*Nu med 63% mandler:*

**Den originale ODENSE marcipan**

**er blevet endnu bedre**

**Odense Marcipans nye og forbedrede ren rå marcipan indeholder**

**nu hele 63% mandler. Det høje mandelindhold giver en meget fyldig og ren marcipansmag, der smager endnu mere af mandel.**

Marcipan laves primært af mandler og sukker, og marcipanen fra ODENSE indeholder ikke konserveringsmidler. Og så vil det nok overraske, at der faktisk bruges over 300 mandler til at lave en pakke Original Odense Marcipan på 400 g.

De friske mandler, der anvendes, kommer hovedsageligt fra Californien og Australien, som har forskellige høsttidspunkter. Derfor kan Odense Marcipan altid anvende friske mandler året rundt.

I Odense kontrolleres mandlerne, og de forarbejdes, som et af de eneste steder i verden, på originale granitvalser. Det giver marcipanen den kendte og lidt grovere struktur, der er med til at fremhæve smags-nuancerne i mandlerne.

**Find massevis af inspiration og lækre opskrifter på**

**www.odense-marcipan.dk**