



FEINES BERLINER MARZIPAN
— seit 1902 —

Hinter den Kulissen
behind the scene



Lemke Story Teller

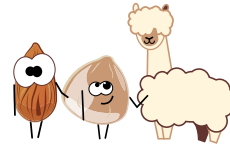
Je nachdem wie der Wind steht – sollte man in Neukölln, im Süden Berlins, unterwegs sein – kann es vorkommen, dass einen der süße Duft von Marzipan, gerösteten Mandeln oder Haselnüssen umgibt.

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 verzaubern schon längst, getarnt
in Pralinen und Co., so manchen Gaumen.
Es ist angerichtet!

If you are traveling in Neukölln, in the south of Berlin – it can happen that you are surrounded by the sweet scent of marzipan, roasted almonds or hazelnuts. If you then close your eyes, you will feel transported back to childhood in no time.

*It's time to take you into our delicious world. Lemke products have long been enraptured, camouflaged in pralines and Co., so many palates.
It's served!*



Dürfen wir vorstellen, *May we introduce*

Crazy & Nuts

unsere Lemke Helden. Sie sind der (Roh-)Stoff, aus dem eure süßen Träume sind. Immer dabei, ihr treuer Freund Alpaka Sven. Begleite sie bei ihren Abenteuern durch die wunderbare Lemke-Welt.

our Lemke heroes. They are the source that your sweet dreams are made of. Always accompanied by their loyal friend Alpaca Sven. Follow them on their adventures through the wonderful world of Lemke.

VON BERLIN IN ALLE WELT

Am Standort Berlin-Britz produzieren mehr als 100 Mitarbeiter/innen mit neuester Technologie rund um die Uhr süße Köstlichkeiten für das Bäcker- und Konditor-handwerk 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. Die besten Voraussetzungen um neue Wege zu gehen.

FROM BERLIN TO ALL OVER THE WORLD

At our headquarter, located in Berlin-Britz, more than 100 employees use the latest technology to produce sweet delicacies for the bakery and confectionery trade as well as industrial processing. 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 produced today. Distribution takes place in all major cities in the world. The best conditions for ground breaking new possibilities.



FÜR WEN & WAS

Seit über hundert Jahren schätzen unsere Kunden die bunte Lemke-Qualitätsvielfalt. Zeit die gewohnten Pfade verlassen, um den Schritt vom Industriezulieferer in den Einzelhandel zu wagen. Von nun an sind Lemkes Köstlichkeiten nicht mehr unsichtbar in Pralinen, Backwerk und Eis versteckt, sondern unter eigener Flagge in den Regalen der Supermärkte zu finden.

Kleine Brötchen backen, also haushaltsübliche Verpackungsgrößen laden zum zugreifen ein. Marzipan gehüllt im kleinen Schwarzen und so garnicht bieder wird für Furore sorgen, aber es sind die inneren Werte die die Kunden langfristig begeistern.

Top- Qualität über alle Ebenen ist die wichtigste Voraussetzung, denn die Zufriedenheit der Kunden ist der Mittelpunkt aller Bemühungen dem sich Lemke verschrieben hat.

Naschen, Backen, Schnabulieren-Das sind Genussmomente für die ganze Familie. Wir wollen mit unserem Sortiment und gemeinsam mit unseren Kunden Erinnerungen schaffen.

FOR WHOM & WHAT





























For over a hundred years, our customers have appreciated the variety of Lemke quality.

Time to leave the usual path to take the step from industrial supplier to retail business. From now on, Lemke's delicacies are no longer hidden invisibly in pralines, baked goods and ice cream, you can find them on the shelves of the supermarkets.

Normal household packaging sizes invite you to grab them. Marzipan wrapped in a little black dress and not at all honest will cause a sensation, but it is the inner values that inspire customers in the long term.

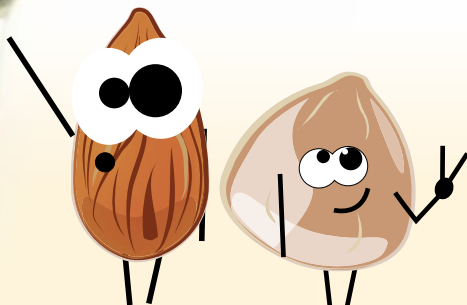
Top quality across all levels is the most important requirement, because customer satisfaction is the focus of all efforts to which Lemke is committed.

