torten.de
Bestell Deine Torte online!

Produktdatenblatt

Ballerina Torte

Symbol-Foto

Ballerina Torte

Torte Ballett bestellen

Unsere luftige, elegante Spitzenschuh-Torte wird die Herzen kleiner und großer Ballerinen erobern. In rosa, pfirsich und weiß, mit Baiser-Tropfen und Satinband, gekrönt mit handgefertigten Ballettschuhen aus Zuckermasse, ist diese Ballettschuh-Torte ein tolles Geschenk für alle Tänzer und Tänzerinnen. Der Highlight dieser Traumtorte: komplett aus Fondant in Handarbeit hergestellte Ballettschuhe. Das Satinband ist nicht zum Verzehr geeignet, die Zuckerschuhe sind mit Holzspießen versehen. Wer mag, kann den Namen des Beschenkten oder einen kurzen Gruß im Bestellvorgang in das entsprechende Feld eintragen. Der Name oder der kurze Text werden auf ein Fondant-Schild gedruckt.

Zu dieser Torte kann unser Perlen-Engel bestellt werden. Dieser Anhänger ist ca. 4 cm hoch und wird aus hochwertigen Glasperlen handgefertigt. Mit Hilfe eines Karabinerhakens kann er an einer Kette, Armband oder Tasche befestigt werden.

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. Nuss-Nougat-Creme: Zucker, HASELNÜSSE, geröstet, Palmfett, ganz gehärtet, MILCHZUCKER, Rapsöl, Palmfett, Magerer Kakao, Röstkaffee, Emulgator Sonnenblumenlecithin, Salz, Aroma. Schokoladen-Creme: Zucker, Rapsöl, Palmfett, Magerer Kakao, Glukosesirup, Emulgatoren E472a, Sonnenblumenlecithin, MILCHEIWEISS, Aroma. Zitronen-Creme: Wasser, Zucker, Citronensäure, Saftkonzentrat: Orange, Zitrone, Modifizierte Stärken E1422, E1450, Maltodextrine, Xanthan, Rapsöl, Palmfett, MAGERMILCHPULVER, Emulgator Sonnenblumenlecithin, Natürliches 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 (Kakaokekse: 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. Kirsch-Creme: Kirschen, Zucker, Wasser, Citronensäure, Modifizierte Stärke E1442, Propylenglycol, Färbendes Lebensmittel Holunderbeerextrakt, Ethylalkohol, Rapsöl, Palmfett, MAGERMILCHPULVER, Emulgator Sonnenblumenlecithin, Natürliches Aroma. Caramel-Creme: Invertzuckersirup, Zucker, Karamell, Wasser, Glukosesirup, Propylenglycol, Rapsöl, Palmfett, MAGERMILCHPULVER, Emulgator Sonnenblumenlecithin, Natürliches Aroma. Caramel-Creme mit salzigen Erdnüssen: Invertzuckersirup, Zucker, Karamell, Wasser, Glukosesirup, Propylenglycol, Rapsöl, Palmfett, MAGERMILCHPULVER, Emulgator Sonnenblumenlecithin, Natürliches Aroma, Erdnüsse, Salz, Sonnenblumenöl. Eierlikör-Creme: EIERLIKÖR (20% vol.), Zucker, Wasser, Propylenglycol, Xanthan, Färbendes Lebensmittel Karottenextrakt, Rapsöl, Palmfett, MAGERMILCHPULVER, Emulgator Sonnenblumenlecithin, Natürliches Aroma. Mocca-Creme: Zucker; Wasser; Dextrose; Röstkaffee (13%); Kakaomasse; Ethylalkohol; Weinbrand (38 %Vol.); Karamell; Salz Rührkuchen: Zucker, WEIZENSTÄRKE, WEIZENMEHL, Maisstärke, Palmöl, SÜSSMOLKENPULVER, Trockenglucosesirup, Säuerungsmittel Diphosphate, Emulgatoren E475, E472b, E481, Backtriebmittel Natriumcarbonate, Salz, Verdickungsmittel Xanthan, MILCHEIWEISSPULVER, MAGERMILCHPULVER, Aroma, Speiseöl, Hühnervollei pasteurisiert. Fondantfarbe: Glycerin, Silicone dioxide, Propylene Glycol, Farben E133 E104. Kann sich auf die Aufmerksamkeit der Kinder auswirken. Essbarer Kleber: Wasser, Carboxymethylcellulose (E466), Citronensäure (E330), Kaliumsorbat (E202). Eiweißspritzglasur: Zucker, getrockneter Glucosesirup, Eiweißpulver, Säuerungsmittel E330. Zuckerperlen: Zucker, Stärke, Weizen, Mais, Glukosesirup, Überzugsmittel: Schellack (E904), Lebensmittelfarbstoff, Farbstoff: Titandioxid (E171), pflanzliches Öl [Pflanzlicher Ursprung: Kokos].

torten.de
Bestell Deine Torte online!

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. Nuss-Nougat-Creme: HASELNÜSSE, MILCHZUCKER. Schokoladen-Creme: MILCHEIWEISS. Zitronen-Creme: MAGERMILCHPULVER, GERSTE, MILCHBESTANDTEILE. 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. Kirsch-Creme: MAGERMILCHPULVER, GERSTE, MILCHBESTANDTEILE. Caramel-Creme: MAGERMILCHPULVER, GERSTE, MILCHBESTANDTEILE. Caramel-Creme mit salzigen Erdnüssen: MAGERMILCHPULVER, GERSTE, MILCHBESTANDTEILE, Erdnüsse. Eierlikör-Creme: Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse, 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. Eiweißspritzglasur: Ei. Zuckerperlen: Weizen.

torten.de
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.

medium: Gewicht: ca. 1600 g, Höhe: ca. 6 cm, Durchmesser ca. 20 cm, reicht für 8-10 Portionen Portionen.

large: Gewicht: ca. 2500 g, Höhe: ca. 6 cm, Durchmesser ca. 26 cm, reicht für 12-14 Portionen Portionen.

XL: Gewicht: ca. 3000 g, Höhe: ca. 6 cm, Durchmesser ca. 30 cm, reicht für 18-20 Portionen Portionen.

2 Etagen: Gewicht: ca. 6000 g, Höhe: ca. 14 cm, Durchmesser ca. 24 cm auf ca. 30 cm, reicht für 30-32 Portionen Portionen.

3 Etagen: Gewicht: ca. 8000 g, Höhe: ca. 20 cm, Durchmesser ca. 18 cm auf ca. 24 cm auf ca. 30 cm, reicht für 40-42 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
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