

Verbraucherinformation:

Liste der verwendeten Zutaten und deren Bestandteile

Diese Informationen sind zur Sicherstellung Ihrer veganen Ernährung bestimmt. Sie finden hier nicht nur eine Zutatenliste von "Annelieses Weihnachtsstollen", sondern darüber hinaus eine Aufschlüsselung der jeweiligen Bestandteile der von uns verwendeten Zutaten.



Weihnachtsstollen "Tradition"

Agavendicksaft***

Backpulver (Maisstärke*, Säuerungsmittel: Kaliumhydrogentartat, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat)
Pflanzliche Margarine (Palmfett*, Kokosfett*, Rapsöl*, Wasser, Karottensaftkonzentrat*, Emulgator:
Sojalecithin*, Zitronensaftkonzentrat*, kaltgepreßtes Zitronenöl*, frei von Milchbestandteilen.)

Cranberries* (60% Cranberries, Roh-Rohrzucker, Sonnenblumenöl)

Dekorschnee (Zucker*, Dextrose aus Maissirup*, Palmfett* ungehärtet, Weizenstärke*)

Korinthen*

Mandeln*

Orangeat* (Orangenschalen, Maisstärkesirup)

Orangenöl* (Naturreines Orangenaroma)

Geriebene Orangenschalen (97% Getrocknete Orangenschalen*, 3% Orangenöl*)

Orangenschalenpaste* (Fruchtpaste, 35% Orangenschalen*, Orangenöl*)

Sojagetränk (Wasser, geschälte Sojabohnen*, ausgewählte Kulturen, darunter Bifidus & Acidophilus)

Sultaninen* (Sultaninen, Sonnenblumenöl)

Voll-Rohrzucker*

Weizenmehl** (Typ 550)

Zitronat* (Zitronenschalen, Maisstärkesirup)

Zitronenöl* (Naturreines Zitronenaroma)

Geriebene Zitronenschalen (97% Getrocknete Zitronenschalen*, 3% Zitronenöl*)

Zitronenschalenpaste* (Fruchtpaste, 35% Zitronenschalen*, Zitronenöl*)

Weihnachtsstollen "Dinkel"

Wie Weihnachtsstollen "Tradition", jedoch mit **Dinkelmehl****(Typ 630) statt Weizenmehl (Typ 550).

Weihnachtsstollen "Dinkel Vollkorn"

Wie Weihnachtsstollen "Dinkel", jedoch mit **Vollkorn-Dinkelmehl**** statt Dinkelmehl (Typ 630).

Weihnachtsstollen "Marzipan"

Wie Weihnachtsstollen ohne Marzipan, jedoch zusätzlich mit **Rohrohrzucker-Marzipan****.

Weihnachtsstollen "Schoko"

Wie Weihnachtsstollen "Tradition", jedoch zusätzlich mit **Bitter-Kuvertüre** (Kakaomasse***, Roh-Rohrzucker***, Kakaobutter***, Kakaopulver***)) und **Zuckerrübensirup**** statt Agavendicksaft.

Weihnachtsstollen "Glutenfrei"

Wie Weihnachtsstollen "Tradition", jedoch mit **Buchweizen-**, Reis-** und Sojamehl**** statt Weizenmehl, **Reissirup**** statt Agavendicksaft und **ohne Dekorschnee**.

Hinweis: Der Hersteller der Kuvertüre kann nicht ausschließen, daß sein Produkt trotz Einhaltung höchster Hygiene Spuren von Mandeln, Haselnüssen, Weizen- oder Milchbestandteilen enthalten kann.

Bitte greifen Sie im Zweifel zu einem anderen Weihnachtsstollen aus **Annelieses Zuckerbäckerei**.

Legende

* Aus kontrolliert biologischem Anbau

** Aus dynamisch-biologischem Anbau

*** Aus biologischem Anbau

Für weitere Informationen schreiben Sie uns eine Nachricht an: info@annelieses-zuckerbaeckerei.de.

Stand: Oktober 2014