Snacking, baking, nibbling - these are moments of pleasure for the whole family. We want to create memories with our product range and our customers.

	Backen <i>BAKING</i>	Pâtisserie Konditorei Confiserie	Süßwaren <i>CHOCOLATES</i>	Eis <i>ICE CREM</i>	Drinks, Smoothies, Shakes	Cerealien & Porridge <i>CEREALS</i>	Dressings & Soßen <i>DRESSING & SAUCE</i>
Marzipan <i>MARZIPAN</i>							
Figuren Marzipan <i>MODELING MARZIPAN</i>							
Marzipan Schnitten <i>MARZIPAN BARS</i>							
Aufstriche <i>SPREADS</i>							
Aufstriche <i>SPREADS</i>							
Nussmus <i>NUT BUTTER</i>							
Mandelprotein & Nussmehl <i>PROTEIN & FLOUR</i>							
Öle <i>OIL</i>							



**URLAUB IST
GESTRICHEN!**
AUF DIE STULLE , FERTIG, LOS!



SPREAD SWEETNESS TO YOUR LIFE

With the stadstreicher collection we invite you to create sweet memories for you and your loved ones.

RETREAT WITH AN ALMOND MEDITATION

Dive into the tub, pleasant candlelight. Chill and relax with your favourite series. A fruit bowl topped with almondcream will grant you the mhh..enjoyable moment you desired for. Try once, you will stick to it.

PICTURE PERFECT FOR THE HAZELNUT HILLS

Have you ever been to the hazelnut hills? It couldn't be easier. Take the next exit to you kitchen to bake a bundge of waffles or pancakes and layer the fluffies to drizzle hazelnut cream all over it. To make it picture perfect, add some berries on top or all over the place.

HOP ON THE COCONUT CRUISE...

...and delight your mornings with a little crunchy twist. Sweet cravings at noon? Never mind, spread a little extra creamy deliciousness whenever you want to go an a Berlin-Trip. Warning: May lead to dipping addiction!

Vorhang auf für die Lemke little ones. Für jede Type der richtige Jeschmack.

UNSER KLEINES 1 X 1 DER MARZIPANMASSEN AUF DAS VERHÄLTNISS KOMMT ES AN

Diese bestehen aus Mandeln, Zucker und Wasser, mit oder ohne Zusatzstoffe, wie z.B. Fruchtpasten. Lemke verwendet für seine Marzipankreationen süße Mandeln aus Kalifornien, sowie Mittelmeermandeln, die etwas kräftiger im Geschmack sind. Mandeln sind die kostenintensivste Zutat in der Herstellung.

MARZIPANROHMASSE

ist die qualitativ beste Masse, mit dem größten Mandelanteil und dem niedrigsten Zuckergehalt (Simple Pure). Die genaue Zusammensetzung ist in den "Leitsätze für Ölsamen und daraus hergestellte Massen und Süßwaren" festgelegt:

Marzipanrohmasse ist eine aus blanchierten/geschälten Mandeln hergestellte Masse. ...Der Anteil des zugesetzten Zuckers beträgt höchstens 35% und der Mandelölgehalt mindestens 28%, beides bezogen auf die Marzipanrohmasse mit 17% Feuchtigkeitsgehalt.

Entbitterte bittere Mandeln sowie Bergmandeln werden zur Herstellung von Marzipanrohmassen nicht verwendet.

MARZIPAN

ist eine Mischung aus Marzipanrohmasse und höchstens der gleichen Gewichtsmenge Zucker. Also ein Verhältnis von max. 50-50.

OUR LITTLE 1 X 1 OF THE MARZIPAN MASSES IT DEPENDS ON THE RATIO

These consist of almonds, sugar and water, with or without additives, such as fruit pastes. Lemke uses sweet almonds from California for its marzipan creations, as well as Mediterranean almonds, which have a slightly stronger taste. Almonds are the most expensive ingredient to manufacture.

