



Prodotto ottenuto dalla miscelazione di Mandorle Dolci Pelate, Mandorle Amare Pelate, zucchero, acqua in proporzioni variabili. Questa miscela viene raffinata dal passaggio attraverso dei coltelli che determineranno la struttura del prodotto. La miscela raffinata viene cotta per un tempo determinato a 100 °C al fine di stabilizzare il prodotto.

Il marzapane è quindi raffreddato e formato in blocchi che sono confezionati con un leggero vuoto compensato con azoto (N₂).

 **PAESE DI LAVORAZIONE**

ITALIA

 **DISPONIBILITÀ**

Disponibili in un'ampia gamma di tipologie con ricette personalizzabili in base alle esigenze dei nostri clienti

 **VALORI NUTRIZIONALI**

Calorie	477 kcal
Proteine	11,5 g
Grassi	28,0 g
Monoinsaturi	20,0 g
Carboidrati	46,1 g
Zucchero	38,5 g
Fibra Alimentare	5,3 g
Potassio	356 mg
Magnesio	145 mg
Vitamina E	12,8 mg
Calcio	144,7 mg
Ferro	1,77 mg
Sale	25,7 mg

 **SCADENZA**

- 6 mesi imballo non sottovuoto
- 9 mesi imballo sottovuoto

 **POSSIBILITÀ DI UTILIZZO**

- Ideale per le diete e per un'alimentazione vegana
- Naturalmente privo di lattosio e glutine
- Senza additivi e conservanti
- Perfetto per guarnire dolci
- Ingrediente per prodotti dolciari, da forno e barrette energetiche
- Ripieno per prodotti da forno, cioccolato
- Ideale per cooking design
- Rivestimento per torte o gelati

 **CONFEZIONAMENTO**

- Sacco in PE alimentare termosaldato a barriera sottovuoto di colore rosso contenuto in una scatola in cartone ondulato bianco o cartonpallet (64 pz):
Peso: 12,5 Kg
- A richiesta sono disponibili altri pesi
- A richiesta sono disponibili etichette personalizzate

 **CONSERVAZIONE**

- Conservare il prodotto nella confezione originale in un luogo fresco (< 18°C) e asciutto (< 65%)
- Evitare l'esposizione prolungata alla luce diretta del sole
- Evitare l'esposizione a forti odori