

BIOVEGAN®

MEIN TORTENGUSS ROT



UNGEZUCKERT² :

SERVIER-
VORSCHLAG



112

BIOVEGAN®
BIOVEGAN GmbH
BIOVEGAN-Allee 1
DE-56579 Bonfeld
www.biovegan.de

DE-ÖKO-006
EU-/Nicht-EU-
Landwirtschaft



Trocknen lagern und vor Wärme schützen.
Mindestens haltbar bis: siehe unten

Brennwert	1173 kJ / 279 kcal
Fett	< 0,5 g
davon gesättigte	< 0,1 g
Fettsäuren	
Kohlenhydrate	56 g
davon Zucker	4,7 g
Ballaststoffe	26 g
Eiweiß:	1,1 g
Salt	0,18 g

**Dein Tortenguss rot
enthält unzubereitet ø
folgende Nährwerte je 100 g**

Gellermittel: Agar-Agar* E406; Kartoffelstärke*,
Pfeilwurzmehl*, Rote Bete-Pulver*,
Säuerungsmittel: Kaliumtartrate* E336.
Kann Spuren von SO₂, LUPINEN, SELLEIE,
SENF und SCHALENFRÜCHTEN enthalten.
*aus kontrolliert biologischem Anbau
¹Reinweinstein
²enthält von Natur aus Zucker

**TORTENGUSS-
PULVER
ZUTATEN**

Inhalt 7 g e

TIPP: Den Tortenboden mit
BIOVEGAN Sahnestift gleichmäßig
bestreuen, um ein Durchweichen
des Bodens zu verhindern.

1 Tortenguss essstofffrei von
der Mitte aus auf der Torte verteilen.
Die Torte kann nach dem Erkalten
(ca. 30 Min.) angeschnitten werden.

2 Unter ständigem Rühren
Flüssigkeit aufkochen und
abkühlen lassen, bis der Guss
etwas sämig wird.

3 Topf von der Kochstelle nehmen,
gelegentlich umrühren und ca. 10 Min.
abkühlen lassen, bis der Guss
min. 2 Min. köcheln lassen.

ZUBEREITUNG

Die besondere Rezeptur des BIOVEGAN
Tortenguss rot ohne Zuckerzusatz
bringt mit seiner natürlichen roten
Färbung und geschmeidigen Konsistenz
die Fruchtigkeit des Obstbelages
besonders gut zur Geltung.