



GESAMT- PRODUKTSORTIMENT 2024/2025

- Marzipan
- Nougat
- Schokoladenkuvertüren
- Mandel- und Haselnusspräparate





Marzipan

Für unser Lübecker Marzipan verwenden wir frisch geschälte, aromatische Mandeln und walzen diese durch zwei gegenläufige Granitwalzen, bis sie den richtigen „Biss“ und die gewünschte Struktur haben. Danach wird das Marzipan durch ein traditionelles Röstverfahren in unseren offenen Kupfer-Röstkesseln abgeröstet, bis es seinen unverwechselbaren Geschmack erhält. Mit diesem Verfahren erhält das Marzipan den einzigartigen, unverwechselbaren Geschmack. Die Lübecker Marzipan-Fabrik ist einer der letzten Marzipanhersteller, die dieses Verfahren anwenden und damit die Einzigartigkeit des Lübecker Marzipans erreichen.

Marzipan-Rohmassen

Art.-Nr.	Produkt	Bezeichnung	Komposition	Gebinde
001 015	Marzipan-Rohmasse 0 aus Mittelmeermendeln	M00G*	54 % Mandeln / 33 % Zucker	12,5 kg
009 604	Marzipan-Rohmasse 0 aus Mittelmeermendeln R	M0 MM R*	52 % Mandeln / 35 % Zucker	15 x 0,2 kg
011 015	Lubeca Marzipan Classic Supreme	LMCS*	58 % Mandeln / 30 % Zucker	12,5 kg
014 007	Marzipan-Rohmasse 0 aus Mittelmeermendeln A	M0 MM A*	52 % Mandeln / 35 % Zucker	5 x 1 kg
014 015	Marzipan-Rohmasse 0 aus Mittelmeermendeln A	M0 MM A*	52 % Mandeln / 35 % Zucker	12,5 kg
015 015	Marzipan-Rohmasse 0 aus Mittelmeermendeln	M0 MM*	52 % Mandeln / 35 % Zucker	12,5 kg
030 015	Marzipan-Rohmasse 0 mit californischen Mandeln	M0 CAL*	52 % Mandeln / 35 % Zucker	12,5 kg
031 007	Marzipan-Rohmasse 0 mit californischen Mandeln A	M0 CAL A*	52 % Mandeln / 35 % Zucker	5 x 1 kg
031 015	Marzipan-Rohmasse 0 mit californischen Mandeln A	M0 CAL A*	52 % Mandeln / 35 % Zucker	12,5 kg
045 015	Marzipan-Rohmasse I aus Mittelmeermendeln	MI MM*	52 % Mandeln / 35 % Zucker	12,5 kg
057 007	Marzipan-Rohmasse I mit californischen Mandeln A	MI CAL A*	52 % Mandeln / 35 % Zucker	5 x 1 kg
057 015	Marzipan-Rohmasse I mit californischen Mandeln A	MI CAL A*	52 % Mandeln / 35 % Zucker	12,5 kg
059 015	Marzipan-Rohmasse I mit californischen Mandeln	MI CAL*	52 % Mandeln / 35 % Zucker	12,5 kg
070 015	Marzipan-Rohmasse Spezial aus Mittelmeermendeln	MSP* backfest	52 % Mandeln / 35 % Zucker	12,5 kg
075 015	Marzipan-Rohmasse I Spezial mit calif. Mandeln	MI CAL SP*	52 % Mandeln / 35 % Zucker	12,5 kg
081 015	Pistazien-Marzipan-Rohmasse	PM*	43 % Mandeln / 9 % Pistazien / 35 % Zucker	12,5 kg
083 007	Pistazien-Marzipan-Rohmasse A	PM A*	43 % Mandeln / 9 % Pistazien / 35 % Zucker	5 x 1 kg

Marzipan zuckerreduziert

Art.-Nr.	Produkt	Bezeichnung	Komposition	Gebinde
024 015	Marzipan-Rohmasse mit Süßungsmittel	MO MM Maltitol	52 % Mandeln / 44 % Maltitsirup	12,5 kg NEU