MARZIPAN PASTE

is the best quality mass, with the largest amount of almonds and the lowest sugar content (Simple Pure). The exact composition is specified in the "Guidelines for oil seeds and masses and confectionery made from them":

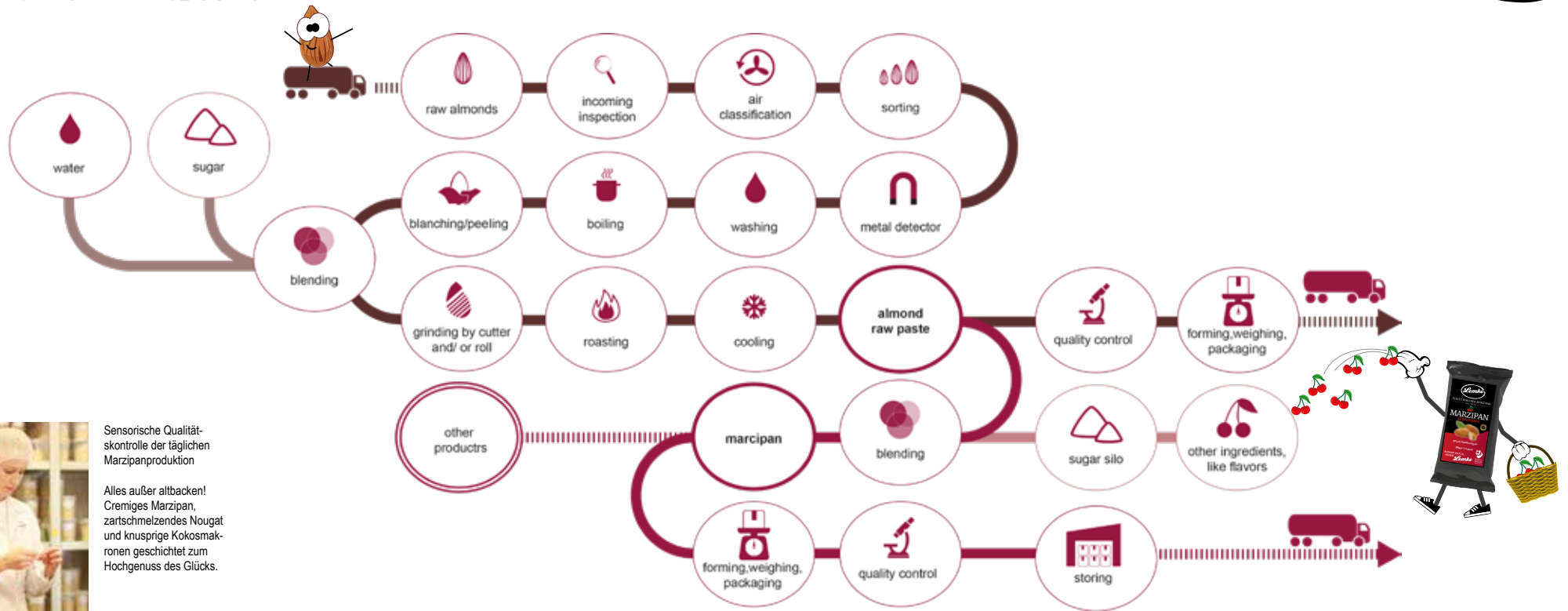
Marzipan raw mass is a mass made from blanched / peeled almonds. ... The proportion of added sugar is at most 35% and the almond oil content at least 28%, both related to the marzipan raw mass with 17% moisture content.

Debittered bitter almonds and mountain almonds are not used in the production of marzipan raw masses.

MARZIPAN

is a mixture of marzipan paste and no more than the same amount of sugar by weight. So a ratio of max. 50-50.

PROZESS DER MARZIPANHERSTELLUNG
PROCESS OF MARZIPAN PRODUCTION



Sensorische Qualitätskontrolle der täglichen Marzipanproduktion

Alles außer altbacken!
 Cremiges Marzipan,
 zartschmelzendes Nougat
 und knusprige Kokosmakronen
 geschichtet zum
 Hochgenuss des Glücks.



WAS IST EDELMARZIPAN?

Nach den Richtlinien für Zuckerwaren (Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.) gelten folgende Qualitätsanforderungen:

Edelmarzipan enthält mindestens 70 Teile Marzipanrohmasse.

