

Persipanmassen

Persipan ist ein preiswerter Ersatz für Marzipan. Grundsätzlich müssen, um Irreführung zu vermeiden, alle Artikel, die mit Persipan hergestellt worden sind, in der Bezeichnung "mit Persipan" kenntlich gemacht werden. Persipanrohmasse wird nach dem gleichen Verfahren wie Marzipan hergestellt und besteht aus entbitterten Aprikosenkernen und Zucker.



Der Feuchtigkeitsgehalt darf höchstens 20 %, der Zuckerzusatz höchstens 35 % betragen. Ausserdem enthält die Masse nach amtlicher Vorschrift zur Kennzeichnung 1/2 % Kartoffelstärke.

Für Persipanwaren wird Persipanrohmasse auch angewirkt. Hierzu darf ein Teil Persipanrohmasse mit höchstens 1 1/2 Teilen Puderzucker angewirkt werden. Es dürfen ferner bis zu 5 % Stärkesirup sowie bis zu 5 % Sorbitsirup in der Fertigware enthalten sein, welche aber bei dem Zuckerzusatz anzurechnen sind. Es empfiehlt sich jedoch, nicht über das Verhältnis 1:1 hinauszugehen.

Lagerung:

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

PB Persipanrohmasse Aus Aprikosenkernen bester Provenienz hergestellte Persipanrohmasse. Sie ist ein hochqualifizierter Ersatz für Marzipanrohmasse.