



## Tortenguss klar, BIO

12.0 Gramm (g) , Beutel

Artikelnummer Inverkehrbringer 14487

Bio-ID: a2405c4f-a51d-4b29-b3f7-da37e716bfa2

GTIN Artikel



4005394144879

GTIN VPE 1



4005394283363



## Allgemeine Produktangaben

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| Bezeichnung des Lebensmittels ..... | Tortengusspulver  |
| Öko-Kontrollstellennummer .....     | DE-ÖKO-006 (ABCERT AG)  |
| Herkunft EU Bio Logo .....          | EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft   |
| Qualität & Zertifizierung .....     | EU Bio-Siegel   |
| Produktbeschreibung lang .....      | Die besondere Rezeptur des BIOVEGAN Tortenguss ohne Zuckerzusatz bringt mit seiner glänzenden und geschmeidigen Konsistenz die Frische des Obstbelages besonders gut zur Geltung. |



## Zutaten

### Zutatenverzeichnis:

Geliermittel: Agar-Agar\* E406, Kartoffelstärke\*, Pfeilwurzmehl\*, Säuerungsmittel: Kaliumtartrate<sup>1</sup> E336.

Zutatenlegende ..... \*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Zutatenlegende Textfeld ..... <sup>1</sup>Reinweinstein

Ursprungsland / Ursprungsländer, aus dem die

Rohstoffe des Artikels stammen (Ursprung der

Hauptzutaten) ..... Diverse

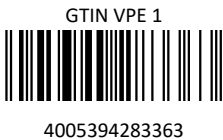
Wechselnde Ursprungsländer ..... Ja

## Ernährungshinweise

|                            |      |
|----------------------------|------|
| Vegan .....                | Ja   |
| Vegetarisch .....          | Ja   |
| Rohkost .....              | Nein |
| Ohne Schweinefleisch ..... | Ja   |

# Tortenguss klar, BIO

Artikelnummer Inverkehrbringer 14487



Ohne Rindfleisch ..... Ja

## Inhaltsstoffe & Produkthinweise

### Allergene & Stoffe, die Unverträglichkeiten auslösen können

Kann in Spuren enthalten sein ..... Macadamianüsse, Paranüsse, Soja,  
Cashewnüsse, Mandeln, Pecannüsse, Pistazien,  
Walnüsse, Haselnüsse, Lupine

### Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise Freitext:

Trocken lagern und vor Wärme schützen.

### Gebrauchsanleitung und Verarbeitungshinweise:

Zubereitung: Packungsinhalt in 250 ml kaltes Wasser einrühren und nach Geschmack süßen. Flüssigkeit unter ständigem Rühren 2 Min. aufkochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen, gelegentlich umrühren und ca. 10 Min. abkühlen lassen, bis der Guss etwas sämig wird. Tortenguss esslöffelweise von der Mitte aus auf der Torte verteilen. Die Torte kann nach dem Erkalten (ca. 30 Min.) angeschnitten werden. TIPP: Den Tortenboden mit BIOVEGAN Sahnesteif gleichmäßig bestreuen, um ein Durchweichen des Bodens zu verhindern.

### Von verpflichtenden Nährwertdeklaration

|                                   |          |
|-----------------------------------|----------|
| ausgenommen .....                 | Nein     |
| Bezugsgröße .....                 | 100 g    |
| Energie / Brennwert kJ .....      | 1151 kJ  |
| Energie / Brennwert kcal .....    | 274 kcal |
| Fett .....                        | < 0.5 g  |
| Davon gesättigte Fettsäuren ..... | < 0.1 g  |
| Kohlenhydrate .....               | 55 g     |
| Davon Zucker .....                | < 0.5 g  |
| Ballaststoffe .....               | 27 g     |
| Eiweiß .....                      | < 0.5 g  |
| Salz .....                        | 0.06 g   |

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status ..... Lebensmittel

## Produzent & Inverkehrbringer

Name ..... Biovegan GmbH

Tortenguss klar, BIO

Artikelnummer Inverkehrbringer 14487



**Straße** ..... Biovegan-Allee 1  
**PLZ** ..... 56579  
**Ort** ..... Bonefeld