

## Buch-Torte zur Konfirmation

### Konfirmationstorte

#### im Online Shop kaufen



Symbol-Foto

Diese Konfirmation-Torte kann mit dem Namen des Kindes individualisiert werden. Eine Seite des "Buches" wird mit unserer hochwertigen Lebensmittelntinte bedruckt. Die andere Seite - mit Fondant-Dekorationen verziert. Die leckere Gratulation in einer ungewöhnlichen Form wird zum Höhepunkt der Konfirmation-Feierlichkeit.

Alle Infos zu den Zutaten und Allergenen finden Sie unten im Produktdatenblatt.

**Empfohlenes Zubehör:** [zur der Auswahl an Dekorationen zur Kommunion und Konfirmation](#)

#### Unregelmäßigkeiten in Oberflächen:

Kleine Unregelmäßigkeiten (z.B. leichte Verformungen oder kleine Risse) in Oberflächen können fertigungs- und/oder warenbedingt vorkommen und stellen keinen Mangel dar.

#### Zutatenverzeichnis:

**Lebensmittelzusatzstoffe werden Lebensmitteln zugesetzt, um die Haltbarkeit, das Aussehen, den Geschmack oder die Verarbeitbarkeit in konstant hoher Qualität zu gewährleisten. Hier werden Sie über die verwendeten Zutaten und Zusatzstoffe informiert:**

Rollfondant: Zucker, Glukosesirup, Wasser, Palmkernöl, Verdickungsmittel: Natriumcarboxymethylcellulose (E466), Verdickungsmittel: Traganth (E413), Feuchthaltemittel: Glycerin (E422), Säureregulatoren: Citronensäure (E330), Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E471), natürliches Aroma, Konservierungsstoff: Sorbinsäure (E200). Dunkle Schokoladenkuvertüre: Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: Sojalecithin, natürliches Vanille-Aroma. Schokoladen-Creme: Zucker, Rapsöl, Palmfett, Magerer Kakao, Glukosesirup, Emulgatoren E472a, Sonnenblumenlecithin, MILCHEIWEISS, Aroma. Himbeer-Creme: Himbeeren, Zucker, Wasser, Säuerungsmittel Citronensäure, Aroma, Färbendes Lebensmittel Fruchtextrakt, Modifizierte Stärke E1442, Rapsöl, Palmfett, MAGERMILCHPULVER, Emulgator Sonnenblumenlecithin, Natürliches Aroma. Himbeer-Creme mit Schokokeks-Stücken: Himbeeren, Zucker, Wasser, Säuerungsmittel Citronensäure, Aroma, Färbendes Lebensmittel Fruchtextrakt, Modifizierte Stärke E1442, Rapsöl, Palmfett, MAGERMILCHPULVER, Emulgator Sonnenblumenlecithin, Natürliches Aroma (Kakaoekse: Weizenmehl, Zucker, pflanzliche Fette (Ölpalme, Palmkern, Sonnenblume, Kokosnuss), 7% fettarmes Kakaopulver, Glukosesirup, Süßmolkenpulver, Weizenstärke, Speisesalz, Backtriebmittel: Ammoniumcarbonate, Natriumcarbonate, Emulgator: Lecithine (Sonnenblume), Aroma, Kakaopulver). Erdbeer-Creme: Aromaextrakte, natürliche Aromastoffe, Zucker, Erdbeeren, Wasser, Propylenglycol, Säuerungsmittel Citronensäure und Essigsäure, Färbendes Lebensmittel, Fruchtextrakt, Modifizierte Stärke E1442, Ethylalkohol, Karamell, Rapsöl, Palmfett, MAGERMILCHPULVER, Emulgator Sonnenblumenlecithin, Natürliches Aroma. Caramel-Creme: Invertzuckersirup, Zucker, Karamell, Wasser, Glukosesirup, Propylenglycol, Rapsöl, Palmfett, MAGERMILCHPULVER, Emulgator Sonnenblumenlecithin, Natürliches Aroma. Heidelbeer-Creme: Heidelbeeren; Zucker; Wasser; Natürliches Aroma; Färbendes Lebensmittel Schwarzes Karottensaftkonzentrat; Säuerungsmittel Citronensäure; Modifizierte Stärke Rührkuchen: Zucker, WEIZENSTÄRKE, WEIZENMEHL, Maisstärke, Palmöl, SÜSSMOLKENPULVER, Trockenglukosesirup, Säuerungsmittel Diphosphate, Emulgatoren E475, E472b, E481, Backtriebmittel Natriumcarbonate, Salz, Verdickungsmittel Xanthan, MILCHEIWEISSPULVER, MAGERMILCHPULVER, Aroma, Speiseöl, Hühnervollei pasteurisiert. Lebensmittelntinte: Wasser, Monopropylenglykol E1520, Glycerin E422, Farbstoffe E151, E110\*, E102\* (\*kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen).