Marzipan angewirkt

Art.-Nr.	Produkt	Bezeichnung	Komposition	Gebinde
100 015	Lubeca Premium-Marzipan	LM DG*	44 % Mandeln / 46 % Zucker	12,5 kg
115 007	Marzipan 1:1 mit californischen Mandeln	M0 1:1 CAL	26 % Mandeln / 67,5 % Zucker	5 x 1 kg
115 015	Marzipan 1:1 mit californischen Mandeln	M0 1:1 CAL	26 % Mandeln / 67,5 % Zucker	12,5 kg
116 015	Marzipan 1:1 aus Mittelmeermandeln	M0 1:1 MM	26 % Mandeln / 67,5 % Zucker	12,5 kg
118 007	Marzipan 2:1 aus Mittelmeermandeln mit Invertase	M0 2:1 MM INV	35 % Mandeln / 57 % Zucker	5 x 1 kg
118 015	Marzipan 2:1 aus Mittelmeermandeln mit Invertase	M0 2:1 MM INV	35 % Mandeln / 57 % Zucker	12,5 kg
119 015	Marzipan 2:1 mit Glukose	M0 2:1	35 % Mandeln / 57 % Zucker	12,5 kg
122 015	Marzipan 7:3 mit californischen Mandeln	MI 7:3 CAL*	37 % Mandeln / 54,5 % Zucker	12,5 kg
123 015	Lübecker Marzipan (angewirkt 7:3) mit Invertase	M0 7:3 MM INV*	37 % Mandeln / 54,5 % Zucker	12,5 kg
124 015	Lübecker Marzipan (angewirkt 3:1)	M0 3:1 MM*	39 % Mandeln / 52 % Zucker	12,5 kg
136 015	Lübecker Edelmarzipan mit Invertase	M0 9:1 MM INV*	47 % Mandeln / 41,5 % Zucker	12,5 kg
138 015	Lübecker Edelmarzipan	M 60/40*	50 % Mandeln / 40 % Zucker	12,5 kg

Persipanrohmasse und Haselnussrohmasse

Art.-Nr.	Produkt	Bezeichnung	Komposition	Gebinde
200 007	Persipan-Rohmasse	P	50 % Aprikosenkerne / 35 % Zucker	5 x 1 kg
200 015	Persipan-Rohmasse	P	50 % Aprikosenkerne / 35 % Zucker	12,5 kg
221 015	Nuss-Rohmasse Spezial	NMSP	52 % Haselnüsse / 35 % Zucker	12,5 kg

Makronenmassen backfertig

Art.-Nr.	Produkt	Bezeichnung	Komposition	Gebinde
240 061	Mandel-Makronenmasse	MM	31 % Mandeln	12 kg
242 061	Persipan-Makronenmasse	BP	26 % Aprikosenkerne	12 kg

Bio-Marzipan-Rohmassen und Bio-Haselnuss-Rohmasse

Art.-Nr.	Produkt	Bezeichnung	Komposition	Gebinde
040 015	Bio-Marzipan-Rohmasse (mit Rohrohrzucker)	M0 MM BIO*	52 % Mandeln	12,5 kg
042 007	Bio-Marzipan-Rohmasse A (mit Rohrohrzucker)	M0 MM A BIO*	52 % Mandeln	5 x 1 kg
087 015	Bio-Honig-Marzipan-Rohmasse	HONIG M0 BIO*	53 % Mandeln	12,5 kg
234 015	Bio-Honig-Nussrohmasse	BIO HONIG NMSP	56 % Haselnüsse	12,5 kg

Weitere Produkte oder auch Sonderentwicklungen auf Anfrage.



* Lübecker Marzipan ist eine von der EU geschützte geografische Angabe, so dass daraus hergestellte Fertigprodukte auf der Verpackungsrückseite als Zutat entsprechend ausgelobt werden können, z. B. „Hergestellt mit Lübecker Marzipan g.g.A.“.



Nougat

Die Grundlage der Nougatvariationen bildet Haselnuss- oder Mandelmark, dass wir aus frisch gerösteten Haselnusskernen oder Mandeln herstellen. Je nach Nougatsorte und gewünschtem Röstgrad werden die Trockenfrüchte hell bis dunkelbraun geröstet und durch Spezialmühlen zu Mark vermahlen. Wichtig für die unterschiedlich definierten Röstgrade sind Röstzeit und Rösttemperatur. Die Feinheit bzw. der Schmelz des Nougats wird durch Feinvermahlung erreicht.

