



## Torten, hergestellt von der Bäckerei-Konditorei Naber

Stand: Oktober 2022

<b>Artikelgruppe / -name</b>	<b>Zusatzstoffe</b> Wahrscheinlich ist Ihnen aufgefallen, dass die Torten bzw. Sahneschnitten im Vergleich zu Brot und Brötchen viele Zusatzstoffe enthalten. Das ist nicht ungewöhnlich für diese Produktgruppen aus dem Konditoreibereich. In den meisten Fällen handelt es sich hier um einzelne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe aus Farbstoffen, welche sich z.B. bei der Valencia-Torte im Marzipan-Dekor oder beim Frankfurter Kranz in der roten Kirsche wiederfinden, oder aber um Sahnestandmittel oder Verdickungsmittel - nicht etwa um separat hinzugefügte Zusatzstoffe im Boden oder in der Füllung. Die Bäckerei-Konditorei Naber und wir arbeiten gemeinsam daran, die Menge an eingesetzten Zusatzstoffen zu reduzieren.
<b>Sahnetorten</b>	
<b>Birne-Helene-Sahne</b>	<b>Gelierzmittel:</b> Carrageen, Pektin, Johannisbrotkernmehl, <b>Säureregulatoren:</b> Natriumcitrat, Natriumbicarbonat, <b>Verdickungsmittel:</b> Carboxymethylcellulose, Xanthan <b>Emulgator:</b> Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren
<b>Cappuccino-Sahne</b>	<b>Emulgator:</b> Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, <b>Verdickungsmittel:</b> Xanthan, <b>Säureregulator:</b> Citronensäure, Natriumcitrate
<b>Champagner-Sahne</b>	<b>Konservierungsstoff:</b> Kaliumsorbat, Natriumbenzoat <b>Emulgator:</b> Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, <b>Verdickungsmittel:</b> Xanthan, <b>Säureregulator:</b> Citronensäure, Natriumcitrate
<b>Eierlikör-Sahne</b>	<b>Gelierzmittel:</b> Carrageen, Pektin, Johannisbrotkernmehl, <b>Säureregulatoren:</b> Natriumcitrat, Citronensäure, Natriumbicarbonat <b>Verdickungsmittel:</b> Carboxymethylcellulose, Xanthan, <b>Feuchthaltemittel:</b> Sorbitsirup, <b>Emulgator:</b> Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren
<b>Erdbeer-Sahne</b>	<b>Gelierzmittel:</b> Pektin, Natriumalgenat, Carragen, Johannisbrotkernmehl <b>Säureregulator:</b> Trikaliumcitrat, Natriumbicarbonat, Citronensäure, Natriumcitrate, <b>Verdickungsmittel:</b> Carboxymethylcellulose, Xanthan, Natriumalginat, <b>Farbstoff:</b> echtes Karmin, Kurkumin, <b>Emulgator:</b> Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, <b>Säuerungsmittel:</b> Citronensäure
<b>Flocken-Sahne</b>	<b>Emulgator:</b> Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, <b>Gelierzmittel:</b> Carrageen, Pektin, Johannisbrotkernmehl <b>Säureregulatoren:</b> Natriumcitrat, Citronensäure, Natriumcitrate, Natriumbicarbonat, <b>Verdickungsmittel:</b> Carboxymethylcellulose, Xanthan, modifizierte Stärke
<b>Graubündner-Birnensahne</b>	<b>Gelierzmittel:</b> Carrageen, Pektin, Johannisbrotkernmehl, <b>Säureregulatoren:</b> Natriumcitrat, Natriumbicarbonat, <b>Verdickungsmittel:</b> Carboxymethylcellulose, Xanthan <b>Emulgator:</b> Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren
<b>Himbeer-Sahne</b>	<b>Säureregulator:</b> Trikaliumcitrat, Natriumbikarbonat, Apfelsäure, Citronensäure, Natriumcitrate, <b>Gelierzmittel:</b> Pektin, Natriumalgenat, Carrageen, Johannisbrotkernmehl, <b>Farbstoff:</b> Cochenillerot, Azorubin, <b>Emulgator:</b> Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, <b>Verdickungsmittel:</b> Carboxymethylcellulose, Tarakernmehl, Konjac, modifizierte Stärke
<b>Blaubeer-Sahnetorte</b>	Verdickungsmittel: modifizierte Stärke, Carrageen; Stabilisator: Agar-Agar; Säureregulator: Natriumcitrat; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Säuerungsmittel: Citronensäure; Verdickungsmittel: Carboxymethylcellulose, Xanthan