Als Faustregel kann man sagen, dass je heller die Marzipanmasse ist, desto höher der Zuckeranteil. Generell gilt jedoch, über Geschmack lässt sich nicht streiten. So gibt es Marzipanliebhaber die einen intensiven Mandelgeschmack bevorzugen, als auch welche, die ein süßeres Produkt lieber haben.

WHAT IS NOBLE MARZIPAN?

According to the guidelines for sugar confectionery (Federation for Food Law and Food Science), the following quality requirements apply:

Fine marzipan contains at least 70 parts of marzipan paste.

As a rule of thumb, one can say that the lighter the marzipan mixture, the higher the sugar content. In general, however, there is no arguing about taste. There are marzipan lovers who prefer an intense almond taste, as well as those who prefer a sweeter product.

BAKE FOR GOOD!



SIMPLY PURE- MARZIPANROHMASSE

Bodenständig kommt es daher, unser Marzipan Simply Pure. Eine Mischung aus blanchierten Mandeln, Zucker und Wasser, die zuverlässig den verschiedensten Anforderungen begegnet. Der hohe Mandelanteil von 54% lässt auf Selbstbewusstsein schließen, jedoch mit der entsprechenden Bescheidenheit und Souveränität. Einfach everybody's Darling!

*Just down to earth, our marzipan Simply Pure. A mixture of blanched almonds, sugar and water, which is reliably and easily to adapt to the most diverse needs. The high almond content of 54% conveying a self-confidence, but with the appropriate modesty and sovereignty.
Simply Everybody's Darling!*



HEAVENLY GRACE-EDELMARZIPAN MIT GERÖSTETEN MANDELSTÜCKCHEN

Für alle die mehr von einem Marzipan erwarten. Heavenly Grace ist ein Produkt der obersten Kategorie. Hat man dieses Marzipan erst einmal probiert, weiß man wie gut Marzipan schmecken kann. Der Mandelanteil von 62% spricht eine eindeutige Sprache. Doch wer nun vermutet, von einer herben Aufdringlichkeit auf den Pfad der Verbitterung geführt zu werden, der irrt. Himmlisch gut und dabei ganz auf dem Boden der Tatsachen lässt uns dieses Marzipan stilvoll an den guten Dingen des Lebens teilhaben. Für einen besonderen Twist sorgen fein geröstete Mandelstückchen.

For those who expect more from a marzipan. Heavenly Grace is definitely a top category product. Once you have tasted this marzipan, you know how good marzipan can be. The almond content of 62% stands for itself. But to those who now assume a harsh obtrusiveness to be led on the path of bitterness, is wrong. Heavenly good, and true to the facts, this marzipan makes us participate in the good things at life. Finely roasted almond pieces provide a special twist.



CREAMY WHITE-EDELMARZIPAN

Creamy White ist ein echter Handschmeichler. Die geschmeidige Textur passt sich jeglicher Formvollendung bestens an und schmiegt sich wie eine liebende Umarmung an deine köstlichen Backkunststücke. Hervorragend geeignet zum Ausrollen, Modellieren, Kneten und Einfärben. Auch eine perfekte Ergänzung zu dem Figurenmarzipan MarziFUN.

Creamy White is a real hand flatterer. The smooth texture adapts perfectly to any perfect shape and hugs your delicious baking tricks like a loving hug. Excellent for rolling out, modeling, kneading and coloring. Also a perfect addition to the figure marzipan MarziFUN.





**SALTY CARAMEL-
SALZKARAMELL- MARZIPAN MIT MANDEL-
STÜCKCHEN**

Salty Caramel 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.

What you see, is what you get!

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.



**TIPSY AMARETTO-
AMARETTO-MARZIPAN**

Sie sind spontanen Begegnungen gegenüber aufgeschlossen? Sehr gut, denn dieser Frohnatur kann man nur schwerlich entkommen. Der kleine Italiener ist der Inbegriff des Dolce Vita. Beschwingt und pulsierend zugleich vereint dieses Marzipan angenehme Süße, feines Mandel- und Amarettoaroma und macht es zu einem geselligen Vertreter seiner Gattung. Wer von der Melodie des süßen, unbeschwerten Lebens nicht genug bekommt, für den ist Topsy Amaretto definitiv ein Gewinner.