Mandelnougatmassen

Art.-Nr.	Produkt	Bezeichnung	Komposition	Gebinde
259 015	Mandelnougat hell EXTRA	MNHX	50 % Mandeln	12,5 kg
260 015	Mandelnougat hell	MNH	44 % Mandeln	12,5 kg
261 015	Mandelnougat dunkel	MND	42 % Mandeln	12,5 kg
270 015	Mandelbitternougat	MBN	50 % Mandeln	12,5 kg

Nussnougatmassen

Art.-Nr.	Produkt	Bezeichnung	Komposition	Gebinde
279 015	Nussnougat Extraklasse	NNXX	50 % Haselnüsse	12,5 kg
281 004	Nussnougat hell EXTRA	NNHX	41 % Haselnüsse	2,5 kg
281 015	Nussnougat hell EXTRA	NNHX	41 % Haselnüsse	12,5 kg
280 015	Nussnougat dunkel EXTRA	NNDX	38 % Haselnüsse	12,5 kg
282 015	Nussnougat dunkel 30 %	NND 30 %	30 % Haselnüsse	12,5 kg
288 015	Nussbitternougat	NBN	47 % Haselnüsse	12,5 kg
285 004	Nussnougat schnittfest	NNS	38 % Haselnüsse	2,5 kg
285 015	Nussnougat schnittfest	NNS	38 % Haselnüsse	12,5 kg
286 004	Nussnougat mit ganzen Nüssen	NG	50 % Haselnüsse	2,5 kg
287 004	Schichtnougat	SCHN	40 % Haselnüsse	2,5 kg

Gianduja-Haselnuss-Schokolade

Art.-Nr.	Produkt	Bezeichnung	Komposition	Gebinde
315 015	Gianduja Haselnuss-Milch-Schokolade	GIANDUJA MILCH	20 % Haselnüsse	12,5 kg

Sahnenougat

Art.-Nr.	Produkt	Bezeichnung	Komposition	Gebinde
291 004	Sahnenougat	SN	35 % Haselnüsse / 14 % Sahnepulver	2,5 kg
291 015	Sahnenougat	SN	35 % Haselnüsse / 14 % Sahnepulver	12,5 kg

Butternougat

Art.-Nr.	Produkt	Bezeichnung	Komposition	Gebinde
319 056	Butter-Haselnussnougat	BN	26 % Haselnüsse / 12,5 % Butter	6 kg

Pastöse Nougat-und-Pralinenmassen

Art.-Nr.	Produkt	Bezeichnung	Komposition	Gebinde
273 056	Nussnougat dunkel flüssig 50 %	NNDF 50 %	50 % Haselnüsse	6 kg
274 056	Haselnuss-Mandelnougat flüssig 60 %	NMNF	30 % Haselnüsse / 30 % Mandeln	6 kg
271 056	Pralinémasse Mandel	MAP	60 % Mandeln	6 kg
352 056	Pralinémasse Haselnuss	HAP	60 % Haselnüsse	6 kg

Mandel- und Haselnussmark

Art.-Nr.	Produkt	Bezeichnung	Komposition	Gebinde
360 060	Haselnussmark herb fein / SG	HM HERB FEIN / SG	98 % Haselnüsse	10 kg
265 060	Mandelmarm	MDLM	100 % Mandeln	10 kg

Bio-Nougatmassen

Art.-Nr.	Produkt	Bezeichnung	Komposition	Gebinde
330 004	Bio-Mandelnougat hell	MNH BIO	44 % Mandeln	2,5 kg
330 015	Bio-Mandelnougat hell	MNH BIO	44 % Mandeln	12,5 kg
331 004	Bio-Nussnougat dunkel	NNDX BIO	40 % Haselnüsse	2,5 kg
331 015	Bio-Nussnougat dunkel	NNDX BIO	40 % Haselnüsse	12,5 kg

Nussnougat backfest

Art.-Nr.	Produkt	Bezeichnung	Komposition	Gebinde
284 061	Nussnougat backfest / SG	NNB / SG	45 % Haselnüsse	12 kg

Nougatcreme

Art.-Nr.	Produkt	Bezeichnung	Komposition	Gebinde
390 061	Nougatcreme / SG	NCR / SG	20 % Haselnüsse	12 kg
391 056	Schoko-Nougatcreme / SG	SNC / SG	10 % Haselnüsse	6 kg

Komposition: Diese Zutaten sind die Hauptbestandteile. Die vollständige Zutatenliste finden Sie in der Produktspezifikation oder auf dem Verpackungsetikett.