#### Allergene und Unverträglichkeitsstoffe:

**Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe/Allergene enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (z. B. Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, etc.) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen weiteren Allergenen zu geben.**

Rollfondant: kann Spuren von Mandeln enthalten. Dunkle Schokoladenkuvertüre: kann Milch enthalten. Schokoladen-Creme: MILCHEIWEISS. Himbeer-Creme: MAGERMILCHPULVER, GERSTE, MILCHBESTANDTEILE, Schwefeldioxid und Sulfite. Himbeer-Creme mit Schokokeks-Stücken: MAGERMILCHPULVER, GERSTE, MILCHBESTANDTEILE, Schwefeldioxid und Sulfite, Weizenmehl, Süßmolkenpulver, Weizenstärke, kann Spuren von Soja, Schalenfrüchten und Ei enthalten. Erdbeer-Creme: MAGERMILCHPULVER, GERSTE, MILCHBESTANDTEILE, Schwefeldioxid und Sulfite. Caramel-Creme: MAGERMILCHPULVER, GERSTE, MILCHBESTANDTEILE. Heidelbeer-Creme: MAGERMILCHPULVER, GERSTE, MILCHBESTANDTEILE. Rührkuchen: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose), Hühnerei.



Bestell Deine Torte online!

#### Größen:

Größen- und Gewichtsangaben gelten grundsätzlich nur als Nennwerte, die von den tatsächlichen Maßen abweichen. Abweichungen von bis zu 10% sind warentypisch und unvermeidlich.

Buch-Torte: Gewicht: ca. 2300 g, Höhe: ca. 5 cm, Durchmesser 27x23 cm, reicht für 10-12 Portionen Portionen.

#### Anweisungen für die Aufbewahrung, Verwendung, Haltbarkeit:

Nach Ankunft soll die Ware vorsichtig der Packung entnommen und bei Zimmertemperatur (keinesfalls im Kühl- oder Gefrierschrank!) gelagert werden. Wir verwenden hochwertige Backzutaten, die dafür sorgen, dass die Backwaren bei bei vorschriftsmäßiger Lagerung bis zu 10 Tage bei vollem Genuss haltbar bleibt.

#### Firma und Adresse des Lebensmittelunternehmens:

torten.de ist ein Online Portal der:

New Media Supporters Operating GmbH  
Lise-Meitner-Straße 1-9  
D-42119 Wuppertal  
Germany

Postfach 130 801  
D-42035 Wuppertal  
Germany

Telefon: 0202 2839080  
Telefax: 0202 2839130  
E-Mail: [info@torten.de](mailto:info@torten.de)  
Internet: <http://www.torten.de>

Geschäftsführer: Christian Reineke  
Registergericht: Amtsgericht Wuppertal  
Handelsregister: HRB 23735  
Umsatzsteuer-ID: DE-279406922

als Lizenznehmerin der New Media Supporters GmbH