torten.de
Bestell Deine Torte online!

Produktdatenblatt

Kleiner Panettone bedruckt mit Foto



Symbol-Foto

Italienischen Weihnachts-Kuchen mit Fotodruck bestellen

Klassischer italienischer Panettone bedruckt mit Wunschmotiv oder Foto

Ein wunderbares individualisiertes Geschenk zu Weihnachten! Du kannst hier mit unserem Torten-Creator dein Foto hochladen. Bedruckt wird mit hochqualitativen Lebensmittelfarben. Gewicht: ca. 100 g.

Empfohlenes Zubehör zu den passenden Kerzen, Folienballons uvm!

Hier könnt ihr noch mehr Geschenke finden: Geschenke

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. Lebensmittelfarbe: Wasser, Monopropylenglykol E1520, Glycerin E422, Farbstoffe E151, E110*, E102* (*kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen). Panettone: Weizenmehl, Sultaninen 15%, kandierte Zitrusfruchtschalen 13% (Orange- und Zederschalen, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker), frische Eier, Butter, Zucker, frische pasteurisierte Vollmilch 5,2%, Naturhefe 3,7%, Emulgator: Mono- und Diglyzeride von Speisefettsaeuren, Salz, Kakaobutter, Aromen

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. Panettone klassisch: WEIZEN, BUTTER, EIGELB, Vollmilch.

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