

Vaaleanpunainen ristiäiskakku

Sokerikakkupohja: VEHNÄjauho, sokeri, KANANMUNA, leivinjauhe

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

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),

mansikkatäyte (sokeri, dekstroosi, mansikkajauhe (kuivattu mansikka, maltodekstriini, happamuudensäätöaine (E330),

väri (punajuuri)), sikaperäinen liivate, luontainen aromi, punajuuriväri)

Päällä: Vaaleanpunainen sokerimassa sokeri, glukoosisirappi, 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: GLUTENI / KANANMUNA / MAITO /

www.kakkutalogilan.fi