# Torten, hergestellt von der Bäckerei-Konditorei Naber

Stand: Oktober 2022

Artikelgruppe / -name	Weizen	Zucker	Sahne	Butter	Margarine	Salz	Wienerboden, hell	Wienerboden, dunkel	Mürbeteigplatte	Kakao	Kuvertüre	Alkohol	Gelatine	Allergie-Informationen							besondere Zutaten
														GLUTEN	MILCH	HÜHNEREI	BUTTER	SCHALENFRUCHT	SULFITE	SOJA	
<b>Käse-Sahne</b>	X	X	X		X	X	X		X				X	X	X	X				X	Aprikosenmarmelade, Quark, gehobelte Mandeln
<b>Nougat-Krokant-Sahne</b>	X	X	X		X	X	X	X	X	X			X	X	X	X			X	X	Preiselbeermarmelade, Schokospäne, Haselnusskrokant, Nougat
<b>Herren-Sahne</b>	X	X	X		X	X		X	X	X		X	X	X	X				X	X	Preiselbeermarmelade, Kirschwasser
<b>Punsch-Sahne</b>	X	X	X		X	X	X		X			X	X	X					X	X	Preiselbeermarmelade, Walnüsse, Haselnuss-krokant, Schokospäne, Rum-Rosinen, Schwarzwälder-Kirschwasser
<b>Schoko-Rum-Sahne</b>	X	X	X		X	X	X		X	X		X	X	X					X	X	Rum, Schokospäne, Preiselbeermarmelade
<b>Weinbrand-Sahne</b>	X	X	X		X	X	X	X	X	X		X	X	X					X	X	Weinbrand, Annanas, Preiselbeermarmelade, Schokospäne
<b>Schwarzwälder-Kirsch</b>	X	X	X			X		X		X		X	X	X							Kirschen (gekocht), Schwarzwälder-Kirschwasser, Schokospäne

Informationen zu den Zusatzstoffen erhalten Sie auf der Rückseite.

## Torten, hergestellt von der Bäckerei-Konditorei Naber

Stand: Oktober 2022

<p><b>Artikelgruppe / -name</b></p>	<p><b>Zusatzstoffe</b>                  Wahrscheinlich ist Ihnen aufgefallen, dass die Torten bzw. Sahnesechnitten im Vergleich zu Brot und Brötchen viele Zusatzstoffe enthalten. Das ist nicht ungewöhnlich für diese Produktgruppen aus dem Konditoreibereich. In den meisten Fällen handelt es sich hier um einzelne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe aus Farbstoffen, welche sich z.B. bei der Valencia-Torte im Marzipan-Dekor oder beim Frankfurter Kranz in der roten Kirsche wiederfinden, oder aber um Sahnestandmittel oder Verdickungsmittel - nicht etwa um separat hinzugefügte Zusatzstoffe im Boden oder in der Füllung. Die Bäckerei-Konditorei Naber und wir arbeiten gemeinsam daran, die Menge an eingesetzten Zusatzstoffen zu reduzieren.</p>
<p><b>Käse-Sahne</b></p>	<p><b>Emulgator:</b> Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, <b>Konservierungsstoff:</b> Natriumbenzoat, <b>Geliermittel:</b> Carrageen, Pektin, Johannisbrotkernmehl, <b>Säureregulatoren:</b> Natriumcitrat, Säureregulator: Citronensäure, Natriumcitrate, Natriumbicarbonat, <b>Verdickungsmittel:</b> Carboxymethylcellulose, Xanthan</p>
<p><b>Nougat-Krokant-Sahne</b></p>	<p><b>Emulgator:</b> Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, <b>Geliermittel:</b> Carrageen, Pektin, Johannisbrotkernmehl, <b>Säureregulatoren:</b> Natriumcitrat, Citronensäure, Natriumcitrate, Natriumbicarbonat, <b>Verdickungsmittel:</b> Carboxymethylcellulose, Xanthan</p>
<p><b>Herren-Sahne</b></p>	<p><b>Geliermittel:</b> Carrageen, Pektin, Johannisbrotkernmehl, <b>Säureregulatoren:</b> Natriumcitrat, Citronensäure, Natriumcitrate, Natriumbicarbonat, <b>Verdickungsmittel:</b> Carboxymethylcellulose, Xanthan <b>Emulgator:</b> Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren</p>
<p><b>Punsch-Sahne</b></p>	<p><b>Geliermittel:</b> Carrageen, Pektin, Johannisbrotkernmehl, <b>Säureregulatoren:</b> Natriumcitrat, Citronensäure, Natriumcitrate, Natriumbicarbonat, <b>Verdickungsmittel:</b> Carboxymethylcellulose, Xanthan, <b>Emulgator:</b> Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, <b>Feuchthaltemittel:</b> Sorbitsirup</p>
<p><b>Schoko-Rum-Sahne</b></p>	<p><b>Geliermittel:</b> Carrageen, Pektin, Johannisbrotkernmehl, <b>Säureregulatoren:</b> Natriumcitrat, Säureregulator: Citronensäure, Natriumcitrate, Natriumbicarbonat, <b>Verdickungsmittel:</b> Carboxymethylcellulose, Xanthan, <b>Emulgator:</b> Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren</p>
<p><b>Weinbrand-Sahne</b></p>	<p><b>Geliermittel:</b> Carrageen, Pektin, Johannisbrotkernmehl, <b>Säureregulatoren:</b> Natriumcitrat, Citronensäure, Natriumcitrate, Natriumbicarbonat, <b>Verdickungsmittel:</b> Carboxymethylcellulose, Xanthan, <b>Emulgator:</b> Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren</p>
<p><b>Schwarzwälder-Kirsch</b></p>	<p><b>Geliermittel:</b> Carrageen, Pektin, Johannisbrotkernmehl, <b>Säureregulatoren:</b> Citronensäure, Natriumcitrat, Natriumbicarbonat, <b>Verdickungsmittel:</b> Carboxymethylcellulose, Calciumchlorid, <b>Farbstoffe:</b> Erythrosin, <b>Emulgator:</b> Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren</p>

