing in common with conventional flour (grain flour). Basically, there are two varieties: almond flour and ground almonds. It is to be said that there are no regulations for the right declaration of these products (in Germany). The manufacturer can decide whether the product is declared as flour or as ground almonds. Without prior knowledge the customer can be misled into buying an overpriced product when she/he buys ground almonds labeled as almond flour.

Almond flour vs. ground almonds

Our almond protein consists of deoiled almonds. Through the pressing of the almonds, the so-called press cake is created, which is ground until a fine quality is achieved. Among other things, our valuable almond oil is produced during the pressing process. Just like this it retains the original and intense flavor. Ground almonds, on the other hand, still contain the full portion of fat. In most supermarket shelves you can find this quality.

naturally
VEGAN



DE-ÖKO 001
EU-/Nicht-EU Landwirt-
schaft



Mandelmehl vs. Mandelprotein

Auch hier gibt die Gesetzeslage keine eindeutigen Richtlinien vor. Unser Mandelprotein ist teilentölt. Nur Produkte mit einem Mindestproteingehalt von 50% loben wir als Proteinpulver aus.

Mach was draus!

Diese beiden Produktkategorien bringen neben einem anderen Geschmack dementsprechend auch andere Nährwerte und Backeigenschaften mit sich.

Ruft ein Rezept explizit nach Nussmehl-/protein, sollte man die Zutat nicht ohne weiteres eins zu eins mit gemahlene Mandeln ersetzen. Das Ergebnis könnte eine flüssige Angelegenheit werden. Entöltes Nussmehl ist sehr trocken und nimmt bei der Zubereitung eines Teigs viel Flüssigkeit auf. Auch herkömmliches Mehl sollte man ohne eine Anpassung der Rezeptur nicht ersetzen. Denn nur das im Getreide enthaltene Gluten ermöglicht durch seine Klebeeigenschaften die notwendige Konsistenz vieler Backwaren.

Warum also Nussmehl-/protein?

Diese Produkte unterstützen Konsumenten teils schwierige Ernährungsgewohnheiten (wie Zölliakie /Glutenunverträglichkeit) zu meistern, ohne auf Genuss verzichten zu müssen. Auch für Lifestyleentscheidungen wie Veganismus und Speisepläne diverser Diäten (Bsp. Keto und Low Carb) ist unser Mandelprotein eine echte Bereicherung.

Almond flour vs. almond protein

Again, there are no official regulations for a product declaration that differentiates between almond protein and almond flour. Our almond protein is partially de-oiled. We at Lemke only call it an almond protein if the product's protein content is at least 50%.

Key Learning

Besides their different tastes, these two product categories also have different nutritional values and baking properties. If a recipe explicitly calls for nut flour/protein, the ingredient should not be replaced with ground almonds. De-oiled nut flour is very dry and absorbs a lot of liquid when preparing a batter. You should also not substitute conventional flour without adjusting the recipe. This is because only the gluten contained in the grain, through its adhesive properties, enables the necessary consistency of many baked goods

Benefits of almond flour and protein

These products support consumers with their diets and help to change eating habits. Your culinary indulgence can still be satisfied if you suffer from celiac disease (gluten intolerance). Just use almond flour instead of conventional flour. Almond protein is the perfect supplement for a good nutrition and a healthy lifestyle, no matter if you are vegan, vegetarian or on any other diet.



MANDELÖL | ALMOND OIL

20530001	MANDELÖL ALMOND OIL	· unraffiniert · unrefined	Intensiver, angenehmer Geruch und Geschmack Intensive aroma
20540010	BIO-MANDELÖL *B.A. ORGANIC ALMOND OIL	· unraffiniert · unrefined	Intensiver, angenehmer Geruch und Geschmack Intensive aroma
		*2 O.A.	

PESTO PRESTO Schnelles Basilikum-Mandelpesto

Zutaten

50g Basilikum
40g Mandeln gemahlen
2 Knoblauchzehen
1/2-1 TL grobes Meersalz
120 ml Mandelöl

So geht's

Alle Zutaten mit einem Pürierstab oder in einem Mixer bis zur gewünschten Konsistenz zerkleinern.

Tipp

Lecker als Brotaufstrich, in Wraps, als Dressings und zu Pasta.

PESTO PRESTO QUICK BASIL-ALMOND PESTO

Ingredients:

50g basil
40g ground almonds
2 cloves of garlic
1 / 2-1 tsp coarse sea salt
120 ml of almond oil

That's how it's done:

Blend all ingredients to your desired consistency.

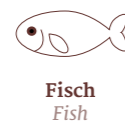
Tip:

Delicious as spread, in wraps, as dressings and pasta.