LUBECA

SCHOKOLADE · COUVERTURE · CHOCOLAT · CHOCOLATE

Schokoladenkuvertüren

Ausgesuchte Kakaoprovenienzen aus den besten Anbaugebieten in Südamerika, Afrika und der Karibik werden zusammen mit anderen Rohstoffen wie Kakaobutter, Vollmilchpulver, Zucker und natürlichem Vanillearoma vermischt. Feinwalzungen führen zu einer sehr hohen Feinheit der Körnung und damit zu dem beliebten feinen Schmelz der Lubeca-Kuvertüren. Durch das lange Conchieren – intensive Rühren, Belüften und Unterheben – verflüchtigen sich unerwünschte Aromastoffe wie beispielsweise Säuren.

Dunkle Schokoladenkuvertüren

Art.-Nr.	Produkt		Bezeichnung	Komposition	Gebinde
721 015	Dunkle Schokoladenkuvertüre Ivory Coast 55 %		IVORY COAST 55 %	55/45/34	12,5 kg (5 x 2,5 kg)
721 112	Dunkle Schokoladenkuvertüre Ivory Coast 55 %		IVORY COAST 55 % CHIPS	55/45/34	10 kg (2 x 5 kg Chips)
722 015	Dunkle Schokoladenkuvertüre Ivory Coast 60 %		IVORY COAST 60 %	60/40/39	12,5 kg (5 x 2,5 kg)
722 112	Dunkle Schokoladenkuvertüre Ivory Coast 60 %		IVORY COAST 60 % CHIPS	60/40/39	10 kg (2 x 5 kg Chips)
723 015	Dunkle Schokoladenkuvertüre Ivory Coast 60 %		IVORY COAST SR	60/40/42	12,5 kg (5 x 2,5 kg)
727 015	Dunkle Schokoladenkuvertüre Ghana		FEHMARN	60/40/39	12,5 kg (5 x 2,5 kg)
727 112	Dunkle Schokoladenkuvertüre Ghana		FEHMARN CHIPS	60/40/39	10 kg (2 x 5 kg Chips)
729 015	Dunkle Schokoladenkuvertüre Ghana		DAHME	60/40/42	12,5 kg (5 x 2,5 kg)
729 112	Dunkle Schokoladenkuvertüre Ghana		DAHME CHIPS	60/40/42	10 kg (2 x 5 kg Chips)
735 015	Dunkle Schokoladenkuvertüre Ghana		STOCKELSDORF	65/35/41	12,5 kg (5 x 2,5 kg)
741 112	Dunkle Schokoladenkuvertüre Westafrika 70 %		WESTAFRIKA 70 % CHIPS	70/30/42	10 kg (2 x 5 kg Chips)
742 015	Dunkle Schokoladenkuvertüre Ghana		PLÖN	70/30/45	12,5 kg (5 x 2,5 kg)
742 112	Dunkle Schokoladenkuvertüre Ghana		PLÖN CHIPS	70/30/45	10 kg (2 x 5 kg Chips)
745 112	Dunkle Schokoladenkuvertüre Ghana 85 %		GHANA 85 % CHIPS	85/15/50	10 kg (2 x 5 kg Chips)

Dunkle Edel-Schokoladenkuvertüren

Art.-Nr.	Produkt		Bezeichnung	Komposition	Gebinde
750 015	Dunkle Edel-Schokoladenkuvertüre		TRAVEMÜNDE	60/40/40	12,5 kg (5 x 2,5 kg)
750 112	Dunkle Edel-Schokoladenkuvertüre		TRAVEMÜNDE CHIPS	60/40/40	10 kg (2 x 5 kg Chips)
752 015	Dunkle Edel-Schokoladenkuvertüre		RATZEBURG	70/30/42	12,5 kg (5 x 2,5 kg)
752 112	Dunkle Edel-Schokoladenkuvertüre		RATZEBURG CHIPS	70/30/42	10 kg (2 x 5 kg Chips)

