

Vaaleansininen 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: Vaaleansininen sokerimassa sokeri, glukoosisiirappi, kasviöljyt (palmuynidin, rapsi kookos, vesi, glyseroli, sakeuttamisaine E466, emulgointiaine E471, tärkkelys, vanilliini, väri E133

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