

# AMARETTI- MASSE

Art. Nr. Patiswiss: 10292

Art. Nr. Pistor: 10955

Inhalt/Verpackung: Box 6 kg

## ZUBEREITUNG

- Masse entnehmen und über dem Wasserbad leicht anwärmen (30 - 35°C)
- Auf Backpapier dressieren
- Über Nacht antrocknen lassen (mind. 12 Std)
- Mit Staubzucker stauben und leicht eindrücken
- Bei 210°C für ca. 15 Min. bei offenem Zug ausbacken

## DEKLARATION

- **Zutaten:** Zucker, **Mandeln**, Wasser, **Bittermandeln**, **Eiweisspulver**, Feuchthaltemittel: Sorbit E420, Verdickungsmittel: Maisquellmehl E1412, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat E202, Säuerungsmittel: Citronensäure E330
- **Allergene:** Kann Spuren von **Haselnüssen** enthalten
- **Lagerung:** Gekühlt bei 5°C lagern, nach Anbruch innert 20 Tagen verbrauchen



**patiswiss**  
IN NATURE'S FOOTSTEPS

[www.patiswiss.com](http://www.patiswiss.com)