



MODELLIER-MARZIPAN

MODELLING-MARZIPAN, 34,5% ALMONDS

Artikelnummer 20061201

Die elastische Textur gibt den gewünschten phantasievollen Ideen die richtige Form. besonders geeignet für Konditorei, Patisserie und Bäckerei. Die helle Farbe ermöglicht farbige Ergebnisse mit Lebensmittelfarbe. Pâtisseries favorite! The elastic texture gives the required imaginative ideas the right shape. Particularly suitable for confectionery, patisserie and bakery. The light colour allows colourful results with food colouring.

RECOMMENDED BY ANTHONY LAMS,
MASTER IN MARZIPAN

ANWENDUNG | APPLICATION



Zum direkten Verzehr oder zur Weiterverarbeitung in der Lebensmittelindustrie.

For direct consumption and further processing in the food industry.

EIGENSCHAFTEN CHARACTERISTICS

Eine Zubereitung von blanchierten Mandeln ausgewählter Provenienz, Zucker und Wasser.

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



Geschmack: Reiner, typischer Mandelcharakter.

Taste: pure



gefriergeeignet

freeze stable



backstabil

bake stable

ZUTATEN | INGREDIENTS

Zucker, MANDELN (34,5%), Wasser, Invertzuckersirup, Feuchthaltemittel Sorbit (aus WEIZEN), Glucosesirup, Feuchthaltemittel Invertase

sugar, ALMONDS (34,5%), water, invert sugar syrup, humectant sorbit (from WHEAT), glucose syrup, humectant invertase

NÄHRWERTE PRO 100g NUTRITION FACTS PER 100g

Energie, Energy	1956 kj (443 kcal)
Fett, Fat	19 g
davon gesättigte Fettsäuren, thereof saturates	1,6 g
Kohlenhydrate, Carbohydrates	59 g
davon Zucker, thereof sugar	54 g
Eiweiß, Protein	6,4 g
Salz, Salt	< 0,01 g

MINDESTHALTBARKEIT BEST BEFORE

12 Monate (ungeöffnet)
6 Monate (Restlaufzeit)

12 months (unopened)
6 months (on delivery)

LAGERUNG | STORAGE

max. 20°/70% Luftfeuchtigkeit

max. 20°/70% humidity

VERPACKUNG | PACKAGING



Flowpack 1 kg-2,5 kg

Flowpack 1 kg-2,5 kg



Karton 6,26 kg; 12,5 kg
Container 40 x 12,5 kg; 60 x 12,5 kg

Box 6,26 kg; 12,5 kg
Container 40 x 12,5 kg; 60 x 12,5 kg