



# Marzipan

*... natürlich genussvoll!*





# Marzipan-Rohmasse & Marzipan

Backwaren mit feinem Marzipan sind ein echtes Highlight. Unsere hochwertige, aromatische Marzipanrohmasse können Sie für individuelle Marzipanfüllungen oder zur Torten-Dekoration verwenden.



## Produkt-Portfolio:

- Sorten mit unterschiedlichen Mandelanteilen
- Vorwiegend aus hochwertigen kalifornischen Mandeln von Farmern, die mit "The Almond Board of California" zusammenarbeiten
- Anwendung vor oder nach dem Backen
- Gefrier-Tau-Stabilität



## Applikations-Vorteile:

- Aromatisch-nussiger Geschmack gerösteter Mandeln
- Genussvolles, hochwertiges Produkt
- Individuell anpassbare Süße & Konsistenz
- Formbares, homogenes Produkt
- Ideal für die manuelle oder industrielle Verarbeitung



## Applikationen:

- Back- und Süßwaren:
  - Croissants, Blätterteig- und Plundergebäck
  - Stollen, Lebkuchen, Blechkuchen und Torten
  - Marzipan-Formen zur Dekoration
  - Füllung oder Überzug für Pralinen und Schokoladentafeln
  - Marzipan-Formen zur Dekoration



## Ihre Vorteile:

- 65+ Jahre Erfahrung in der Beschaffung & Verarbeitung von Mandeln
- Höchste Qualitätsstandards
- Kundenspezifische Entwicklung
- Schnelle Bemusterung & Unterstützung von Applikationstests bei Kunden
- Kartonware (12,5 kg)



## Best-Seller & Innovationen:

- |                                  |                       |                  |
|----------------------------------|-----------------------|------------------|
| • Rohmasse M1 12% Bittermandeln* | • Edel-Marzipan 90/10 | • Marzipan 60/40 |
| • Rohmasse M0 5% Bittermandeln*  | • Edel-Marzipan 70/30 | • Marzipan 50/50 |

\* bezogen auf den Gesamtanteil der Mandeln