Are you open to spontaneous encounters? Great, because this happy nature you can hardly escape. The little Italian is the epitome of Dolce Vita. Exhilarated and vibrant at the same time, this marzipan combines pleasant sweetness with the fine almond- and amaretto aroma, making it a sociable representative of its genus. For those who do not get enough of the sweet, carefree life tune, Topsy Amaretto is definitely a winner



SANDY DORN-SANDDORN-MARZIPAN

Dieses Marzipan ist ein echter Naturbursche, dessen Wurzeln in den sandigen Dünen der nordischen Küstenregionen verankert ist. Die ein oder andere steife Briese lassen diese Seebeere zu einem Leuchtturm des guten Geschmacks heranreifen. Eigensinningkeit, Extravaganz und nordische Vitalität vereinen sich zu einem Revoluzzer mit Alleinstellungsmerkmal. Definitiv nicht zu unterschätzen! Die außergewöhnlichen Noten von Sanddorn und feinen Mandeln sind nicht nur geschmacklich ein Erlebnis, sondern auch optisch ein echter Knaller.

This marzipan is a real nature boy, whose roots are anchored in the sandy dunes in northern coastal regions. One or the other stiff breeze make this seaberry ripen to a lighthouse of good taste. Self-peculiarity, extravagance and Nordic vitality combined to form a revolutionist who stands for himself. Definitely not to be underestimated! The extraordinary notes of sea buckthorn and fine almonds are not only a taste experience, but also visually a real blast.



**SUNNY ORANGE-
ORANGEN-EDELMARZIPAN**

Sunny Orange – Der Name ist Programm! Spontan und mitreißend präsentiert sich diese Marzipansorte und lässt Sonne in Ihr Herz. Die fruchtig, herben Aromen von sonnengereiften Orangen machen Lust auf die süße Seite des Lebens. Dieses Schätzchen versprüht puren Optimismus und sorgt für gute Vibes. Definitiv der kürzeste Weg für ein bisschen California Feeling!

Sunny Orange - The name is program! Spontaneous and rousing, this marzipan variety let the sunshine in your heart. The fruity, tart aromas of sun-ripened oranges whet the appetite for the sweet side of life. This sweetheart exudes pure optimism and ensures good vibes. Definitely the shortest way for a little California feeling!



VERY CHERRY-KIRSCH-EDELMARZIPAN

Wenn zwei Herzen höher schlagen, dann kann es nur Very Cherry sein.

Diese Versuchung ist eine Sünde wert! Unser feines Marzipan mit Kirschgeschmack ist wohl das frecheste Früchtchen am Marzipanhimmel. Die natürlichen Aromen knackiger Kirschen spielen auf natürliche Weise mit der Kraft unbescholtener Leidenschaft, welche sich im Entzücken wahrer Gaumenfreude widerspiegelt.

When hearts beats unison then it can only be Very Cherry. These temptation is worth a sin! Our fine marcipan with cherry flavor is probably the naughtiest fruit in marcipan heaven. The natural aromas of crisp cherries play naturally with the power of bland passion, which is reflected in the pleasure of true delights.



YUMMY HONEY-BIO-HONIG-MARZIPAN

Kannst du es hören? Das vibrierende Summen welches in der Ferne ertönt? Licht bricht sich im Morgentau, während ein Schwarm Bienen in den Himmel aufsteigt und sich in der Ferne verliert. Emsig auf der Suche goldenen Blütennektar zu sammeln.

Nicht nur für das Bienenvolk ein wertvolles Gut, ver-edelt der goldene Saft der Natur auch unser Marzipan Yummy Honey und gibt ihm sein charakteristisches, mildes Honig-Aroma. Mit 53% Mandeln und 43% Honig ein echter Purist, welcher nicht nur zur Weihnachtszeit eine Delikatesse ist.

Can you hear it? The vibrating hum that sounds in the distance? Light breaks in the morning dew as a swarm of bees soars into the sky and disappears in the distance. Busy in search of golden flower nectar. A valuable commodity not only for the bee colony, the golden juice of nature also refines our marzipan Yummy Honey and gives it its characteristic, mild honey aroma. With 53% almonds and 43% honey a real purist, which is not only a delicacy at Christmas time.