Bestellen Sie Ihr Muster und probieren Sie dieses leckere Pesto-Rezept. **Tipp:** Verwenden Sie dieses außergewöhnliche Mandelöl auch für andere Dips, Dressings oder Mayonnaise.

Order your sample and try this delicious pesto recipe which upgrades several dishes.

Tip: Use this extraordinary almond oil also for other dips, dressings or mayonnaise.



MANDELMARK | PURE ALMOND PASTE



ARTIKEL ARTICLE	ZUTATEN INGREDIENTS	BESCHREIBUNG DESCRIPTION
20344000 MANDELMARK dunkel PURE ALMOND PASTE DARK	· Mandeln 100% · Almonds 100%	Hergestellt aus gerösteten, naturbelassenen Mandeln. Fein vermahlen, braune Farbe, arttypischer Mandelgeschmack. <i>Made out of brown almonds, roasted and fine grinded, brown colour, typical almond taste.</i>
20340800 MANDELMARK hell PURE ALMOND PASTE LIGHT	· Mandeln 100% · Almonds 100%	Hergestellt aus gerösteten, blanchierten Mandeln. Fein vermahlen, helle Farbe, arttypischer Mandelgeschmack. <i>Made out of roasted blanched almonds and finely grinded, light colour, typical almond taste.</i>
20340810 MANDELMARK extra hell PURE ALMOND PASTE EXTRA LIGHT	· Mandeln 100% · Almonds 100%	Hergestellt aus leicht gerösteten, blanchierten Mandeln. Fein vermahlen, sehr helle Farbe, arttypischer Mandelgeschmack. <i>Made out of roasted blanched almonds and finely grinded, extra light colour, typical almond taste.</i>

HASELNUSSMARK | PURE HAZELNUT PASTE



20323800 HASELNUSSMARK dunkel PURE HAZELNUT PASTE DARK	· Haselnüsse 100% · Hazelnuts 100%	Hergestellt aus stark gerösteten Haselnüssen, fein zerkleinert, arttypischer Haselnussgeschmack. <i>Made of brown hazelnuts, roasted and finely grinded, typical hazelnut taste.</i>
20320800 HASELNUSSMARK hell	· Haselnüsse 100% · Hazelnuts 100%	Hergestellt aus leicht gerösteten Haselnüssen, fein zerkleinert, helle Farbe, arttypischer Haselnussgeschmack. <i>Made of blanched hazelnuts finely grinded, light colour, typical hazelnut taste.</i>

BIO-NUSSMARK | PURE ORGANIC NUT PASTES



20340300 BIO-MANDELMARK HELL 100% BIO PURE ORGANIC ALMOND PASTE, LIGHT	· Bio-Mandeln 100% · Organic Almonds 100%	Hergestellt aus ausgewählten Mandeln, geröstet und fein zerkleinert, arttypische Farbe und Mandelgeschmack <i>very aromatic taste, made out of selected almonds, roasted and traditionally grinded</i>
20344010 BIO-MANDELMARK DUNKEL 100% BIO PURE ORGANIC ALMOND PASTE, DARK	· Bio-Mandeln 100% · Organic Almonds 100%	Hergestellt aus ausgewählten Mandeln, geröstet und fein zerkleinert, arttypische Mandelgeschmack. <i>very aromatic taste, made out of selected almonds, roasted and traditionally grinded</i>
20323750 BIO-HASELNUSSMARK 100% BIO PURE ORGANIC HAZELNUT PASTE	· Bio-Haselnüsse 100% · Organic Hazelnuts 100%	Hergestellt aus ausgewählten Haselnüssen, geröstet und fein zerkleinert, arttypische Farbe und Haselnussgeschmack <i>very aromatic taste, made out of selected hazelnuts, roasted and traditionally grinded</i>

HOLY FLÜSSIGES GOLD HAZEL!

Achtung hochprozentig! Pures Mark – zu 100% aus Mandeln und Haselnüssen. „Dafür bringen wir die härteste Nuss zum Schmelzen“. Verfeinern Sie Ihr Gebäck und Ihre Eiscrememassen z.B. mit einer köstlichen Haselnussnote.
Attention high percentage! Pure marrow - 100% almonds and hazelnuts. „That's why we melt the hardest nuts.“ Refine your pastries and icecream with, for example, a delicious hazelnut note.



SIMPLICITY IS THE ULTIMATE SOPHISTICATION. DIE ELEGANZ DER EINFACHHEIT.

HANDWERKLICH IN BESTFORM

Gehobelt, gehackt oder puderfein, unsere Nusspräparate sind nicht nur für die inneren Werte gut, sondern sorgen auch für ein knackiges Äußeres.

HANDCRAFTED AT ITS BEST

Sliced, chopped or powdery, our nut preparations are not only good for the inner values, but also for a crunchy outside.

