



# NOTRE ASSORTIMENT DE PÂTES D'AMANDES

Désignation	Référence	Unité de vente	Ingrédients**	Description du produit	Utilisation
<b>LMCS*</b> Pâte d'amandes Lubeca Suprême Classic (eau de rose)	011 015	12,5 kg	57% amandes 30% sucre extraits de rose	Véritable pâte d'amandes fabriquée selon la recette d'origine vieille de plus d'un siècle. Pourcentage important d'amandes (proche d'une pâte d'amandes mère). Sélection d'amandes très nobles (amandes Majorque). Produit selon des règles traditionnelles (boyeuse granit, cuisson en cuves cuivre). Touche eau de rose très subtile.	Prête à l'emploi pour les confiseries et pâtisseries de haut de gamme. Fort pourcentage d'amandes d'origine noble et très goûteuses. Pour une production de pâtisseries exclusives.
<b>MO MM A*</b> Pâte d'amandes 0 Lubeca Suprême amandes Méditerranée	014 015 014 007	12,5 kg 5 x 1 kg	52% amandes 35% sucre	Pâte d'amandes de qualité supérieure aux amandes savoureuses méditerranéennes. Texture fine, teinte jaune pâle, arôme distinct agréable. Apport d'une très faible quantité d'alcool pour garantir une plus longue conservation.	Élément important pour la production de pâtisseries supérieures, comme par exemple les pâtisseries aux amandes et macarons, fourrages aux amandes, pâtes à malaxer aux amandes, pâtes de biscuits, pain d'épices
<b>MO MM R*</b> Pâte d'amandes 0 suprême amandes Méditerranée R	009 604	15 x 0,2 kg	52% amandes 35% sucre	Qualité Suprême à partir d'amandes Valencia Méditerranéennes, broyage fin, couleur jaune claire, goût très agréable, note gustative agrémentée d'eau de Roses.	
<b>MO CAL A*</b> Pâte d'amandes 0 suprême amandes Californie	031 015 031 007	12,5 kg 5 x 1 kg	52% amandes 35% sucre	Qualité standard à base d'amandes Californie, sans amandes amères, texture fine, teinte jaune très pâle, goût doux. Apport d'une très faible quantité d'alcool pour garantir une plus longue conservation.	Préparations à cuire, comme macarons, biscuits d'amandes, petits fours, intérieurs de chocolats...
<b>MI CAL A*</b> Pâte d'amandes I Suprême amandes Californie	057 015 057 007	12,5 kg 5 x 1 kg	52% amandes 35% sucre	Qualité standard à base d'amandes californiennes, Légère touche d'amandes amères, texture fine, teinte jaune très pâle, goût doux. Apport léger d'alcool pour une conservation plus longue.	Qualité standard à base d'amandes de Californie, apport subtil d'amandes amères, texture fine, teinte jaune très pâle, goût doux, conservation prolongée.
<b>PM A*</b> Pâte d'amandes Suprême aux pistaches	083 007	5 x 1 kg	43% amandes 9% pistaches 35% sucre	Qualité supérieure à base d'amandes et pistaches savoureuses origines méditerranéennes, texture fine, teinte verte tendre naturel, goût fin et agréable. Apport d'une très faible quantité d'alcool pour garantir une plus longue conservation.	Préparation de délicieux petits fours, biscuits à base de pâte d'amandes aromatisée pistaches. Produit totalement naturel.





Désignation      Référence    Unité de vente    Ingrédients\*\*      Description du produit      Utilisation

