

Produktdaten

Artikelbezeichnung : Tortenguss rot 3er
Verkehrsbezeichnung : Tortengusspulver, rot für 250 ml (1/4 l) Flüssigkeit
Bundeslebensmittelschlüssel :
Herkunftsangabe : DEUTSCHLAND, BUNDESREPUBLIK
Hersteller : RUF Lebensmittelwerk KG
Hersteller-Adresse :
Markenname : RUF
GTIN : 40352381
LAN : 12128
Höhe : 110 mm
Breite : 66 mm
Tiefe : 10 mm
Nettogewicht : 36 g
Bruttogewicht : 38,93 g
Füllmenge : 36 g

Zutaten

Zutaten: Stärke, Geliermittel Carrageen, Säuerungsmittel Kaliumtartrate, Farbstoffe (Echtes Karmin, Riboflavine).

Allergene

Keine deklarationspflichtigen Allergene enthalten : Keine Angabe

Nährwerte

Bezug : 100 g
Energie [kJ] : ca. 1314 kJ
Energie [kcal] : ca. 310 kcal
Fett : < 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren : < 0,1 g
Kohlenhydrate : ca. 73,0 g
davon Zucker : ca. 4,5 g
Eiweiß : < 0,5 g
Salz : ca. 0,09 g

Handhabung

min. Restlaufzeit ab Produktion: 540
min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 270

Zubereitung

250 ml (1/4 l) Wasser oder verdünnten Fruchtsaft, 2 gestrichene EL Zucker
Zubereitung: 250 ml Wasser oder verdünnten Fruchtsaft in einen kleinen Topf geben. Den Inhalt des Beutels und 2 gestrichene EL Zucker zugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren. Die Flüssigkeit unter Rühren zum Kochen bringen. Den Tortenguss gut 1 Minute abkühlen lassen. Dann nach und nach auf der mit Obst belegten Torte verteilen und fest werden lassen. Die Torte nach völligem Erkalten des Tortengusses anschneiden.

Zusatzstoffe

Farbstoffe : Ja
Liste : Riboflavine, Echtes Karmin, Kaliumtartrate, Carrageen

sonstige Pflichtangaben

Säuerungsmittel : Ja
Geliermittel : Ja

Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Angaben stammen vom Hersteller der Ware, GAFATEAM trägt hierfür keine Verantwortung. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung. Die Daten entsprechen dem Stand vom 03.12.2020.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.