# Torten, hergestellt von der Bäckerei-Konditorei Naber

Stand: Oktober 2022

Artikelgruppe / -name	Weizen	Zucker	Sahne	Butter	Margarine	Salz	Wienerboden, hell	Wienerboden, dunkel	Mürbeteigplatte	Kakao	Kuvertüre	Alkohol	Gelatine	Allergie-Informationen							besondere Zutaten
														GLUTEN	MILCH	HÜHNEREI	BUTTER	SCHALENFRUCHT	SULFITE	SOJA	
<b>Crêmetorten</b>																					
Eierlikör-Crêmetorte	X	X		X	X	X	X		X			X		X	X			X	Eierlikör		
Frankfurter-Kranz groß	X	X		X		X	X							X		X	X	X	Haselnusskrokant, Preiselbeermarmelade, Belegkirschen		
Frankfurter-Kranz klein	X	X		X		X	X							X		X	X	X	Haselnusskrokant, Preiselbeermarmelade, Belegkirschen		
Marzipan-Crêmetorte	X	X		X		X	X			X	X			X		X	X	X	Marzipan, Haselnuss gemahlen, Aprikosenmarmelade		
Mokka-Crêmetorte	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	X	Röstkaffee, Weinbrand, Schokospäne		
Mozarttorte	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X		X		X	X		Schwarzwälder-Kirschwasser, Schokospäne, Birnen (Konserve), Pfirsiche (Konserve, Manderinen (Konserve), Himbeeren (Tk))		
Nougat-Crêmetorte	X	X		X	X	X	X		X	X	X			X	X	X	X	X	Dekor: Marzipan, Nougat		
Pistazien-Crêmetorte	X	X	X	X	X	X		X		X	X	X		X	X	X	X	X	Pistazien, Maraschino		
Sachertorte	X	X		X	X	X			X	X	X			X		X	X	X	gestiftete Mandeln, Preiselbeermarmelade, Marzipan, Mandeln, Krokant		

Informationen zu den Zusatzstoffen erhalten Sie auf der Rückseite.

