

Vaalenpunainen prinsessakakku

Sokerikakkupohja: VEHNäjauho, sokeri, KANANMUNA, leivinjauhe

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

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

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

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

modifioitu tärkkelys, kasviöljy (palmu), tärkkelyssiirappi, sakeuttamisaine E401, E412, suola, emulgointiaine E472e

kiinteyttämisaaine, E263 ,paakkuuntumisenestoaine, E340, vanilliini, aromi, E160a)

vadelmahillo (sokeri, vadelma, vesi, hyytelöimisaine (E440), happamuudensäätöaine (E330), säilöntäaine (E202))

Päällä: Vaaleanpunainen sokerimassa (sokeri, glukoosisiirappi, kasviöljyt(palmuynidin, rapsi kookos, vesi, glyseroli,

sakeuttamisaine E466, emulgointiaine E471, tärkkelys, vanilliini, väri E120.

kreemimargariini (kasviöljy (palmu, kookos, rapsi), sokeri, vesi, täysin kovetettu kasviöljy (kookos), suola, emulgointiaine(E471),

aromi, väri (E160a)), sokerikoristeet

LAKTOOSITON

ALLERGEENIT: GLUTEENI / KANANMUNA / MAITO

www.kakkutalogilan.fi