## Pâtes d'amandes confiseurs

M 60/40* Pâte d'amandes confiseur a.o.c. Lübeck	138 015	12,5 kg	50% amandes 40% sucre	Pâte d'amandes confiseur d'excellente qualité à base d'amandes savoureuses d'origines méditerranéennes. Texture fine, consistance moelleuse, teinte jaune très pâle, goût très fin et prononcé. Reconnue comme la pâte d'amandes noble de Lübeck.	Pralines, confiseries et confiseries fines de toutes sortes.
M0 9:1 MM INV* Pâte d'amandes confiseur a.o.c. Lübeck avec invertase	136 015	12,5 kg	47% amandes 41% sucre	Pâte d'amandes confiseur de grande qualité aux amandes méditerranéennes. Texture fine, teinte jaune très pâle, goût très fin et prononcé. Apport de sirop de glucose et de sorbitol, invertase pour mieux conserver la fraîcheur. Reconnue comme la pâte d'amandes noble de Lübeck.	Pralines, confiseries, modelage de figurines en pâte d'amandes, confiseries fines de toutes sortes.
IMDG* Pâte d'amandes confiseur Premium Lubeca	100 015	12,5 kg	45% amandes 46% sucre	Pâte d'amandes confiseur de grande qualité aux amandes méditerranéennes. Récompensée par l'association des pâtisseries allemand (DKB). Recette et procès de torréfaction spécifiques à cette pâte d'amandes. Texture fine, teinte jaune très pâle, goût très fin et prononcé. Reconnue comme la pâte d'amandes noble de Lübeck (Lübecker Marzipan).	Pralines, confiseries, figurines en pâte d'amandes, confiseries fines de toutes sortes.
M0 3:1 MM* Pâte d'amandes confiseur 3:1	124 015	12,5 kg	39% amandes 52% sucre	Pâte d'amandes confiseur de grande qualité aux amandes d'origines méditerranéennes, texture fine, teinte jaune très pâle, goût fin et agréable, reconnue comme la pâte d'amandes noble de Lübeck.	Destinée à la production de préparations de haute qualité. Production de figurines modelées, pain de pâte d'amandes, intérieurs de chocolats etc....
PM 7:3 Pâte d'amandes confiseur 7:3 aux pistaches	157 015	12,5 kg	32% amandes 4% pistaches 54% sucre	Qualité supérieure à base d'amandes et pistaches savoureuses origines méditerranéennes, texture fine, teinte verte tendre naturel, goût fin et agréable.	Idéale pour la préparation d'intérieurs de chocolats, production de gâteaux innovants à base de pâte d'amandes pistache.
M0 2:1 MM INV Pâte d'amandes confiseur 2:1 avec invertase	118 015 118 007	12,5 kg 5 x 1 kg	35% amandes 57% sucre	Pâte d'amandes aux amandes savoureuses méditerranéennes. Texture fine, teinte claire, goût agréable apport de sirop de glucose, sorbitol et d'invertase pour conserver plus longtemps la fraîcheur du produit.	Production de figurines en pâte d'amandes. Produit issu d'amandes d'origine méditerranéennes de première qualité. Excellente tenue dans le temps, bonne conservation.
M0 2:1 CAL Pâte d'amandes confiseur 2:1	119 015	12,5 kg	35% amandes 57% sucre	Pâte d'amandes savoureuse issue d'amandes californiennes, texture fine, teinte claire, goût agréable.	Idéale pour recouvrir des entremets avant glaçage, modelage, création de figurines.
M0 1:1 CAL Pâte d'amandes confiseur 1:1	115 015 115 007	12,5 kg 5 x 1 kg	26% amandes 67% sucre	Pâte aux amandes savoureuses Californie, texture fine, teinte très claire, goût sucré agréable.	Idéale pour recouvrir des entremets avant glaçage, modelage, création de figurines.
M0 1:1 MM Pâte d'amandes confiseur 1:1	116 015	12,5 kg	26% amandes 67% sucre	Pâte aux amandes savoureuses méditerranéennes, texture fine, teinte très claire, goût sucré agréable.	





Désignation      Référence      Unité de vente      Ingrédients\*\*      Description du produit      Utilisation

## Pâte de noyaux d'abricots suprêmes

P Pâte de noyaux d'abricots suprême	200 015	12,5 kg	65% noyaux d'abricots 35% sucre	Pâte de noyaux d'abricots de grande qualité. Préparée à base de noyaux amers et savoureux, texture fine, teinte claire typique, goût très agréable et corsé .	Idéale pour la préparation de frangipane économique, fourrage pour viennoiseries, très bonne tenue à la cuisson.
	200 007	5 x 1 kg			

