

Vadelma-valkosuklaakakku

Keksipohja 10&20h kakuissa: digestivemuru (VEHNÄjauho, kasvirasva (palmu, rypsi), sokeri, inventtisokerisiirappi, nostatusaine E500ii, suola), VOI (KERMA, suola)

Kakkupohja 40&70h kakuissa: VEHNÄjauho, sokeri, KANANMUNA, leivinjauhe (Kostutus: 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 SOIJAsitiini), suola, aromit, väri (E160)), maustamaton TUOREJUUSTO (pastöroitu MAITO ja KERMA, suola, sakeuttamisaineet (E407, E410), säilöntäaine (E202), hapate), vadelmatäyte (sokeri, dekstroosi, naudan gelatiini, kuivattu vadelma, glukoosisiirappijauhe, punajuuriväri, happamuudensäätöaine (E330), luontainen aromi)

Päällä: valkosuklaatryffeli (osittain kovetettu kasviöljy (palmu, rypsi), sokeri, rasvaton MAITOUjauhe, KERMAjauhe, emulgointiaine (E322 SOIJAsitiini), vanilliini, aromi), mansikkasuklaa (sokeri, kasvirasva (palmuöljy), kasviöljy (kookos), LAKTOOSI, HERAJauhe, emulgointiaineet (E492, E322 SOIJAsitiini), aromi, väri (E120)), kreemimargariini (kasviöljy (palmu, kookos, rapsi), sokeri, vesi, täysin kovetettu kasviöljy (kookos), suola, emulgointiaine (E471), aromi, väri (E160a)), sokerikoristeet

VÄHÄLAKTOOSINEN

ALLERGEENIT: GLUTENI / MAITO / SOIJA / KANANMUNA 40&70H KAKUISSA

www.kakkutalogilan.fi