MANDELPRÄPARATE | PROCESSED ALMONDS

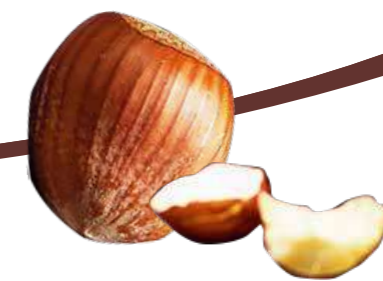


ARTIKEL ARTICLE	ZUTATEN INGREDIENTS	BESCHREIBUNG DESCRIPTION
2056* GANZ WHOLE	· Natur ungeröstet · Natur geröstet · Geschält ungeröstet · Geschält geröstet	· Natural unroasted · Natural roasted · Peeled unroasted · Peeled roasted
2054* GEHOBELT SLICED	· Natur ungeröstet · Natur geröstet · Geschält ungeröstet · Geschält geröstet	· Natural unroasted · Natural roasted · Peeled unroasted · Peeled roasted
2050* GEHACKT DICED	· Natur ungeröstet · Natur geröstet · Geschält ungeröstet · Geschält geröstet	· Natural unroasted · Natural roasted · Peeled unroasted · Peeled roasted
2055* GESTIFTET SLIVERED	· Geschält ungeröstet · Geschält geröstet	· Peeled unroasted · Peeled roasted
2057* HALBIERT HALF	· Geschält ungeröstet	· Peeled unroasted
2058* GEMAHLEN/GRIESS GROUNDED	· Geschält ungeröstet · Geschält geröstet · Natur geröstet	· Peeled unroasted · Peeled roasted · Natural roasted

HASELNUSSPRÄPARATE | PROCESSED HAZELNUTS



2076* GANZ WHOLE	· Natur ungeröstet · Natur geröstet · Geschält ungeröstet · Geschält geröstet	· Natural unroasted · Natural roasted · Peeled unroasted · Peeled roasted
2074* GEHOBELT SLICED	· Natur ungeröstet · Geschält ungeröstet	· Natural unroasted · Peeled unroasted
2070* GEHACKT DICED	· Natur ungeröstet · Geschält ungeröstet	· Natural unroasted · Peeled unroasted
2078* GEMAHLEN/GRIESS GROUNDED	· Ungeröstet · Geröstet · Natur geröstet	· Unroasted · Roasted · Natural roasted



SHHHHT... IT'S PRIVATE!!

Begeistern Sie ihre Kunden mit saisonalen Highlights, dufter Aktionsware oder erweitern Sie Ihr Vollsortiment für ganzjährigen Genuss. Wir beraten Sie gerne zu unserem Leistungsportfolio für Handelsmarken.

service@lemke.de



VOLLSORTIMENT
FULL ASSORTMENT

SAISONWARE
SEASONAL GOODS

AKTION-HIGHLIGHT
SPECIAL OFFER

VERPACKUNG | PACKAGING

Tank-LKW Truck _____ ab 5 mt bis max. 24 mt	Eimer Bucket _____ 5 kg 10 kg 25 kg
Fässer Drum _____ 200 kg 10 l	Sack Bag _____ 20 kg
Container _____ 500 kg 750 kg 1000 kg	Karton Box _____ 12,5 kg 6,25 kg im Umkarton* 5 x 2,5 kg 40 x 12,5 kg 60 x 12,5 kg
Big Bag _____ 500 kg	
Vakuumsack Vakuumbag _____ 20 kg	Flowpack* ₁ _____ 200 g bis 2500 g

*₁ Bei Flowpacks bis 2500g geben wir Invertase und Alkohol zur Konservierung hinzu.

*₁ For small packages 200g-2500g we add invertase and alcohol to the marzipan as a preservative.

ANWENDUNG | APPLICATION SERVICE

- Bäckerei|Bakery
- Süßwaren|Chocolates
- Patisserie|Pastry
- Konditorei|Confectionery
- Getränke|Drinks
- Eis|Ice cream
- Confiserie
- Cerealien|Cereals
- Fein- & Naturkost|Deli



Analog zu unseren konventionellen Mandel- und Haselnusspräparaten liefern wir alle Produkte auch in 100% Bio-Qualität.

Additionally to our conventional processed almond and hazelnut preparations, we also supply all products in 100% organic quality. Please ask for our minimum order quantities.



PE R&D
In unserer Sortimentsübersicht finden Sie beispielhaft besondere Produktentwicklungsartikel, die wir gerne für Ihre Bedürfnisse individualisieren. Bitte haben Sie Verständnis, dass Produktmuster daher leider nicht vorrätig sind und Ihnen vorab nicht zur Verfügung gestellt werden können. Hinsichtlich diverser Komplexität prüfen wir gerne gemeinsam mit Ihnen Ihr Jahrespotential und die Machbarkeit einer Produktentwicklung. Bitte sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!