## Torten, hergestellt von der Bäckerei-Konditorei Naber

Stand: Oktober 2022

<b>Artikelgruppe / -name</b>	<p><b>Zusatzstoffe</b></p> <p>Wahrscheinlich ist Ihnen aufgefallen, dass die Torten bzw. Sahneschnitten im Vergleich zu Brot und Brötchen viele Zusatzstoffe enthalten. Das ist nicht ungewöhnlich für diese Produktgruppen aus dem Konditoreibereich. In den meisten Fällen handelt es sich hier um einzelne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe aus Farbstoffen, welche sich z.B. bei der Valencia-Torte im Marzipan-Dekor oder beim Frankfurter Kranz in der roten Kirsche wiederfinden, oder aber um Sahnestandmittel oder Verdickungsmittel - nicht etwa um separat hinzugefügte Zusatzstoffe im Boden oder in der Füllung. Die Bäckerei-Konditorei Naber und wir arbeiten gemeinsam daran, die Menge an eingesetzten Zusatzstoffen zu reduzieren.</p>
<b>Crèmetorten</b>	
<b>Eierlikör-Crèmetorte</b>	<b>Verdickungsmittel:</b> Xanthan, <b>Emulgator:</b> Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, <b>Säureregulator:</b> Citronensäure, Natriumcitrate
<b>Frankfurter-Kranz groß</b>	<b>Verdickungsmittel:</b> Xanthan, <b>Farbstoff:</b> echtes Karmin, <b>Stabilisator:</b> Xanthan, <b>Säuerungsmittel:</b> Apfelsäure, <b>Geliermittel:</b> Natriumalginat, modifizierte Stärke, <b>Emulgator:</b> Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren
<b>Frankfurter-Kranz klein</b>	<b>Verdickungsmittel:</b> Xanthan, <b>Farbstoff:</b> echtes Karmin, <b>Stabilisator:</b> Xanthan, <b>Säuerungsmittel:</b> Apfelsäure, <b>Emulgator:</b> Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, <b>Geliermittel:</b> Natriumalginat, modifizierte Stärke
<b>Marzipan-Crèmetorte</b>	<b>Verdickungsmittel:</b> Xanthan, modifizierte Stärke <b>Emulgator:</b> Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, <b>Feuchthaltemittel:</b> Sorbitsirup
<b>Mokka-Crèmetorte</b>	<b>Verdickungsmittel:</b> Xanthan, <b>Emulgator:</b> Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, <b>Überzugsmittel:</b> Gummi arabicum
<b>Mozarttorte</b>	<b>Verdickungsmittel:</b> Xanthan, modifizierte Stärke, Carboxymethylcellulose, <b>Emulgator:</b> Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, <b>Säureregulator:</b> Citronensäure, Natriumcitrate, <b>Überzugsmittel:</b> Gummi arabicum
<b>Nougat-Crèmetorte</b>	<b>Verdickungsmittel:</b> Xanthan, <b>Emulgator:</b> Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, <b>Feuchthaltemittel:</b> Sorbitsirup, <b>Säureregulator:</b> Citronensäure, Natriumcitrate
<b>Pistazien-Crèmetorte</b>	<b>Verdickungsmittel:</b> Xanthan; <b>färbendes Lebensmittel:</b> Färberdistelextrakt und Spirulinakonzentrat, <b>Emulgator:</b> Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren
<b>Sachertorte</b>	<b>Verdickungsmittel:</b> Xanthan, modifizierte Stärke, <b>Emulgator:</b> Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, <b>Feuchthaltemittel:</b> Sorbitsirup, <b>Farbstoff:</b> Chinolingelb, Gelborange, <b>Säuerungsmittel:</b> Citronensäure, <b>Konservierungsstoff:</b> Kaliumsorbat, <b>Säureregulator:</b> Citronensäure, Natriumcitrate

## Torten, hergestellt von der Bäckerei-Konditorei Naber

Stand: Oktober 2022

Artikelgruppe / -name	Weizen	Zucker	Sahne	Butter	Margarine	Salz	Wienerboden, hell	Wienerboden, dunkel	Mürbeteigplatte	Kakao	Kuvertüre	Alkohol	Gelatine	Allergie-Informationen						besondere Zutaten
														GLUTEN	MILCH	HÜHNEREI	BUTTER	SCHALENFRUCHT	SULFITE	
Trüffelorte	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Krokant, Weinbrand, Preiselbeermarmelade, Pistazien, gehobelte Mandeln	
Valencia-Torte	X	X	X	X		X					X	X		X	X	X	X	X	Wein, Weinbrand, Marzipan, Krokant	
Lübecker Walnusstorte	X	X		X	X	X	X		X		X	X		X				X	Walnüsse, Krokant, Marzipan, Weinbrand	
Vanille-Royal-Torte	X	X		X	X	X	X		X		X			X		X	X	X	Preiselbeermarmelade, Krokant, Pistazien	

### Gebackene Torten

Apfeltorte gebacken	X	X			X	X	X		X					X		X			X	Apfelspalten (Konserven; ungeschwefelt, gedünstet), geriebene Äpfel, Aprikosenmarmelade, gehobelte Mandeln
Gemischte Obsttorte	X	X			X	X	X							X		X				saisonal frisches Obst und Obstkonserven, Aprikosenmarmelade
Mailänder-Apfeltorte	X	X		X		X	X		X			X		X	X	X	X		X	Aprikosenmarmelade, gehobelte Mandeln, ger. Äpfel, Apfelstücke (Konserven; ungeschwefelt, gedünstet), Rosinen, Rum, Zimt
Stachelbeer-Baiser-Torte	X	X			X	X	X		X					X		X			X	Stachelbeeren (Konserven), Aprikosenmarmelade

Informationen zu den Zusatzstoffen erhalten Sie auf der Rückseite.

