

Die Bären-Torte mit Liebe

Eine Torte zum Thema Liebe

können Sie hier online bestellen

Sagen Sie es mit der Hilfe unseres Bären! Wenn Sie jemanden gerne haben, schenken Sie ihm diese warmherzige, süße Torte mit einem Bärchen. Diese Figur wird aus Fondant mit der Hand angefertigt. Alle liebevolle Details dieser Torte sind aus Fondant und können mitgegessen werden. Die Bärchen-Fondantfigur kann als Andenken aufbewahrt werden: der Fondant trocknet mit der Zeit immer mehr aus und wird nicht schlecht. Der Schriftzug "Mit Liebe" kann verändert werden - dazu finden Sie ein Feld im Laufe des Bestellvorgangs. Damit ist diese Liebestorte auch individualisierbar.

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



Symbol-Foto

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, Stärke, Glycerin, Fisch Gelatine, pflanzliche Fette, Stabilisator (E414), Konservierungsmittel, Lebensmittelfarbe (E171), Aroma Weiße Schokolade: Zucker, Kakao, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Emulgator: Sojalecithin, natürliches Vanille-Aroma Nuss-Nougat-Creme: Zucker, HASELNÜSSE, geröstet, Palmfett, ganz gehärtet, MILCHZUCKER, Rapsöl, Palmfett, Magerer Kakao, Röstkaffee, Emulgator Sonnenblumenlecithin, Salz, Aroma Füllcreme: "Zucker, Rapsöl, Palmfett, MAGERMILCHPULVER, Emulgator Sonnenblumenlecithin, Natürliches Aroma [GERSTE, MILCHBESTANDTEILE]" Erdbeer-Aroma: Aromaextrakte, natürliche Aromastoffe, Zucker, Erdbeeren, Wasser, Propylenglycol, Säuerungsmittel Citronensäure und Essigsäure, Färbendes Lebensmittel, Fruchtextrakt, Modifizierte Stärke E1442, Ethylalkohol, Karamell Birnenaroma: Wasser, Ethylalkohol, Getrocknete Birnenstücke, natürliches Birnenaroma mit anderen natürlichen Aromen, Verdickungsmittel Xanthan, WEIZENSTÄRKE Himbeer-Aroma: Himbeeren, Zucker, Wasser, Säuerungsmittel Citronensäure, Aroma, Färbendes Lebensmittel Fruchtextrakt, Modifizierte Stärke E1442 Bananenaroma: "Bananenfruchtfüllung: Zucker, Bananen, Wasser, Modifizierte Stärke E1422, Geliermittel Pektine, Natürliches Aroma, Säuerungsmittel Calciumcitrate und Citronensäure, natürliches Aroma, Zucker, Säuerungsmittel Citronensäure" 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. Fondantfarben: Glycerin, Siliciumdioxid, Propylenglycol, Farbstoffe (E104, E133, E155) (E104 kann negative Auswirkungen auf die Aktivität und die Aufmerksamkeit von Kindern haben.). Magic Decor (Zuckerspitze): Kartoffelstärke, dehydrierter Glukosesirup, Zucker, Verdickungsmittel, modifizierte Stärke, Natriumalginat E401, Xanthan Gummi E415, Traganth E413, Maisstärke, Maltodextrin, Trennmittel: Siliziumdioxid E551, Farbstoffe: E171, Säureregler: Zitronensäure E330, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat E202, Aroma: Vanillin

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: Dieses Produkt kann Spuren von Milch, Ei und Mandeln enthalten Weiße Schokolade: Milch- und Sojaprodukte, Kakao, Koffein, Vanillin Nuss-Nougat-Creme:HASELNÜSSE, MILCHZUCKER Füllcreme: GERSTE, MILCHBESTANDTEILE, kann Spuren von Schalenfrüchten und daraus hergestellten Erzeugnissen enthalten Erdbeer-Aroma: Schwefeldioxid und Sulfite (als SO2) Birnenaroma: WEIZENSTÄRKE, Schwefeldioxid und Sulfite (als SO2) Himbeer-Aroma: Schwefeldioxid und Sulfite (als SO2) Rührkuchen: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose), Hühnerei. Magic Decor (Zuckerspitze): Kann Spuren von Schalenfrüchten und Milch enthalten.



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. 1700 g, Höhe: ca. 6 cm, Durchmesser ca. 20 cm, reicht für 8-10 Portionen Portionen.

large: Gewicht: ca. 3000 g, Höhe: ca. 6 cm, Durchmesser ca. 26 cm, reicht für 13-16 Portionen Portionen.

XL: Gewicht: ca. 3700 g, Höhe: ca. 6 cm, Durchmesser ca. 30 cm, reicht für 18-21 Portionen Portionen.

2 Etagen: Gewicht: ca. 6700 g, Höhe: ca. 14 cm, Durchmesser ca. 24 cm auf ca. 30 cm, reicht für 31-37 Portionen Portionen.

3 Etagen: Gewicht: ca. 8400 g, Höhe: ca. 20 cm, Durchmesser ca. 18 cm auf ca. 24 cm auf ca. 30 cm, reicht für 40-47 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