

# PRODUCT RANGE

## PRODUKTSORTIMENT



*Odense*



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

**ODENSE MARCIPAN**

5000 ODENSE C · DENMARK

# ODENSE MARCIPAN A/S

## MARZIPAN OF THE VERY BEST QUALITY

“Ever since the foundation in 1909, Odense Marcipan has focused on producing high quality marzipan products. Over time the range has expanded, and is now also including the finest quality of Sugar Paste. Odense Marcipan is the world’s leading manufacturer of marzipan and marzipan related products.”

*“Seit der Gründung im Jahre 1909 hat sich Odense Marzipan auf die Herstellung von Marzipan in höchster Qualität spezialisiert. Die Produktpalette hat sich im Laufe der Zeit erweitert und so das heute auch hochwertiger Rollfondant produziert wird. Odense Marzipan ist der weltweit führender Hersteller von Marzipan und marzipanähnlichen Produkten.”*



# MARZIPAN AND BAKING PASTE MARZIPAN UND BACKMASSE



Pure almond marzipan with 63% almonds.  
Used in confectionary, cakes and desserts.  
*Marzipan-Rohmasse mit 63% Mandeln.*  
*Kann für Pralinen, Gebäck und Desserts verwendet werden.*



**101563 – 200 g**  
Pure almond marzipan/  
Marzipan-Rohmasse



**101967 – 400 g**  
Pure almond marzipan/  
Marzipan-Rohmasse



**101799 – 250 g**  
Pure almond marzipan/  
Marzipan-Rohmasse



**101447 – 600 g**  
Pure almond marzipan/  
Marzipan-Rohmasse



**101855 – 375 g**  
Pure almond marzipan/  
Marzipan-Rohmasse

Also available in 700 g, 900 g  
and 1000 g packing.  
*Auch erhältlich in 700 g,  
900 g und 1000 g Verpackungen.*

# MARZIPAN AND BAKING PASTE

## MARZIPAN UND BACKMASSE



**101412 – 300 g**

Baking paste/Backmasse  
Mixture of almonds and apricot kernels for improved baking quality/  
*Die Mischung aus Mandeln und Aprikosenkernen verbessert die Backeigenschaften.*



**102479 – 200 g**

Organic marzipan, 60% organic almonds and organic cane sugar/  
*Bio-marzipan-Rohmasse, 60% ökologische Mandeln und ökologischer Rohrzucker*



**102034 – 150 g**

Marzipan, no added sugar, 54% almonds/  
*Marzipan-Rohmasse, ohne Zuckerzusatz, 54% Mandeln*

### Seasonal products/Saisonprodukte:

Marzipan with flavour in 150 g, e.g., liquorice, coconut, cappuccino/caramel.

*Marzipan mit Geschmack in 150 g, z.B., Lakritze, Kokosnuss, Cappuccino/Karamell.*



# READY-TO-USE / MARZIPAN COVER GEBRAUCHSFERTIGER MARZIPAN DECKE

Ready-to-use marzipan cover for cakes in different colours.  
*Gebrauchsfertige Marzipan Decke für Torten in verschiedenen Farben.*



**101367 – 290 g, Ø 38 cm**  
Marzipan cover natural/  
*Marzipan-Tortenüberzug Natural*



**101366 – 200 g, Ø 31 cm**  
Marzipan cover green/  
*Marzipan-Tortenüberzug grün*



**101109 – 200 g, Ø 31 cm**  
Marzipan cover white/  
*Marzipan-Tortenüberzug weiß*



**102067 – 200 g, Ø 31 cm**  
Marzipan cover pink/  
*Marzipan-Tortenüberzug rosa*



**101758 – 200 g, Ø 31 cm**  
Marzipan cover blue/  
*Marzipan-Tortenüberzug blau*



**102492 – 200 g, Ø 31 cm**  
Marzipan cover purple/  
*Marzipan-Tortenüberzug lila*

Ready-to-use baking paste and pistachio flavoured paste for decoration.  
*Gebrauchsfertige Backmasse und Dessert Masse mit Pistaziengeschmack zur Dekoration.*



**101239 – 400 g**  
Petit Four paste, simply  
pipe and bake/  
*Petit Four Dressier  
Masse, einfach auf-  
spritzen und backen*



**101724 – 200 g**  
Dessert paste, pistachio-  
flavoured/  
*Dessert Masse mit  
Pistaziengeschmack*



# MARZIPAN FOR DECORATION

## MARZIPAN-DEKORMASSE

Marzipan for cake decoration in different colours.  
*Marzipan-Dekormasse für Torten in verschiedene Farben.*



