



FEINES BERLINER MARZIPAN
— seit 1902 —



Serviervorschlag

NUSS-NOUGATCREME BACKSTABIL

ARTIKELNUMMER 20300204

Nährwertangaben pro 100g

Energie	2278 kJ (546 kcal)
Fett	32,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	8,2 g
Kohlenhydrate	58,8 g
davon Zucker	57,6 g
Eiweiß	3,8 g
Salz	0,002 g

ZUTATEN:

Zucker, HASELNÜSSE (15 %), Salfett (11%), Rapsöl, fettarmes Kakaopulver (UTZ-MB; 5,5%), VOLLMILCH-PULVER (1,5%), Emulgator Sonnenblumenlecithin (<1%), Vanilleextrakt (<0,1%)

EIGENSCHAFTEN

- backstabil
- gefriergeeignet
- streichfähig
- pumpfähig (35°-40°C)

EMPFEHLUNG

zum direkten Verzehr oder zur Weiterverarbeitung in der Lebensmittelindustrie.

ANWENDUNGSBEREICHE

- Pâtisserie
- Confiserie
- Konditorei
- Bäckerei

LAGERUNG

max. 18°C / 70% Luftfeuchtigkeit

HALTBARKEIT

9 Monate (ungeöffnet)
7 Monate (Restlaufzeit)

VERPACKUNG



Karton

· 12,5 kg

AUSSEN DUFTE,
INNEN

Georg Lemke GmbH & Co. KG
Späthstraße 31-32
D-12359 Berlin
www.lemke.de



MADE in
BERLIN
since 1902



FEINES BERLINER MARZIPAN
— seit 1902 —



Serving

NOUGAT CREAM

BAKE STABLE

ARTICLE NUMBER 20300204

Nutritionfacts per 100g

energy	2278 kj (546 kcal)
fat	32,1 g
thereof saturated fatty acids	8,2 g
carbohydrate	58,8 g
thereof sugar	57,6 g
protein	3,8 g
salt	0,002 g

INGREDIENTS:

sugar, HAZELNUTS (15%), sal fat, rapeseed oil, low fat cacao powder (UTZ-MB; 5,5 %), WHOLE MILK POWDER (1,5%), emulsifier sunflower lecithin (<1%), vanilla extract (<0,1%)

CHARACTERISTICS

- bake stable
- freeze stable
- spreadable
- pumpable (35°-40°C)

RECOMMENDATION

For direct consumption or further processing in the food industry

AREA OF APPLICATION



Pastry



Confiserie



Confectionery



Bakery

STORAGE

max. 18°C / 70% humidity

BEST BEFORE

9 months (unopened)
7 months (on delivery)

PACKAGING



Box

· 12,5 kg

AUSSEN DUFTE,
INNEN

Lemke

Georg Lemke GmbH & Co. KG
Späthstraße 31-32
D-12359 Berlin
www.lemke.de



MADE in
BERLIN
since 1902