

BIOVEGAN®

MEIN TORTENGUSS KLAR



UNGEZUCKERT

SERVIER-
VORSCHLAG



110



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

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



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

| | |
|------------------|--------------------|
| Brennwert | 1151 kJ / 274 kcal |
| Fett | < 0,5 g |
| davon gesättigte | < 0,1 g |
| Fettsäuren | |
| Kohlenhydrate | 55 g |
| davon Zucker | < 0,5 g |
| Ballaststoffe | 27 g |
| Eiweiß: | < 0,5 g |
| Salz | 0,06 g |

**Dein Tortenguss klar
enthält unzubereitet 100 g
folgende Nährwerte je 100 g**

Gelierzutaten: Agar-Agar* E406;
Kartoffelstärke*, Pfeilwurzeln*,
Säuerungsmittel: Kaliumtartrate* E336,
kann Spuren von SOJA, LUPINEN
und SCHALENRÜCHTEN enthalten.
*aus kontrolliert biologischem Anbau
Reinweißstein

**TORTENGUSS-
PULVER
ZUTATEN**

Inhalt **6g**

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

1 Tortenguss essstofffreiweise 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
etwas sämig wird.

ZUBEREITUNG

Die besondere Rezeptur des BIOVEGAN
Tortenguss ohne Zuckerzusatz
bringt mit seiner glänzenden
und geschmeidigen Konsistenz die
frische des Obstbelages besonders
gut zur Geltung.