**101713 – 200 g**  
Marzipan black with liquorice/  
*Marzipan-Dekormasse schwarz mit Lakritze*



**101324 – 200 g**  
Marzipan white with vanilla flavour/  
*Marzipan-Dekormasse weiß mit Vanillegeschmack*



**101716 – 200 g**  
Marzipan light pink with strawberry flavour/  
*Marzipan-Dekormasse rosa mit Erdbeergeschmack*



**101714 – 200 g**  
Marzipan green with pear flavour/  
*Marzipan-Dekormasse grün mit Birnengeschmack*



**101323 – 200 g**  
Marzipan yellow with banana flavour/  
*Marzipan-Dekormasse gelb mit Bananengeschmack*



**101326 – 200 g**  
Marzipan red with strawberry/rhubarb flavour/  
*Marzipan-Dekormasse rot mit Erdbeer- / Rhabarbergeschmack*



**101652 – 1 kg**  
Marzipan extra white/  
*Marzipan-Dekormasse extra weiß*

# SUGAR PASTE FOR DECORATIONS ROLLFONDANT FÜR DEKORATIONEN

Sugar paste for cake decoration and modeling.  
*Rollfondant für die Dekoration und Modellierung von Kuchen/Torten.*



**101626 – 250 g**  
Sugar paste white/  
*Rollfondant weiß*



**101627 – 250 g**  
Sugar paste ivory/  
*Rollfondant Elfenbein*



**101628 – 250 g**  
Sugar paste light pink/  
*Rollfondant hellrosa*



**101629 – 250 g**  
Sugar paste red/  
*Rollfondant rot*



**101631 – 250 g**  
Sugar paste orange/  
*Rollfondant orange*



**101632 – 250 g**  
Sugar paste yellow/  
*Rollfondant gelb*



**101633 – 250 g**  
Sugar paste green/  
*Rollfondant grün*



**101634 – 250 g**  
Sugar paste light blue/  
*Rollfondant hellblau*



**101636 – 250 g**  
Sugar paste dark blue/  
*Rollfondant dunkelblau*



**101637 – 250 g**  
Sugar paste dark purple/  
*Rollfondant dunkellila*



**101638 – 250 g**  
Sugar paste brown/  
*Rollfondant braun*



**101639 – 250 g**  
Sugar paste black/  
*Rollfondant schwarz*



**101640 – 250 g**  
Sugar paste pink/  
*Rollfondant rosa*

Also available in 150 g  
packing.  
*Auch erhältlich in 150 g  
Verpackungen.*





# SUGAR PASTE FOR DECORATIONS

## ROLLFONDANT FÜR DEKORATIONEN



### **101816 – 300 g**

Sugar paste cover, Ø 36 cm/  
Rollfondant Tortenüberzug, Ø 36 cm  
Also available in other colours/  
Auch in anderen Farben erhältlich



### **101641 – 1 kg**

Sugar paste white/  
Rollfondant weiß



### **101043 – 7 kg**

Sugar paste white/  
Rollfondant weiß

# CHOCOLATE AND COMPOUND SCHOKOLADENKUVERTÜRE UND GLASUR

**102194 – 102195 – 102196 – 101551/101502**

Chocolate Compound chips milk, white, dark - 100 g  
and dark 200 g  
Glaser-chips Milch, weiß und dunkel - 100 g  
und dunkel 200 g

**101687 – 101688 – 101689**

Chocolate chips, dark, white and milk – 150 g  
Schokoladenkuvertüre-Chips, dunkel, weiß und Milch – 150 g



**101683 – 150 g**  
Dark chocolate chunks  
with 49% dry cocoa  
solids, bake stable/  
Dunkle Schokoladen-  
Chunks mit 49%  
Kakaotrockenmasse,  
backstabil



**101686 – 100 g**  
Dark chocolate curls  
with 50% dry cocoa  
solids/  
Dunkle Schokoladen-  
kuvertüre-Raspeln mit  
50% Kakaotrocken-  
masse

# CHOCOLATE AND COMPOUND *SCHOKOLADENKUVERTÜRE UND GLASUR*

**102235 – 102225 – 102228 – 102227**

Chocolate in a block, dark 55%, dark 70%,  
milk 36% and white – 200 g  
*Schokolade im Block, dunkel 55%, dunkel 70%,  
Milch 36% und weiß - 200 g*



**101605 – 100 g**

Dark organic Fairtrade chocolate with 71% dry cocoa solids/  
*Dunkle Bio-Schokolade, Fairtrade mit 71% Kakaotrockenmasse*

Fairtrade FLO ID: 1449

# NOUGAT AND DESSERT SAUCES NOUGAT UND DESSERTSAUCEN

ODENSE Hazelnut Nougat with roasted hazelnuts – easy to work with.  
Use for covering, desserts and confectionery treats.  
ODENSE Nuss-nougat mit gerösteten Haselnüssen - einfach zu verarbeiten.  
Verwenden für die Dekorationen, Desserts und Schokoladen Konfekt.