GLAMMY AMBER-BIO MARZIPAN MIT ROHRROHRZUCKER

Nicht so raffiniert mit der gewissen Raffinesse und aus kontrolliert biologischem Anbau. Diese Marzipansorte trumpft mit 56% Mandeln auf. Rohe Ursprünglichkeit bernsteinfarbender Kristalle, gewonnen aus dem Zuckerrohr, sorgen für eine angenehme Süße.

Not so refined with the certain sophistication and from controlled organic cultivation. This type of marzipan trumps with 56% almonds. The raw originality of amber-colored crystals, obtained from sugar cane, ensure a pleasant sweetness.



CRAZY & NUTS VON DER FLAMME GEKÜSST
CRAZY & NUTS KISSED BY FLAME

TRADITIONELLES BBQ SEIT 1967

Was macht unsere Mandeln so besonders? Natürlich ist die Herkunft unserer Mandeln und Haselnüsse ein entscheidender Faktor jedoch spielt die Zubereitung auch eine ganz besondere Rolle. Das Geheimnis liegt in der Flamme! Seit 1967 (Funfact! Geburtsjahr von unserem alpaka-sven) werden unsere Rohstoffe an der offenen Flamme geröstet. Dieses direkte Röstverfahren verleiht ein unverwechselbares Aroma, welches sich auch auf viele weitere Lemke-Produkte positiv auswirkt.

TRADITIONAL BBQ SINCE 1967

What makes our almonds so special? Of course, the origin of our almonds and hazelnuts is a decisive factor, but the preparation also plays a very special role. The secret lies in the flame! Since 1967 (Funfact! Year of birth of our alpaka-sven) our raw materials have been roasted over an open flame. This direct roasting process gives an unmistakable aroma, which also has a positive effect on many other Lemke products.



BERLINER FLOUR POWER

Vor über 70 Jahren produzierte Otto Klühe (ehemaliger Betriebsleiter) schon Eiweißnährmittel, denn die Vorteile einer Eiweißreichen Ernährung waren schon damals bekannt. An diese, in unsere Firmengeschichte verankerte Tradition, knüpfen wir heute mit unseren Pulverfässern an. Feines Mandelprotein mit einem Eiweißgehalt von 56% und Haselnussmehl mit einem Proteingehalt von 44%. Nicht schlecht was alles in so einer kleiner Mandel stecken kann, oder? Beide Pulver zeichnen sich durch ein besonders intensives Aroma aus, welches wir durch ein schonendes Röstverfahren an der offenen Flamme erreichen.

Otto Klühe (former general manager) was already producing protein nutrients over 70 years ago, because the benefits of a protein-rich diet were already known back then. To this tradition, anchored in our company history, Let's tie in with our powder kegs today. Fine almond protein with a protein content of 56% and hazelnut flour with a protein content of 44%. Not bad what can be found in such a small almond, right? Both powders are characterized by a particularly intense aroma, which we achieve through a gentle roasting process over an open flame.



naturally
VEGAN

GO ANYWHERE
& SHAKE

PULVERFASS

MANDELPROTEIN & HASELNUSSMEHL

SHAKE IT!
BAKE IT!
PUMP IT!

Nussmehle erfreuen sich zunehmend 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 geriebene Mandeln) kann den Kunde ohne Vorwissen im Supermarkt schnell mal zu einem überpreiserten Produkt greifen lassen.

MANDELMEHL VS GEMAHLENE MANDELN

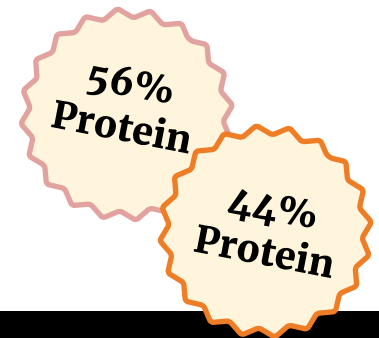
Unser Mandelprotein besteht aus entölte Mandeln. Durch die Pressung der Mandeln entsteht der sogenannte Presskuchen welcher feinst vermahlen wird, bis eine pulverfeine Qualität erreicht ist. Unter anderem entsteht bei der Pressung unser wertvolles Speisejold. Ungefiltert behält es den ursprünglichen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

