

Haselnussmark

Haselnussmark besteht aus geschälten, gerösteten und fein verriebenen Haselnusskernen, die so gut wie wasserfrei sind. Haselnussmark hat eine cremeartige 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 %

Produkte

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.