

Kuchen in Geschenkbox mit 4 Lebensmittelstiften

Kuchen zum Selbstbemalen bestellen

Kuchen in Geschenkbox zusammen mit 4 Lebensmittel-Filzstiften kaufen



Geschenk-Kuchen zum Selbstbemalen
inkl. 4 Lebensmittelstifte

Symbol-Foto

Einen Kuchen verschenken ohne zu backen! Unsere kleinen Kuchen versehen wir mit einem weißen Fondantauflieger. Dazu gibt es 4 Lebensmittel-Pinselstifte in rot, gelb, blau und grün. Und dann bemalst du oder beschriftest den Kuchen ganz nach eigenem Wunsch! Weitere Farben können dazubestellt werden.

Der Kuchen Set zum Selbstbemalen beinhaltet:

- 1 x Kuchen nach Wahl (Vanille-Kuchen mit Kirschfüllung ODER Schoko-Kuchen mit Aprikosenfüllung) geeignet für 2-4 Personen. Gewicht des Kuchens: ca. 450 g.
- 4 x Lebensmittelstifte (rot, gelb, blau, grün)
- 1 x Fondantauflieger in weiß (auf dem Kuchen bereits befestigt)
- 1 x Geschenkkarton mit Satinschleife

Noch mehr Zubehör: [zu den passenden Kerzen, Folienballons uvm!](#)

Hier könnt ihr noch mehr Geschenke finden: [Geschenke aus Italien](#)

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). 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, Vollmilchjoghurt, 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.



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.

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