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

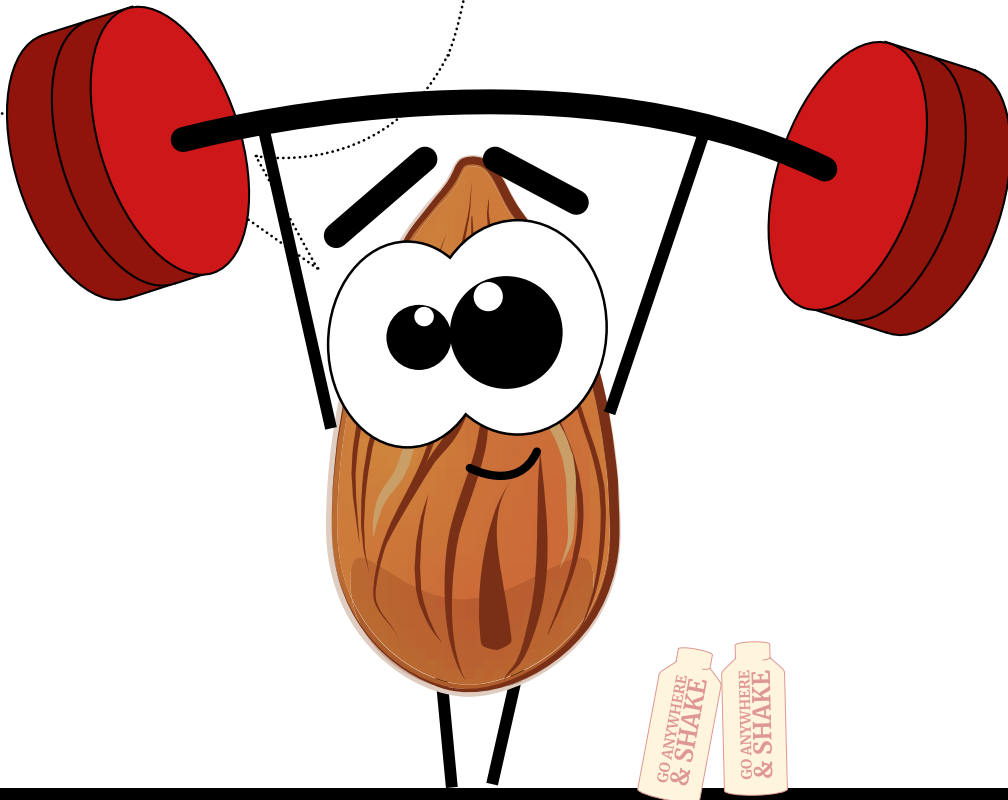
Nut flours are enjoying increasing popularity as they have many nutritional benefits. However, they have nothing in common with flour in the traditional sense (made from grain). Basically, a distinction is made between two variants, for example almond flour & ground almonds. It should be said that there are no legal definitions of the terms mentioned in the product name. It is therefore up to the manufacturer under which name he brings his products on the market. The labeling of almond flour (for grated almonds) can quickly make the customer reach for an overpriced product in the supermarket without prior knowledge.

ALMOND FLOUR VS GROUND ALMONDS

Our almond protein consists of de-oiled almonds. By pressing the almonds, the so-called press cake is created, which is finely ground until a powder-fine quality is achieved. Among other things, our valuable food is produced during the pressing process. Unfiltered, it retains the original and intense taste. In contrast, ground almonds still contain the full amount of the oil. You can find this quality on most supermarket shelves.



PUMP IT!
PUMP IT!
PUMP IT!



MANDELMEHL VS MANDELPROTEIN

Auch hier gibt die Gesetzeslage keine eindeutigen Richtlinien vor. Unsere Nussmehle-/proteine sind alle teilentölt. Nur Produkte mit einem Mindestproteingehalt von 50% loben wir als Proteinpulver aus.

MACH WAS DRAUS

Diesen 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 gemahlenden Mandeln ersetzen. Das Ergebnis könnte eine flüssige Angelegenheit werden. Entölt 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 Zöliakie (Glutenunverträglichkeit), zu meistern ohne auf Genuss verzichten zu müssen. Auch für Lifestyleentscheidungen wie Veganismus und Speisepläne diverser Diäten (Bsp. Keto, Low Carb) sind die Pulverfässer eine echte Bereicherung.

