

Familienunternehmen J. G. Niederegger GmbH & Co. KG

Seit 1806 steht der Name Niederegger für höchste Marzipan-Spitzenqualität. Mit Tradition und Leidenschaft geführt, produziert das Haus Niederegger in 7. Generation zahlreiche Marzipan Spezialitäten, die ihresgleichen suchen. Die strenge Auswahl der Rohstoffe, ihre besonders sorgfältige Verarbeitung und ein feines Gespür für köstliche Innovationen machen Niederegger-Marzipan zu einem unvergleichlichen Genuss.

Der entscheidende Unterschied

Die Qualitätsstufen von edlem Marzipan werden über den Gesamtzuckeranteil im Marzipanendprodukt definiert - je weniger Zucker desto feiner ist die Qualität. Nach den Vorschriften des deutschen Lebensmittelgesetzes darf Marzipanrohmasse einen Zuckergehalt von 35% nicht übersteigen. Der Marzipanrohmasse darf jedoch, je nach Qualitätsstufe, später noch in der Weiterverarbeitung Zucker zugefügt werden.

- **Niederegger-Marzipan (100:0)**

besteht zu 100% aus feinsten Marzipanrohmasse - folglich hat Niederegger-Marzipan einen Gesamtzuckeranteil von nur 35%.

- **Lübecker Edel-Marzipan (90:10)**

setzt sich aus 90% Marzipanrohmasse und zusätzlichen 10% Zucker zusammen, dies ergibt einen Gesamtzuckergehalt von 41,5%.

- **Lübecker Marzipan (70:30)**

enthält nur 70% Rohmasse und wird mit einem zusätzlichen

- **Konsummarzipan (50:50)**

wird aus 50% Rohmasse und weiteren 50% Zucker hergestellt. Konsummarzipan hat also einen Gehalt von 67,5% Zucker.

In der Saison werden in Lübeck täglich etwa 30.000 Kilogramm IGN Marzipan mit lediglich 35 % Zucker produziert. Diese erlesene Süßigkeiten wird nach bester Handwerkskunst produziert, verpackt und in alle Welt versandt. Dazu zählen rund 300 verschiedene schokolierte, geschminkte oder mit Marzipan veredelte Spezialitäten, wie klassische Marzipanbrote, feine Pralinen, niedliche Figuren, Marzipan-Likör, heiße Getränke, ergänzt durch festtägliche und jahreszeitliche Extras.

Lübeck, 21.04.2016 Mu