

# Ristiäiskakku

Sokerikakkupohja: VEHNäjauho, sokeri, KANANMUNA, leivinjauhe

Kostutusvesi: Kostutusvesi: Vesi, sekamarjamehu (mansikka, mustaselja ja puolukka, metsämarja-aromi),

Täyte: VISPIKERMA (KERMA, stabilointiaine (E407)), Kasvirasvavalmiste (kokonaan kovetettu

kasviöljy- ja rasva (palmunydin) öljyt (auringonkukka), sokeri, stabilointiaineet (E420ii, E463),

MAITOProteiini, emulgointiaineet (E472e, auringonkukkalesiitiini), suola, aromit, väri (E160)

vadelmatäyte (sokeri, dekstroosi, naudan gelatiini, kuivattu vadelma, glukoosisiirappijauhe, punajuuriväri,

happamuudensäätöaine (E330), luontainen aromi), kotimainen vadelmarouhe

Päällä: VISPIKERMA, KREEMI kasviöljy (palmu, kookos, rapsi), sokeri, vesi, täysin kovetettu kasvisöljyt (kookos),

suola, emulgointiaine (E471) aromi, väri (E160a), macaron-leivos (sokeri, manteli, kananmunan valkuainen, emulgointiaine

(E472b, E477), guarkumi, glukoosisiirappi, maitojauhe, suola.

VAALEANPUNAINEN VÄRIAINEN (E122) ja VAALEANSININEN VÄRIAINEN (E102) ja (E1033)

LAKTOOSITON

ALLERGEENIT: GLUTEENI / KANANMUNA / MAITO / MANTELI

[www.kakkutalogilan.fi](http://www.kakkutalogilan.fi)