Vollmilch-Schokoladenkuvertüren

Art.-Nr.	Produkt		Bezeichnung	Komposition	Gebinde
758 015	Edel-Vollmilch-Schokoladenkuvertüre	🍫🍫🍫🍫🍫	TIMMENDORF	42/39	12,5 kg (5 x 2,5 kg)
758 112	Edel-Vollmilch-Schokoladenkuvertüre	🍫🍫🍫🍫🍫	TIMMENDORF CHIPS	42/39	10 kg (2 x 5 kg Chips)
759 015	Edel-Vollmilch-Schokoladenkuvertüre	🍫🍫🍫🍫🍫	RÜGEN	40/40	12,5 kg (5 x 2,5 kg)
759 112	Edel-Vollmilch-Schokoladenkuvertüre	🍫🍫🍫🍫🍫	RÜGEN CHIPS	40/40	10 kg (2 x 5 kg Chips)
760 015	Edel-Vollmilch-Schokoladenkuvertüre	🍫🍫🍫🍫🍫	GRÖMITZ	38/38	12,5 kg (5 x 2,5 kg)
760 112	Edel-Vollmilch-Schokoladenkuvertüre	🍫🍫🍫🍫🍫	GRÖMITZ CHIPS	38/38	10 kg (2 x 5 kg Chips)
765 015	Edel-Vollmilch-Schokoladenkuvertüre	🍫🍫🍫🍫🍫	MALENTE	38/41	12,5 kg (5 x 2,5 kg)
765 112	Edel-Vollmilch-Schokoladenkuvertüre	🍫🍫🍫🍫🍫	MALENTE CHIPS	38/41	10 kg (2 x 5 kg Chips)
761 015	Vollmilch-Schokoladenkuvertüre Ghana	🍫🍫🍫🍫🍫	GHANA SELECTION	43/40	12,5 kg (5 x 2,5 kg)
761 112	Vollmilch-Schokoladenkuvertüre Ghana	🍫🍫🍫🍫🍫	GHANA SELECTION CHIPS	43/40	10 kg (2 x 5 kg Chips)
771 112	Vollmilch-Schokoladenkuvertüre 35 %	🍫🍫🍫🍫🍫	IVORY COAST 35 % CHIPS	35/36	10 kg (2 x 5 kg Chips)
818 112	Vollmilch-Schokoladenkuvertüre Creamy Milk 33 %	🍫🍫🍫🍫🍫	CREAMY MILK 33 % CHIPS	33/37	10 kg (2 x 5 kg Chips)
824 112	Vollmilch-Schokoladenkuvertüre Ghana 37 %	🍫🍫🍫🍫🍫	MILK INTENSE 37 % CHIPS	37/39	10 kg (2 x 5 kg Chips)

Weisse Schokolade

Art.-Nr.	Produkt		Bezeichnung	Komposition	Gebinde
773 112	Weisse Schokolade 29 %	🍫🍫🍫🍫🍫	WEISSE 29 % CHIPS	29/36	10 kg (2 x 5 kg Chips)
774 112	Weisse Schokolade 34 %	🍫🍫🍫🍫🍫	WEISSE 34 % CHIPS	34/40	10 kg (2 x 5 kg Chips)
776 015	Weisse Schokolade 33 %	🍫🍫🍫🍫🍫	SCHOK WEISS	33/39,5	12,5 kg (5 x 2,5 kg)
776 112	Weisse Schokolade 33 %	🍫🍫🍫🍫🍫	SCHOK WEISS CHIPS	33/39,5	10 kg (2 x 5 kg Chips)
832 112	Weisse Schokolade Caramel	🍫🍫🍫🍫🍫	WHITE CARAMEL CHIPS	32/40	10 kg (2 x 5 kg Chips)



