

# Vadelma-keermakakku

Sokerikakkupohja: VEHNÄjauho, sokeri, KANANMUNA, leivinjauhe (+ kaakaojauhe levykakuissa)

Kostutusvesi: Vesi, päärynämehu, sokeri

Täyte: VISPIKERMA (KERMA, stabilointiaine (E407)), kasvirasvavalmiste (vesi, kokonaan kovetettu kasviöljy- ja rasva (rasvat (palmu) öljyt (rypsi, auringonkukka, maissi, SOIJApapu) vaihtelevina osuuksina), sokeri, stabilointiaineet (E420ii, E463), MAITOProteiini, emulgointiaineet (E472e, E322 SOIJALesitiini), suola, aromit, väri (E160)), vadelmatäyte (sokeri, dekstroosi, naudan gelatiini, kuivattu vadelma, glukoosisiirappijauhe, punajuuriväri, happamuudensäätöaine (E330), luontainen aromi)

Päällä: VISPIKERMA, kasvirasvavalmiste (kts. yllä), sokeri, vadelma, vadelmahillo (sokeri, vadelma, vesi, hyytelöimisaine (E440), happamuudensäätöaine (E330), säilöntäaine (E202)), kuumahyytelöintiaine (sokeri, vesi, glukoosisiirappi, hyytelöimisaine (E440), happamuudensäätöaine (E330), säilöntäaine (E202), sakeuttamisaine (E410))

LAKTOOSITON

ALLERGEENIT: GLUTEENI / KANANMUNA / MAITO / SOIJA

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