NOTRE GAMME DE PRODUITS BIO

Pâtes d'amandes et pâte de noisettes BIO

Désignation	Référence	Unité de vente	Ingrédients*	Description du produit	Utilisation
M0 MM BIO **Pâte d'amandes bio á base de sucre de canne**	**040** 015	**12,5 kg**	Amandes (52%), Sucre de canne, Sucre inverti Matiéres premières biologique controlées	Pâte d'amandes biologique, produite à base d'amandes bio méditéranéennes, de sucre de canne bio et de sucre inverti bio. Structure fine dûe au broyage. Ton jaunâtre, goût très fin.	Destiné 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 á base de sucre de canne A**	**042** 007 **042** 604	**5 x 1 kg** **15 x 0,2 kg**	Amandes (52%), Sucre de canne, Sirop de sucre inverti Alcool Matiéres premières biologique controlées	Pâte d'amandes biologique, produite à base d'amandes bio méditéranéennes, de sucre de canne bio et de sucre inverti bio. Structure fine dûe au broyage. Ton jaunâtre, goût très fin.	
HONIG M0 BIO **Pâte d'amandes bio au miel**	**087** 015	**12,5 kg**	Amandes (52%) Miel Matiéres premières biologique controlées	Pâte d'amandes biologique, produite à base d'amandes bio méditéranéennes, de miel bio. Structure fine dûe au broyage. Couleur typique de miel, goût très fin.	
BIO HONIG NMSP **Pâte de noisettes supreme au miel bio**	**234** 015	**12,5 kg**	Noisettes (52%) Miel Matière premières biologique controlées	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.	Pralinés, confiseries, tout type de gâteaux et pâtisseries aux noisettes, fourrages boulangers pain d'épices, macarons aux noisettes

Praliné BIO

MNH BIO **Praliné amandes bio claire**	**330** 015 **330** 004	**12,5 kg** **2,5 kg**	Purée d'amandes (44%) Sucre de canne Beurre de cacao Matiéres premières biologique controlées	Praliné bio aux amandes douces fraîches, torréfaction claire, broyage fin puis conchage. Ton claire. Arôme d'amandes fin et agréables.	Destiné à la production d'interieurs de chocolats, aromatisations de crèmes et pour la production de confiseries fines: Pralinés, fourrages, fabrication et aromatisation de crèmes, glaces
NNDX BIO **Praliné noisettes bio foncé**	**331** 015 **331** 004	**12,5 kg** **2,5 kg**	Purée de noisettes (39%) Sucre de canne Couverture de chocolat Beurre de cacao Matiéres premières issue de l'agriculture biologique	Praliné bio aux noisettes fraîches, torréfaction moyenne, broyage fin puis conchage. Ton brun moyen. Arômes typiques de noisettes, parfait d'une touche de chocolat.	

Désignation	Référence	Unité de vente	Ingrédients*	Description du produit	Utilisation

Chocolats de couvertures BIO

BIO PERU 60% Chocolat noir biologique noble Peru 60%	788 015	**12,5 kg (5 x 2,5 kg)**	60% Pâte de cacao 40% Sucre de canne 452% Beurre de cacao Matiéres premières biologique controlées	Chocolat de couverture bio de qualité supérieur, pourcentage de pâte de cacao et de beurre de cacao bio important. Fonte rapide, arôme chocolat puissant, utilisation universelle.	Destiné à la production de praliné, enrobage d'interieurs, tartes, mousses, ganaches, tablette de chocolat
BIO PERU 70% Chocolat noir biologique noble Peru 70%	789 015 789 125 789 112	**12,5 kg (5x 2,5 kg)** **4 x 2,5 kg palets** **10 kg palets**	70% Pâte de cacao 30% Sucre de canne 45% Beurre de cacao Matiéres premières biologique controlées	Chocolat de couverture noir bio. Pourcentage élevé de pâte de cacao bio, pourcentage élevé de beurre de cacao. Belle fonte, goût chocolaté puissant, fluidité standard.	
BIO PERU VM 41% Chocolat de couverture au lait bio noble Peru 41%	769 015 769 125	**12,5 kg (5x 2,5 kg)** **4 x 2,5 kg palets**	41% Pâte de cacao 41% Matiéres grasses Matiéres premières biologique controlées	Chocolat de couverture lait bio, pourcentage élevé de pâte de cacao bio, beurre de cacao bio, poudre de lait entier bio ainsi que sucre de canne bio. Belle fonte, goût lacté agréable, couleur brun claire fluidité standard.	
BIO WEISS Chocolat de couverture blanc bio 38/43,5	779 015 779 125	**12,5 kg (5x 2,5 kg)** **4 x 2,5 kg palets**	38% Pâte de cacao 43,5% Matiéres grasses Matiéres premières biologique controlées	Chocolat de couverture blanc bio. Produit à base de poudre de lait entier bio de qualité, sucre de canne bio ainsi que de beurre de cacao bio. Belle fonte, goût lacté agréable, couleur blanc légèrement jaunâtre, fluidité standard.	

Notre gamme bio est produite sans apport de lecitine ou arômes.
* il s'agit d'ingrédients majeurs. La liste détaillée des ingredients est disponibles sur la fiche technique ou sur l'étiquette du produit.

DE-ÖKO-001

sur demande

Lübecker Marzipan-Fabrik v. Minden & Bruhns GmbH & Co. KG
Albert-Einstein-Straße 64 · D-23617 Stockelsdorf/Lübeck · Germany
Tel. +49 4 51 49848-0 · Fax +49 4 51 4992337· www.lubeca-marzipan.de · zentrale@lubeca-marzipan.de
Lubeca France Port. 06.98.61.9000 hutt@lubeca-marzipan.de