



Mo MARZIPANROHMASSE

ALMOND RAW PASTE (52% ALMONDS)

Artikelnummer 20010800

Unsere feine Marzipanrohmasse besticht durch ihren hohen Mandelanteil von 52%. Zutaten bester Qualität und zertifizierte Herstellungsverfahren garantieren ein erstklassiges Produkt. Our fine marzipan paste impresses with its high almond content of 52%. Ingredients of the best quality and certified manufacturing processes guarantee a first-class product.



ANWENDUNG | APPLICATION



Zum direkten Verzehr oder zur Weiterverarbeitung in der Lebensmittelindustrie.

For direct consumption and further processing in the food industry.

EIGENSCHAFTEN CHARACTERISTICS

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

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

Geschmack: Reiner, typischer Mandelcharakter.

Taste: pure, typical almond character

gefriergeeignet

freeze stable

backstabil

bake stable

ZUTATEN | INGREDIENTS

MANDELN (52%), Zucker, Invertzuckersirup, Wasser

ALMONDS (52%), sugar, invert sugar syrup, water

NÄHRWERTE PRO 100g NUTRITION FACTS PER 100g

Energie, Energy	1925 kJ (462 kcal)
Fett, Fat	29 g
davon gesättigte Fettsäuren, thereof saturates	2,4 g
Kohlenhydrate, Carbohydrates	37 g
davon Zucker, thereof sugar	37 g
Eiweiß, Protein	10 g
Salz, Salt	< 0,01 g

MINDESTHALTBARKEIT BEST BEFORE

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

6 months (unopened)
3 months (minimum on delivery)

LAGERUNG | STORAGE

max. 20°/70% Luftfeuchtigkeit

max. 20°/70% humidity

VERPACKUNG | PACKAGING

- Flowpack 1 kg-2,5 kg
- Karton 6,26 kg; 12,5 kg
- Container 40 x 12,5 kg; 60 x 12,5 kg

- Flowpack 1 kg-2,5 kg
- Box 6,26 kg; 12,5 kg
- Container 40 x 12,5 kg; 60 x 12,5 kg

