



# 1/1 MARZIPAN, 27% MANDELN

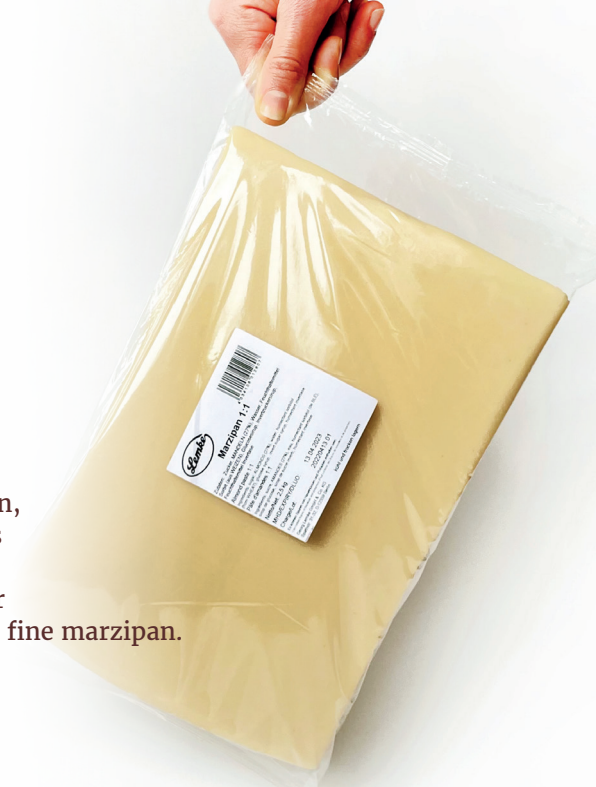
## 70/30 MARZIPAN, , 27% ALMONDS

### MADE FROM MARZIPAN RAW PASTE WITH ADDED SUGAR

Artikelnummer 20060300

Ein mittelfestes Marzipan mit elastischer Textur. Besonders für Süßwaren, Patisserie und Bäckerei geeignet. Die Rezeptur erlaubt die Deklaration als Edelmazipan.

A medium solid marzipan with an elastic texture. Particularly suitable for confectionery, patisserie and bakery. The recipe allows the declaration as fine marzipan.



ANWENDUNG   APPLICATION	
	Zum direkten Verzehr oder zur Weiterverarbeitung in der Lebensmittelindustrie. For direct consumption and further processing in the food industry.
EIGENSCHAFTEN   CHARACTERISTICS	
	Geschmack: Reiner, typischer Mandelcharakter. Taste:
	gefriergeeignet freeze stable
	backstabil bake stable
ZUTATEN   INGREDIENTS	
	Zucker, MANDELN (27%), Wasser, Feuchthaltemittel Sorbit, Glucosesirup, Invertzuckersirup, Feuchthaltemittel Invertase sugar, ALMONDS (27%), water, humectant sorbit, glucose syrup, invert sugar syrup, humectant invertase
NÄHRWERTE PRO 100g   NUTRITION FACTS PER 100g	
Energie, Energy	1987 kj (435 kcal)
Fett, Fat	15 g
davon gesättigte Fettsäuren, thereof saturates	1,2 g
Kohlenhydrate, Carbohydrates	68 g
davon Zucker, thereof sugar	63 g
Eiweiß, Protein	5,0 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