



Symbol-Foto

Tischtennis Torte

Tischtennis Torte bestellen

mit Tennisschlägern und Ball

Ein tolles Geschenk für Profis und Hobby-Spieler: unsere Tischtennis-Torte wird sie an ihre meistgeliebte Sportart erinnern. Die leckere rechteckige Torte ist mit grünem Fondant eingedeckt und mit handgefertigten Tischtennisschlägern, Ball und Netz dekoriert. Alles handgemacht! Auf den Rahmen kann der Name oder eine kurze Widmung geschrieben werden (bitte unter Zubehör 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, 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 Schokokekse-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 (E155, E104, E133) (E104 kann negative Auswirkungen auf die Aktivität und die Aufmerksamkeit von Kindern haben.) Rollfondant schwarz: Zucker, Glukosesirup, Pflanzenfett (Palme), Wasser, Stabilisatoren (E422, E415, E466), Emulgator (E472c), Farbstoffe (E153), natürliche Aromen, Konservierungsstoff (E202).

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), Hühnerlei. Rollfondant schwarz: Kann Spuren von Mandeln 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.

rechteckig: Gewicht: ca. 3000 g, Höhe: ca. 5-6 cm, Durchmesser ca. 30x20 cm, reicht für 12 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