Schokoladenkuvertüren sortenreinen Ursprungs

Art.-Nr.	Produkt		Bezeichnung	Komposition	Gebinde
753 112	Arriba Edel-Schokoladenkuvertüre dunkel 63 %	🍫🍫🍫🍫🍫	ARRIBA 63 % CHIPS	63/37/40	10 kg (2 x 5 kg Chips)
789 015	Bio Peru Edel-Schokoladenkuvertüre dunkel 70 %	🍫🍫🍫🍫🍫	BIO PERU 70 %	70/30/45	12,5 kg (5 x 2,5 kg)
789 112	Bio Peru Edel-Schokoladenkuvertüre dunkel 70 %	🍫🍫🍫🍫🍫	BIO PERU 70 % CHIPS	70/30/45	10 kg (2 x 5 kg Chips)
831 112	Bio Edel-Schokoladenkuvertüre Madagaskar 71 %	🍫🍫🍫🍫🍫	MADAGASKAR 71 % CHIPS	71/29/43	10 kg (2 x 5 kg Chips)

Bio-Schokoladenkuvertüren

Art.-Nr.	Produkt		Bezeichnung	Komposition	Gebinde
769 015	Bio Edel-Vollmilch-Schokoladenkuvertüre 41 %		BIO VM 41 %	41/41	12,5 kg (5 x 2,5 kg)
769 112	Bio Edel-Vollmilch-Schokoladenkuvertüre 41 %		BIO VM 41 % CHIPS	41/41	10 kg (2 x 5 kg Chips)
779 015	Bio-Weiße Schokolade 38 %		BIO WEISS	38/43,5	12,5 kg (5 x 2,5 kg)
779 112	Bio-Weiße Schokolade 38 %		BIO WEISS CHIPS	38/43,5	10 kg (2 x 5 kg Chips)
788 015	Bio Peru Edel-Schokoladenkuvertüre dunkel 60 %		BIO PERU 60 %	60/40/42	12,5 kg (5 x 2,5 kg)
789 015	Bio Peru Edel-Schokoladenkuvertüre dunkel 70 %		BIO PERU 70 %	70/30/45	12,5 kg (5 x 2,5 kg)
789 112	Bio Peru Edel-Schokoladenkuvertüre dunkel 70 %		BIO PERU 70 % CHIPS	70/30/45	10 kg (2 x 5 kg Chips)
831 112	Bio Edel-Schokoladenkuvertüre Madagaskar 71 %		MADAGASKAR 71 % CHIPS	71/29/43	10 kg (2 x 5 kg Chips)

Kakaomasse Kakaobutter

Art.-Nr.	Produkt	Bezeichnung	Komposition	Gebinde
775 006	Lubeca-Kakaomasse	KAKAOMASSE	100 % Kakaomasse	4 kg (2 x 2 kg)
777 108	Kakaobutter-Chips	KAKAOBUTTER-CHIPS	100 % Kakaobutter	8 kg (2 x 4 kg Chips)

-  sehr dünnflüssig
 dünnflüssig
 mittlere Fließfähigkeit
 dickflüssig
 sehr dickflüssig

Komposition: Diese Zutaten sind die Hauptbestandteile.
Die vollständige Zutatenliste finden Sie in der Produktspezifikation oder auf dem Verpackungsetikett.



Präparate

Gleichmäßige Mandelsplitter ohne abgebrochene Spitzen, große gehobelte Haselnuss- und Mandelscheiben mit wenig Bruch, handverlesene halbierte Mandeln zum Dekorieren – unsere Präparate sind von höchster Qualität, was unsere Kunden immer wieder bestätigen. Kalibrierte Mandeln und Haselnusskerne ausgewählter Provenienzen sind die Rohstoffe, die wir verwenden.

