



# NYHED

## Mandel møder hampefrø

GØR DET LET  
AT GØRE DET LÆKKERT

Forestil dig en af tidens hotteste råvarer hampefrø, og en lækker mandelråmasse i et og samme produkt. Sådan er årets nyhed, Mandelråmasse med hampefrø fra Odense Marcipan. Smagfuldt og super interessant for alle dine nysgerrige kunder.

Imødekom den unge forbruger, der efterspørger kage/dessert/bagværk i nye klæder. Frist med en karamel/nøddebar "on the go" - eller den veganske makron!



**NYHED!**  
**Mandelråmasse**  
**med 10%**  
**hampefrø**

Se produkt og opskrifter

# Det perfekte match

## En helt naturlig råvare

Forestil dig en lækker konfektremasse med finthakkede mandler og afskallede hampefrø. Det er nyt og anderledes og et helt perfekt match af to spændende og naturlige råvarer i et og samme produkt.

## Hampefrø

Når hampemarkerne høstes sidst på sommeren, er det hampefrøet man høster.

Hampefrøet har en blød, rund og nøddeagtig smag, som matcher den fine sødme i Mandelråmassen flot.



## Hampefrø - hvad for noget?

Den er god nok. Men husk... Hampefrø er IKKE euforiserende - spis bare løs, de er trendy og de er:

- En fiberkilde
- De har et højt proteinindhold
- De har et højt indhold af umættede fedtsyrer

### Lidt om råvaren

Råvaren stammer fra Møllerup Brands - Dansk produceret.

I massen anvendes afskallede hampefrø.

De er bløde, runde og nøddeagtige i smagen, og kan sammenlignes med solsikkekerner.



### Lidt om massen

Konsistensen på massen er fint hakket konfektremasse.

Rønnebærekstrakt er anvendt i massen, som giver en konserverende effekt.

### Ingredienser:

Mandler (54%), sukker, hampefrø (10%), vand, glukosesirup, rønnebærekstrakt.