## Pâte de noisettes suprêmes

NMSP A Pâte de noisettes suprême spéciale	225 007	5 x 1 kg	52% noisettes 35% sucre	Pâte de qualité supérieure aux noisettes extras origine Turquie côte de la mer Noire. Texture fine et torréfaction spéciale, teinte brunâtre. Goût franc et subtil de la noisette grillée. Très léger apport d'alcool afin de garantir une conservation optimale.	Pralines, confiseries, tout type de gâteaux et pâtisseries aux noisettes, fourrages boulangers gâteaux au gingembre, macarons aux noisettes.
---	---------	----------	----------------------------	---	--

## Pâtes d'amandes bio

M0 MM BIO* Pâte d'amandes suprême bio	040 015	12,5 kg	52% amandes	Pâte d'amandes biologique, produite à base d'amandes bio méditerranéennes, de sucre de canne bio et de sucre inverti bio. Structure fine due au broyage. Ton jaunâtre, goût très fin.	Destinée à la production de praliné, petits fours, produits de confiseries. Produits destinés à la cuisson tel que: cake aux amandes, biscuits aux amandes, pains d'épices...
M0 MM A BIO* Pâte d'amandes bio à base A	042 007 042 604	5 x 1 kg 15 x 0,2 kg	52% amandes	Pâte d'amandes biologique, produite à base d'amandes bio méditerranéennes, de sucre de canne bio et de sucre inverti bio. Structure fine due au broyage. Ton jaunâtre, goût très fin.	
HONIG M0 BIO* Pâte d'amandes suprême au miel bio	087 015	12,5 kg	52% amandes	Pâte d'amandes biologique, produite à base d'amandes bio méditerranéennes, de miel bio. Structure fine due au broyage. Couleur typique de miel, goût très fin.	
BIO HONIG NMSP Pâte de noisettes suprême au miel bio	234 015	12,5 kg	52% amandes	Pâte de noisettes suprême aux noisettes bio extra. Texture fine et torréfaction spéciale, teinte brunâtre. Goût franc et subtil de la noisette grillée et de miel.	





Désignation      Référence      Unité de vente      Ingrédients\*\*      Description du produit      Utilisation

## Pâtes à macarons à cuire

<b>MM</b> Pâte à macarons amandes	240 061 240 056	12 kg 6 kg	40 % amandes	Pâte macarons de qualité supérieure faite à base d'amandes nobles et très aromatiques. Légèrement granuleux, la tenue en cuisson reste excellente. Produit prêt à l'emploi, se dresse directement sans aucun autre apport d'ingrédients. Arôme très agréable après cuisson. Usages multiples.	Macarons amandes, pâtisseries à base d'amandes de type frangipane, cornes d'amandes, cakes aux amandes, fourrage aux amandes.
<b>NMK</b> Pâte à macarons noisette	241 061	12 kg	33 % noisettes	Pâte à macarons d'excellence sur base noisettes extras origine Turquie. Grain moyen, bonnes propriétés boulangères, prête à dresser manuellement et industriellement, teinte brunâtre typique, goût noisette fin.	Macarons aux noisettes, confiseries et pâtisseries aux noisettes, fourrages boulangers.
<b>BP</b> Pâte à macarons aux noyaux d'abricots	242 061	12 kg	26 % noyaux d'abricots	Pâte d'excellence aux noyaux d'abricots savoureux et amers. Grain moyen. Très bonnes propriétés boulangères, prête à dresser manuellement et industriellement. Teinte claire, goût corsé et typique. Excellente tenue en cuisson.	Fourrages pour pâtisseries à base de pâte levée, pâte feuilletée, pain d'épices etc...

D'avantage de produits ou des compositions particulières sont disponibles sur demande.

\* Les pâtes d'amandes Lubeca disposent d'une indication géographique protégée (IGP) de l'Union Européenne. De sorte que les produits réalisés avec celles-ci, peuvent porter l'appellation "réalisé avec de la pâte d'amandes Lübeckoise, IGP"

\*\*Ingrédients :

Ces ingrédients sont les principaux. La liste complète des ingrédients reste disponible sur l'étiquette de chaque produit et sur les fiches techniques mises à votre disposition.

