torten.de
Bestell Deine Torte online!

Produktdatenblatt

Symbol-Foto

Runder Kuchen mit deinem Foto

Kuchen mit Foto im Geschenk-Karton bestellen

Kuchen mit Foto bedruckt kaufen

Ein tolles kleines Geschenk, das immer passt! Bedruckt wird der Kuchen mit hochqualitativen Lebensmittelfarben. Gewicht: ca. 450 g. Empfohlen für 2-4 Personen.

Es gibt 2 Geschmacksvarianten:
- Vanille-Kuchen mit Kirschfüllung
- Schoko-Kuchen mit Aprikosenfüllung

Empfohlenes Zubehör zu den passenden Kerzen, Folienballons uvm!

Hier könnt ihr noch mehr Geschenke finden: Geschenke aus Italien

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). Creme: Zucker, Rapsöl, Palmfett, MAGERMILCHPULVER, Emulgator Sonnenblumenlecithin, Natürliches Aroma [GERSTE, MILCHBESTANDTEILE]. Kuchen mit Kirschfüllung: Weizenmehl, Kirsche, Aroma, Eier, Emulgatoren: Sojalecithin, E471, Salz, Magermilchpulver, Dinkelvollkornmehl, Apfelessig, E500, Sonnenblumenöl, Emulgator: E322 (Sojalecithine 0,4 %), E476, brauner Zucker 13%, Zucker, E202, Weizenstärke, Vollmilchyoghurt, E330, E440, Glukose-Fruktose-Sirup, E450. Kuchen mit Schokolade und Aprikosenfüllung: Weizenmehl, Aroma, Emulgatoren: Sojalecithin, E471, E322, Magermilchpulver 0,005 %, Dinkelvollkornmehl, Apfelessig, Aprikosen, E500, Vollmilchjoghurt, Sonnenblumenöl, Zucker, Ei, E202, Weizenstärke, brauner Zucker, fettarmes Kakaopulver Maisstärke, E330, E440, Glukose-Fruktose-Sirup, Speisesalz, Verdickungsmittel (E401), E450. Lebensmittelfarbe: Wasser, Monopropylenglykol E1520, Glycerin E422, Farbstoffe E151, E110*, E102* (*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: kann Spuren von Mandeln enthalten. Creme: GERSTE, MILCHBESTANDTEILE, kann Spuren von Schalenfrüchten und daraus hergestellten Erzeugnissen enthalten. Kuchen mit Kirschfüllung: Soja, Milch, Eier, glutenhaltiges Getreide, Nüsse. Kuchen mit Schokolade und Aprikosenfüllung: Soja, Milch, Eier, glutenhaltiges Getreide, Nüsse, Senf.

torten.de
Bestell Deine Torte online!

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