

Torte mit "Arielle" Figur

Arielle Figuren Torte bestellen

im Tortenversand



Symbol-Foto

Diese traumhafte Torte wird die Herzen von Disney-Fans erfreuen. Auf einer blauen Torte sitzt die kleine Meerjungfrau, ringsherum - ihr großer Unterwasser-Königreich. Die Arielle-Figur ist nicht essbar, Kinder können mit ihr nachher spielen. Andere Figuren werden aus Fondant handgefertigt, der Tortenrand wird unter anderem mit bedruckten Bildern verziert (Lebensmitteldruck auf Esspapier).

Figur lizenziert über Jacobi Decor.

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 Holunderbeereextrakt, Ethylalkohol, Rapsöl, Palmfett, MAGERMILCHPULVER, Emulgator Sonnenblumenlecithin, Natürliches Aroma Caramel-Creme: Invertzuckersirup, Zucker, Karamell, Wasser, Glukosesirup, Propylenglycol, Rapsöl, Palmfett, MAGERMILCHPULVER, Emulgator Sonnenblumenlecithin, Natürliches Aroma Eierlikör-Creme: EIERLIKÖR (20% vol.), Zucker, Wasser, Propylenglycol, Xanthan, Färbendes Lebensmittel Karottenextrakt, Rapsöl, Palmfett, MAGERMILCHPULVER, Emulgator Sonnenblumenlecithin, Natürliches Aroma 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 (E133, E122) (E122 kann negative Auswirkungen auf die Aktivität und die Aufmerksamkeit von Kindern haben.)

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 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.



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. 5-6 cm, Durchmesser ca. 20 cm, reicht für 8-10 Portionen Portionen.

large: Gewicht: ca. 3000 g, Höhe: ca. 5-6 cm, Durchmesser ca. 26 cm, reicht für 13-16 Portionen Portionen.

XL: Gewicht: ca. 3700 g, Höhe: ca. 5-6 cm, Durchmesser ca. 30 cm, reicht für 18-21 Portionen Portionen.

2 Etagen: Gewicht: ca. 6700 g, Höhe: ca. 12 cm, Durchmesser ca. 24 cm auf ca. 30 cm, reicht für 31-37 Portionen Portionen.

3 Etagen: Gewicht: ca. 8400 g, Höhe: ca. 18 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