



# Mo MARZIPANROHMASSE, AUS MITTELMEERMANDELN

ALMOND RAW PASTE FROM MEDITERRANEAN ALMONDS (53%)

Artikelnummer 20010300

Unsere feine Marzipan Rohmasse besticht durch ihren hohen Mandelanteil von 53%. Zutaten bester Qualität und zertifizierte Herstellungsverfahren garantieren ein erstklassiges Produkt.

Our fine marzipan paste impresses with its high almond content of 53%. 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 Mittelmeer-Mandeln ausgewählter Provenienz, Zucker und Wasser.

A preparation of blanched mediterranean 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 (53%), Zucker, Wasser, Invertzuckersirup

ALMONDS (53%), sugar, water, invert sugar syrup

## NÄHRWERTE PRO 100g

NUTRITION FACTS PER 100g

Energie, Energy

1900 kJ (456 kcal)

Fett, Fat

28 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

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