



Symbol-Foto

Nostalgie-Bären-Torte

Eine wunderschöne Vintage-Torte

einfach online bestellen

Diese wunderschöne Teddy-Torte im Nostalgie-Look ist nicht nur für Kinder. Viele Erwachsene wären begeistert, wenn ihre Geburtstagstafel mit so einer Torte gekrönt wäre. Auf dem goldenen Rahmen können wir eine kleine persönliche Botschaft überbringen. Im Bestellvorgang erscheint ein Eingabefeld dafür. Alle liebevollen Dekorationen sind in Handarbeit hergestellt und sind komplett essbar. Das süße Bärchen ist aber wirklich zu schade zum essen, es kann in einer Vitrine aufbewahrt 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 Schokokek-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 Holunderbeereextrakt, 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, Trockenglukosesirup, Säuerungsmittel Diphosphate, Emulgatoren E475, E472b, E481, Backtriebmittel Natriumcarbonate, Salz, Verdickungsmittel Xanthan, MILCHEIWEISSPULVER, MAGERMILCHPULVER, Aroma, Speiseöl, Hühnervollei pasteurisiert. Fondantfarben: Glycerin, Siliciumdioxid, Propylenglycol, Farbstoffe (E104, E124, E133, E155) (E104, E124 können negative Auswirkungen auf die Aktivität und die Aufmerksamkeit von Kindern haben.) Magic Decor: Kartoffelstärke, dehydrierter Glukosesirup, Zucker, Verdickungsmittel, modifizierte Stärke, Natriumalginat E401, Xanthan Gummi E415, Traganth E413, Maisstärke, Maltodextrin, Trennmittel: Siliciumdioxid E551, Farbstoffe: E171, Säureregler: Zitronensäure E330, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat E202, Aroma: Vanillin. Puderfarbe gelb: E 172, E 555.

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 Mandeln enthalten. Dunkle Schokolade: kann Milch enthalten. 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