## Torten, hergestellt von der Bäckerei-Konditorei Naber

Stand: Oktober 2022

<b>Artikelgruppe / -name</b>	<p style="text-align: center;"><b>Zusatzstoffe</b></p> <p>Wahrscheinlich ist Ihnen aufgefallen, dass die Torten bzw. Sahneschnitten im Vergleich zu Brot und Brötchen viele Zusatzstoffe enthalten. Das ist nicht ungewöhnlich für diese Produktgruppen aus dem Konditoreibereich. In den meisten Fällen handelt es sich hier um einzelne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe aus Farbstoffen, welche sich z.B. bei der Valencia-Torte im Marzipan-Dekor oder beim Frankfurter Kranz in der roten Kirsche wiederfinden, oder aber um Sahnestandmittel oder Verdickungsmittel - nicht etwa um separat hinzugefügte Zusatzstoffe im Boden oder in der Füllung. Die Bäckerei-Konditorei Naber und wir arbeiten gemeinsam daran, die Menge an eingesetzten Zusatzstoffen zu reduzieren.</p>
<b>Trüffeltorte</b>	<b>Verdickungsmittel:</b> Xanthan, modifizierte Stärke, <b>Emulgator:</b> Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, <b>Farbstoff:</b> Chinolingelb, Gelborange, <b>Säuerungsmittel:</b> Citronensäure, <b>Konservierungsstoff:</b> Kaliumsorbat, <b>Säureregulator:</b> Citronensäure, Natriumcitrate
<b>Valencia-Torte</b>	<b>Feuchthaltemittel:</b> Sorbitsirup/Sorbit, <b>Emulgator:</b> Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, <b>Verdickungsmittel:</b> Xanthan, <b>Säuerungsmittel:</b> Citronensäure <b>Farbstoffe:</b> Chinolingelb, Gelborange
<b>Lübecker Walusstorte</b>	<b>Verdickungsmittel:</b> Xanthan, <b>Emulgator:</b> Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, <b>Feuchthaltemittel:</b> Sorbitsirup, <b>Farbstoff:</b> Chinolingelb, Gelborange, <b>Säuerungsmittel:</b> Citronensäure, <b>Konservierungsstoff:</b> Kaliumsorbat, <b>Säureregulator:</b> Citronensäure, Natriumcitrate
<b>Vanille-Royal-Torte</b>	<b>Verdickungsmittel:</b> Xanthan, <b>Emulgator:</b> Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, <b>Säureregulator:</b> Citronensäure, Natriumcitrate

### Gebackene Torten

<b>Apfeltorte gebacken</b>	<b>Verdickungsmittel:</b> Xanthan, modifizierte Stärke, Johannisbrotkernmehl, Hydroxypropylstärke, Pektin <b>Säuerungsmittel:</b> Citronensäure, <b>Emulgator:</b> Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, <b>Säureregulator:</b> Citronensäure, Natriumcitrate
<b>Gemischte Obsttorte</b>	<b>Säureregulatoren:</b> Trinatriumcitrat, Natriumbicarbonat, Natriumphosphat, Citronensäure, Natriumcitrate, <b>Verdickungsmittel:</b> Carboxymethylcellulose, Carragen, Pektin, Johannisbrotkernmehl, Xanthan, <b>Emulgator:</b> Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren
<b>Mailänder-Apfeltorte</b>	<b>Verdickungsmittel:</b> Johannisbrotkernmehl, Hydroxypropylstärke, Xanthan, Pektin, <b>Säuerungsmittel:</b> Citronensäure, <b>Emulgator:</b> Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, <b>Säureregulator:</b> Citronensäure, Natriumcitrate
<b>Stachelbeer-Baiser-Torte</b>	<b>Emulgator:</b> Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, <b>Verdickungsmittel:</b> Xanthan, modifizierte Stärke <b>Säureregulator:</b> Citronensäure, Natriumcitrate

## Torten, hergestellt von der Bäckerei-Konditorei Naber

Stand: Oktober 2022

Artikelgruppe / -name	Weizen	Zucker	Sahne	Butter	Margarine	Salz	Wienerboden, hell	Wienerboden, dunkel	Mürbeteigplatte	Kakao	Kuvertüre	Alkohol	Gelatine	Allergie-Informationen							besondere Zutaten
														GLUTEN	MILCH	HÜHNEREI	BUTTER	SCHALENFRUCHT	SULFITE	SOJA	

### Gebackene Torten

Quark-Aprikosen-Torte	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X				Aprikosen (Konserven), Hefe, