

Odense Marzipanrohmasse 1 kg Packung

Ideal zur eigenen Herstellung diverser Dessert-Spezialitäten sowie sonstiger Süßspeisen: die Marzipan-Rohmasse von Odense Marcipan. Die Rolle enthält nur die klassischen Zutaten für gutes Marzipan: Mandeln, Zucker und etwas Alkohol. Sie wiegt 1 kg – ausreichend für eine große Menge süßer Spezialitäten.

GTIN / EAN : 5709521005307,5709521028276

Zutat

Zutaten: MANDELN (54%), Zucker, Wasser, Invertzuckersirup, Alkohol

RSPO : Nein

Naturland : Nein

UTZ Certified : Nein

FAIRTRADE (fairer Warenhandel) : Nein

BIO (Kennzeichen für biologisch angebaute Produkte) : Nein

Zusatzinformationen : BRC Zertifizierung

Allergen

Enthält : Mandeln und daraus gewonnene Erzeugnisse

Nährwertinformation / 100

Unzubereitet - Der ursprüngliche Zustand eines Produkts

Nährwertinformation / 100	
Energie	468 kcal
Energie	1961 kJ
Fett	28 g
Fett, davon gesättigte Fettsäuren	2.1 g
Kohlenhydrate	39 g
Kohlenhydrate, davon Zucker	37 g
Eiweiß	11 g
Salz Äquivalent	0 g

Nährwertinformation / Portion

Unzubereitet - Der ursprüngliche Zustand eines Produkts

Nährwertinformation / Portion	
Energie	
Energie	
Fett	
Fett, davon gesättigte Fettsäuren	
Kohlenhydrate	
Kohlenhydrate, davon Zucker	
Eiweiß	
Salz Äquivalent	

Nährwertinformation / GDA

Unzubereitet - Der ursprüngliche Zustand eines Produkts

100 GRM	
Energie	
Energie	
Fett	
Fett, davon gesättigte Fettsäuren	
Kohlenhydrate	
Kohlenhydrate, davon Zucker	
Eiweiß	
Salz Äquivalent	

MHD auf Verpackung, Art : Mindesthaltbarkeitsdatum (Best Before date) - Ideales Verbrauchsdatum im Hinblick auf die Produktqualität. Auch: Zu Verkaufen Bis-Datum

Regulierter Produktname : Marzipan Rohmasse

Name des Kontakts : Odense Marcipan A/S

Kommunikationsadresse : Toldbodgade 9-19, 5000 Odense C

Die in diesem Dokument enthaltenen Informationen wurden sorgfältig zusammengestellt, um die zum Zeitpunkt der Anfrage aktuell gültigen Produktinformationen bereitzustellen. Eine Haftung für einen Schaden oder Verlust, der Ihnen durch den Gebrauch der Informationen bzw. dem Vertrauen in die Richtigkeit der Angaben ggf. entsteht, wird jedoch nicht übernommen.