

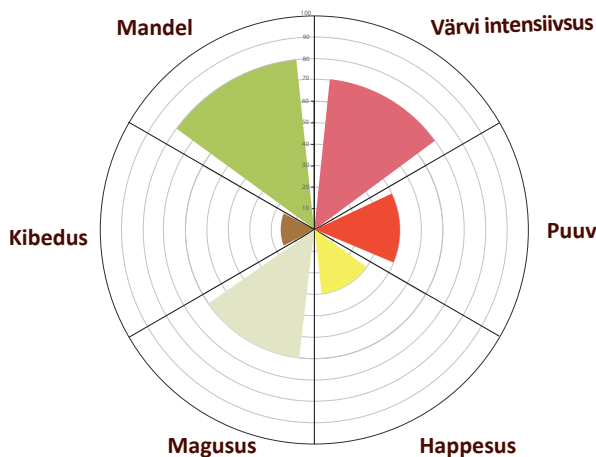


## Red Marzipan

Martsipan Vahemere-äärsetest mandlitest, art nr 007 007

Vahepeal peab punast saada! Lubeca pakub uudistootena kvaliteetset martsipanitoormassi, punase värvi annavad martsipanile eranditult värviva toimega toiduained, kasutatud ei ole ühtki toiduvärvi. Maitseprofiilile annavad põhja aromaatsed mandlid (52%) Vahemere äärest, mida täiendab kergelt puuviljane noot. Laske end punasest innovatsioonist inspireerida ja elavdage ka oma sortimenti!

### AROOMIPROFIIL



### KASUTUSVALDKONNAD

- pagaritooted
- maiustused
- kondiitritooted
- šokolaad

### KARAKTER

- aromaatne martsipani-maitse
- kergelt puuviljane noot
- delikaatne värske hapukus
- punane värv ainult marja-, puuvilja- ja köögivilja-kontsentraatidest
- ei sisalda toiduvärve ega lõhna- ja maitseaineid

### Puuviljasus SÄILIVUS

- vähemalt 8 kuud

### PAKEND

- 5 x 1 kg

# Red Marzipan

## Kasutamise näited

Mandlikoogikesed roosidega  
Red Marzipan lisab sellele mandli-koogile õrnroosat värvi ja delikaatselt puuviljase maitse. Kaunistatud punasest martsipanist voolitud roosiõiekestega.



## Tricolore Italia

Lisaks pistaatsiamartsipanile ja Lubeca klassikule martsipani toormassile täiendab martsipanise pralinee Tricolore Italia värvigammat Lubeca punane uudistode Red Marzipan.



## Red & Green

Red Marzipan on elegantselt kombineeritud eriti rohelistest värskelt jahvatatud pistaatsiapähklitest "extra green" ganache'i ja valge šokolaadiga, kaetud Lubeca šokolaadikuvertüüri-ga - tulemuseks on täiesti uudne maitseelamus.



## Ruby Port Marzipantrüffel

Ruby-variandiks Lubeca martsipanitrühvlist on vaja Red Marzipani kombineerituna Ruby portveiniga: tulemuseks on kirkaspunane puuviljane pralinee.



## Ricciarelli „Rosso“

Ricciarelli rosso-variandis on delikaatse Toscana mandliküpsise punane ja puuviljane versioon, mida küpsetatakse samuti erilisel vähe tuntud madala temperatuuril (125 °C).

