



Marzipan

... natürlich genussvoll!





Marzipan & Marzipan-Rohmasse

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 dem "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
- 12,5 kg Kartonware

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