**102181 – 102172 – 101153**  
Nougat 150 g, 200 g and 500 g  
Hazelnut Nougat paste containing  
33% hazelnuts/Nuss-Nougat mit 33%  
Haselnüsse

**101152 – 250 g**  
Hazelnut Nougat paste containing  
31% hazelnuts/  
Nuss-Nougat mit 31% Haselnüsse

**102160 – 100 g**  
Hazelnut Nougat paste Premium,  
containing 45% hazelnuts/  
Nuss-nougat Premium mit 45%  
Haselnüsse

# NOUGAT AND DESSERT SAUCES

## NOUGAT UND DESSERTSAUCEN

Dessert sauces with different flavours, perfect for ice cream desserts, toppings, pancakes, waffles or for a tasty shake.

*Dessertsaucen mit verschiedenen Geschmacksrichtungen, perfekt für Eisdesserts, Toppings, Pfannkuchen, Waffeln oder für einen leckeren Shake.*



**101722 – 175 g**

Chocolate sauce with a taste of chocolate and roasted hazelnuts/  
*Schokoladensauce mit Geschmack von Schokolade und gerösteten Haselnüssen*



**101837 – 175 g**

Caramel sauce with creamy consistency/  
*Karamellsauce mit cremiger Konsistenz*



**101723 – 175 g**

Nougat sauce with a sweet taste of cocoa and hazelnuts/  
*Nougatsauce mit süßem Haselnuss- und Kakaogeschmack*



**101843 – 175 g**

Liquorice sauce, creamy with a delicious taste of liquorice/  
*Lakritzsoße, cremig mit einem köstlichen Geschmack von Lakritze*



**101836 – 175 g**

Strawberry sauce with a high content of strawberries (50%)/  
*Erdbeersauce mit hohem Erdbeeranteil (50%)*



# HOME BAKING PRODUCTS

## HEIMBÄKERI

Sugar pearls and decoration dust in gold, silver, pink and bronze are suitable for all kinds of cake decorations, confectionery and desserts.  
*Zuckerperlen und Gold-, Silber-, Rosa- und Bronzestaub die sich eignen für alle Arten von Kuchendekorationen, Konfekt und Desserts.*



**102317 – 102318 – 102392 – 102393**

Gold, silver, pink and bronze dust for decoration, 5 g/ Edible powder color extracted from natural minerals  
*Gold-, Silber-, Rosa- und Bronzestaub, 5 g/ Essbare Pulverfarbe aus natürlichen Mineralien gewonnen*



**102312**  
 Mini Sugar Pearls  
 for decoration/  
*Mini Zucker Perlen  
 für Dekoration*



**102313**  
 Sugar Pearls for  
 decoration/  
*Zucker Drageé Perlen  
 für Dekoration*



**102314**  
 Sugar decoration with  
 natural flavour, liquo-  
 rice taste/  
*Zucker Dekorationen  
 mit natürlichem Aroma,  
 Lakritze Geschmack*



**102315**  
 Sugar decoration with  
 natural flavour, forest  
 fruit taste/  
*Zucker Dekorationen  
 mit natürlichem  
 Aroma, Waldfrüchten  
 Geschmack*



**102316**  
 Sugar decoration with  
 natural flavour, choco-  
 late/caramel taste/  
*Zucker Dekorationen  
 mit natürlichem Aroma,  
 Schoko/Karamell  
 Geschmack*

# ODENSE MARZIPAN A/S



- Is the leading marzipan brand in Scandinavia.
- Has produced high-quality marzipan and marzipan-related products since 1909.
- Was appointed purveyor to the Royal Danish Court in 1961.
- Is BRC Certified, which means that our production process and our products comply with the highest food quality standards.
- Is a flexible manufacturer able to offer customized recipes and small batch sizes.
- Exports our products to a large number of countries in Europe, North America and Asia.
- Is certified to produce organic marzipan. Danish Organic Food standard certification (DK-Ø-8).

- *Ist die führende Marzipanmarke in Skandinavien.*
- *Produziert seit 1909 Marzipan und marzipanähnliche Produkte in höchster Qualität.*
- *Ist seit 1961 Königlicher Hoflieferant.*
- *Ist BRC-zertifiziert – damit erfülle unsere Produktion und unsere Produkte die höchsten Lebensmittelstandards.*
- *Ist ein flexibler Hersteller, der nach Bedarf kundenspezifischen Rezepten sowie kleine Produktionsmengen liefern kann.*
- *Exportieren unsere Produkte in viele Ländern in Europa, Nordamerika und Asien.*
- *Zertifiziert für die Herstellung von Bio-Marzipan, Dänische Bio-Standard-Zertifizierung (DK-Ø-8).*

*Odense*



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

**ODENSE MARCIPAN**

5000 ODENSE C · DENMARK

Foto: Skovdal.dk / Layout: minimegadesign.dk

Odense Marcipan A/S · Toldbodgade 9 - 19 · DK-5000 Odense C · Tel. +45 63 11 72 00 · [www.odense-marcipan.com](http://www.odense-marcipan.com)