



Symbol-Foto

Baumstamm Torte mit Blumenkorb

Doppelt kreativ:

unsere Blumenkorbtorte auf einem Baumstamm

Zur Hochzeit ODER zum Geburtstag, aber auch zu jedem denkbaren Anlass kann man diese fröhliche Torte bestellen. Das Herz oder die Initialen im Herz können auf Wunsch weggelassen werden. Diese festliche Kreation bestehe aus 2 Torten: die Blumenkorb-Torte in medium (ca. 20 cm Durchmesser) steht auf der Baumstumpf-Torte (ca. 30 cm Durchmesser). Wenn die eingeritzten Initialen des Paares gewünscht sind, bitte im Bestellvorgang unter Zubehör im Textfeld eingeben.

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, Trockenglucosesirup, Säuerungsmittel Diphosphate, Emulgatoren E475, E472b, E481, Backtriebmittel Natriumcarbonate, Salz, Verdickungsmittel Xanthan, MILCHEIWEISSPULVER, MAGERMILCHPULVER, Aroma, Speiseöl, Hühnervollei pasteurisiert. Fondantfarben: Glycerin, Siliciumdioxid, Propylenglycol, Farbstoffe (E104, E122, E133, E155) (E104, E122 kann negative Auswirkungen auf die Aktivität und die Aufmerksamkeit von Kindern haben.) Lebensmittelfarbe (Airbrush): Wasser, Farbstoffe: E 104*, E 124*, E 110*, E 132. (* 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: 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.



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.

2 Etagen: Gewicht: ca. 6700 g, Höhe: ca. 14 cm, Durchmesser ca. 20 cm auf ca. 30 cm, reicht für 31-37 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