



Overtrekksmarsipan 20/80 grønn 4 x 2,5 kg

Marsipanen er smidig og rullevillig og har meget god mandelsmak. Bør tempereres i romtemperatur før bruk. Hvis kakene fylles med krem som inneholder fløtestabilisator, fromaspulver, vaniljekrem eller tilsvarende produkter, bør kaken strykes opp med "ren" pisket kremfløte før marsipanlokket trekkes over. Velegnet til frysing og kjøling. Dypfrosne marsipanovertrukne kaker bør flyttes fra fryser til kjølerom for opptining. For å motvirke svetteing av marsipanen, kan kakestammene strykes opp med et tykt lag smørkrem (dessertkrem) før marsipanen trekkes over kakestammen.

Varenummer: 44410 | EPD-nummer: 6276356 | GTIN: 17048750444101



PRODUSENT:
Pals AS

VAREMERKE:
Pals

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

richard.raanaas@pals.no
www.pals.no

243 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Pals

Ingredienser

Sukker, **mandler** (20 %), glykose, vann, **soyamel**, stabilisator E420, invertsirup, pregelatinisert rissstivelse, fortykningsmiddel (E412, E414, E416), konserveringsmiddel E202, farge (E100, E141).

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya	●	
Melk		●
Nøtter Mandel	●	
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

● Ja = ingrediensen inngår i oppskriften

● Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	1 765 kJ/ 419 kcal
Fett	11,10 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,90 g
Karbohydrat	73,50 g
hvorav	
- Sukkerarter	71,00 g
Protein	5,20 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Baketilbehør
Varenummer	44410
EPD-nummer	6276356
GTIN	17048750444101
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	07.09.2016
Oppdatert dato	16.10.2024

Oppbevaring

Temperatur, min	1 grader (C)
Temperatur, max.	18 grader (C)
Holdbarhet, total	270 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	<i>Ikke oppgitt</i>
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>