



# M1 MARZIPANROHMASSE

ALMOND RAW PASTE (52% ALMONDS)

Artikelnummer 20030800

Unsere feine Marzipan Rohmasse 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:

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	1923 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

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