Mandeln und Mandelpräparate

Art.-Nr.	Produkt	Bezeichnung	Gebinde
410 007	Süße Mandeln geschält	M SCHAE L	5 x 1 kg
410 015	Süße Mandeln geschält	M SCHAE L	12,5 kg (2 x 6,25 kg)
411 007	Süße Mandeln halbiert	M HALB	5 x 1 kg
411 015	Süße Mandeln halbiert	M HALB	12,5 kg (2 x 6,25 kg)
414 007	Süße Mandeln gesplittert Standard	M SPLIT ST	5 x 1 kg
414 015	Süße Mandeln gesplittert Standard	M SPLIT ST	12,5 kg (2 x 6,25 kg)
415 007	Süße Mandeln gehobelt (0,45 mm)	M HOB	5 x 1 kg
415 015	Süße Mandeln gehobelt (0,45 mm)	M HOB	12,5 kg (2 x 6,25 kg)
418 015	Süße Mandeln gehackt fein (1,5 mm – 3 mm)	M HACK F	12,5 kg (2 x 6,25 kg)
419 007	Süße Mandeln gehackt mittel (2,5 mm – 4,5 mm)	M HACK M	5 x 1 kg
419 015	Süße Mandeln gehackt mittel (2,5 mm – 4,5 mm)	M HACK M	12,5 kg (2 x 6,25 kg)
421 015	Süße Mandeln geraspelt	M RASPE L	12,5 kg (2 x 6,25 kg)
422 015	Süße Mandeln Kleinsplitter	M KLEINSPL	12,5 kg (2 x 6,25 kg)
423 007	Süßer Mandelgrieß	M GRIESS	5 x 1 kg
423 015	Süßer Mandelgrieß	M GRIESS	12,5 kg (2 x 6,25 kg)
406 015	Süßer Mandelgrieß dunkel	M GRIESS DKL	12,5 kg (2 x 6,25 kg)
425 015	Süßer Mandelstaub fein	M ST FEIN	12,5 kg (2 x 6,25 kg)
440 015	Süße Mandeln geröstet geschält	MROE SCHAE L	12,5 kg (2 x 6,25 kg)
444 015	Süße Mandeln geröstet gesplittert standard	MROE SPLIT ST	12,5 kg (2 x 6,25 kg)
448 015	Süße Mandeln geröstet gehackt fein	MROE HACK F	12,5 kg (2 x 6,25 kg)

Mandeln und Mandelpräparate

Art.-Nr.	Produkt	Bezeichnung	Gebinde
449 015	Süße Mandeln geröstet gehackt mittel	MROE HACK M	12,5 kg
502 015	Bitterer Mandelgrieß	BITT M GRIESS	12,5 kg
926 015	Rohe süße californische Mandeln (unsortiert)	ROHE MANDELN SSR	12,5 kg
929 015	Blanchierte süße californische Mandeln	BLANCH M CAL	12,5 kg

Haselnüsse und Haselnusspräparate

Art.-Nr.	Produkt	Bezeichnung	Gebinde
460 007	Haselnusskerne geschält	HK SCHAEEL	5 x 1 kg
460 015	Haselnusskerne geschält	HK SCHAEEL	12,5 kg
461 007	Haselnusskerne gehobelt (0,8 – 1,1 mm)	HK HOB	5 x 1 kg
461 015	Haselnusskerne gehobelt (0,8 – 1,1 mm)	HK HOB	12,5 kg
463 007	Haselnusskerne gehackt mittel (2,5 – 4,5 mm)	HK HACK M	5 x 1 kg
463 015	Haselnusskerne gehackt mittel (2,5 – 4,5 mm)	HK HACK M	12,5 kg
467 007	Haselnusskern-Grieß hell	HK GRIESS HLL	5 x 1 kg
467 015	Haselnusskern-Grieß hell	HK GRIESS HLL	12,5 kg
468 015	Haselnusskern-Grieß dunkel	HK GRIESS DKL	12,5 kg
475 015	Haselnusskerne geröstet geschält	HKROE SCHAEEL	12,5 kg
478 015	Haselnusskerne geröstet gehackt mittel	HKROE HACK M	12,5 kg
482 015	Haselnusskern-Grieß geröstet	HKROE GRIESS	12,5 kg
937 031	Rohe Haselnusskerne (13 – 15 mm)	ROHE HK 13-15	20 kg (Vakuumbeutel)
941 031	Rohe Haselnusskerne (11 – 13 mm)	ROHE HK 11-13	20 kg (Vakuumbeutel)

Sonstige Produkte

Art.-Nr.	Produkt	Bezeichnung	Gebinde
940 001	Pistazienkerne geschält	PK SCHAEEL	1 kg





09/2024