ALMOND FLOUR VS ALMOND PROTEIN

Here, too, the legal situation does not provide any clear guidelines lines in front. Our nut flours / proteins are all partially oiled. We only recommend products with a minimum protein content of 50% as protein powder.

MAKE SOMETHING OF IT

In addition to a different taste, these two product categories also have different nutritional values and baking properties.

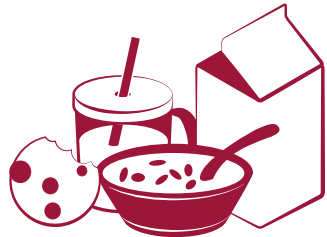
If a recipe explicitly calls for nut flour / protein, you shouldn't simply replace the ingredient one-to-one with ground almonds. The result could be a fluid affair. De-oiled nut flour is very dry and absorbs a lot of liquid when preparing a dough.

Even conventional flour should not be replaced without adapting the recipe. Because only the gluten contained in the grain enables the necessary consistency of many baked goods thanks to its adhesive properties.

SO WHY NUT FLOUR / PROTEIN?

These products help consumers master difficult eating habits, such as celiac disease (gluten intolerance), without having to forego enjoyment. The powder kegs are also a real asset for lifestyle decisions such as veganism and menus for various diets (e.g. keto, low carb).

400g
20Liter



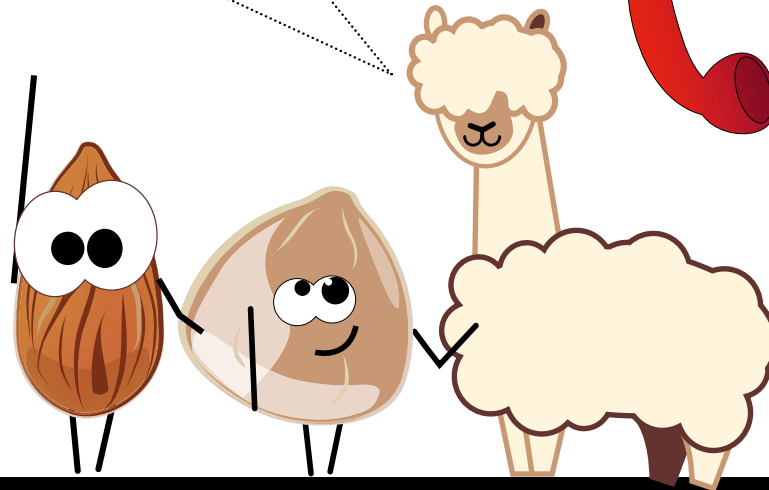
MANDELPROTEIN ODER
HASELNUSSMEHL ERGIBT
MANDEL- ODER
HASELNUSSDRINK, BEI
INTENSIVEREM GESCHMACK
ALS HANDELSÜBLICHE
VERGLEICHSPRODUKTE.

*ALMOND PROTEIN OR HAZELNUT FLOUR RESULTS
A MORE INTENSE TASTE FOR THAN COMPARISON
AVAILABLE PRODUCTS IN THE MARKET.*

- ☞ Von Natur aus glutenfrei
- ☞ Von Natur aus vegan
- ☞ Ohne künstliche Zusätze
- ☞ Universell einsetzbar -Getränke-, Backen
- ☞ Unterstützen eine gesunde Lebensweise
- ☞ Tragen zum Muskelaufbau- und Erhalt bei

- ☞ Naturally gluten-free
- ☞ Vegan by nature
- ☞ Without artificial additives
- ☞ Universally applicable - beverages-, baking
- ☞ Support a healthy lifestyle
- ☞ Contribute to muscle building and maintenance

Neugierig?
Besuchen Sie unsere Web-
seite, unseren Shop oder
rufen Sie uns einfach an.
Wir freuen uns.
Curious?
visit our website, our shop or
just give us a call.
we're glad to hear from you.



+49(0)30 665 81-497
+49(0)30 665 81-300

Georg Lemke GmbH & Co. KG
Späthstraße 31-32 | 12359 Berlin
retail@lemke.de | service@lemke.de

lemke.de
lemke-shop.de

📍 lemke.1902 | 📍 alpaca_sven