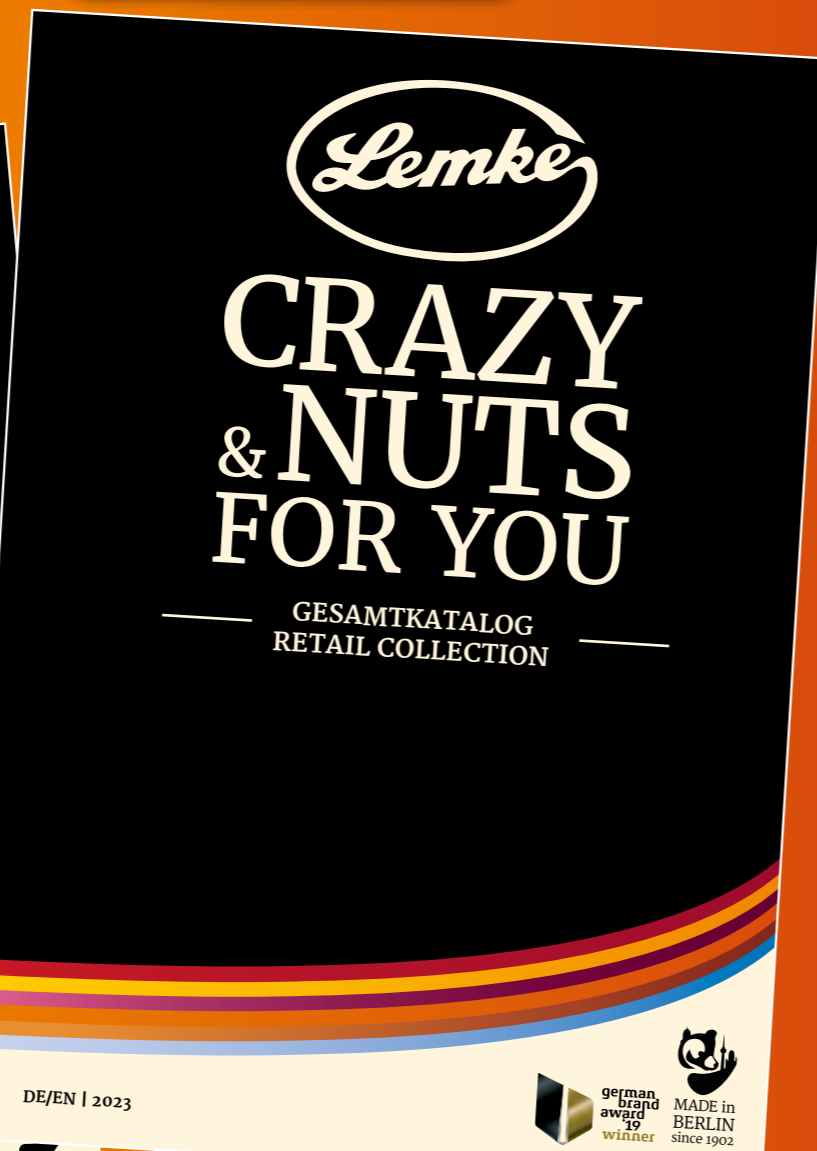
In our product assortment you will find examples of special product development articles that we would be happy to customize for your needs. Please note, that product samples are unfortunately not in stock and cannot be made available to you in advance. Regarding different levels of complexity, we would be happy to examine your annual potential and the feasibility of a product development together with you. Please contact us, we would be happy to advise you!

*B.A. Dies ist ein Bestellartikel, den wir nicht dauerhaft auf Lager haben. Bitte fragen Sie nach unseren Mindestabnahmemengen.
*₂O.A.

This is an order article, please ask for our minimum quantities.



LEMKE.DE/DOWNLOADS
Produktlisten,
Produktdatenblätter,
Zertifikate & mehr



DE/EN | 2023





Je nachdem wie der Wind steht – sollte man in Neukölln, im Süden Berlins, unterwegs sein – kann es vorkommen, dass einen der süße Duft von Marzipan, gerösteten Mandeln und Haselnüssen umgibt. Schließt man dann noch die Augen, fühlt man sich ruck zuck in die Kindheit zurück versetzt.

Höchste Zeit euch in unsere köstliche Welt mitzunehmen, denn Produkte von Lemke verzücken schon längst, getarnt in Pralinen und Co., so manchen Gaumen. Es ist angerichtet!



**CRAZY
& NUTS**
FOR YOUR
BUSINESS



GEORG LEMKE GMBH & CO. KG
SPÄTHSTRASSE 31-32 | 12359 BERLIN
Tel.: +49(30) 66581-3 | service@lemke.de | lemke.de