

Haselnußmark und Haselnußpasten

Haselnußmark besteht aus geschälten, gerösteten und fein verriebenen Haselnußkernen, welche so gut wie wasserfrei sind. Haselnußmark hat eine cremartige Konsistenz und ist lange haltbar. Es enthält einen Stabilisator, der das Absetzen des Öles weitgehend verhindert.

Lagerung:

kühl bei max. 18°C, dunkel, trocken
relative Luftfeuchte: max. 60 %



HMU	Haselnußmark geröstet ohne Zucker	wird verwendet zur Herstellung von Butter- und Tortencreme, zur Mischung von Füllungen für Pralinen, Nußstangen und dergleichen.
HMUg	Haselnußmark geröstet ohne Zucker, gekörnt	entspricht dem HMU, jedoch ist ein Teil der darin enthaltenen Kerne nicht fein verrieben, sondern geschrotet.