

## **Marzipanrohmasse**

Marzipanrohmasse besteht:

- zu 2/3 aus Mandeln
- zu 1/3 aus Kristallzucker
- Ölgehalt mind. 28%
- Wassergehalt höchstens 17%
- Zuckergehalt (Saccharose) höchstens 35%

### **Rohmasse 00**

1. Qualität; enthält nur ausgesuchte Mandeln, vorwiegend aus Mittelmeergebieten (Barimandeln)

### **Rohmasse 0**

2. Qualität; enthält auch Mandeln geringerer Güteklassen

### **Rohmasse I**

3. Qualität; enthält u.a. Bruchmandeln, sowie bittere Mandeln (max. 12% des Mandelanteils)

Bei Rohmasse 0 und 00 dürfen von Natur aus bis zu 5% bittere Mandeln (bezogen auf Mandelanteil) enthalten sein.

weitere Zusätze:

- je kg Rohmasse bis zu 1,5 g Konservierungsstoffe (Sorbinsäure, Benzoessäure, PHB-Ester)
- bis zu 10% Invertzucker (bezogen auf Zuckeranteil)

## **Marzipan**

Auf 1 Teil Marzipanrohmasse darf höchstens 1 Teil Puderzucker zugesetzt werden.

Innerhalb des Zuckeranteils dürfen enthalten sein:

- bis zu 3,5% Stärkesirup
- bis zu 5% Sorbit oder Sorbitsirup
- Invertzucker oder Invertase

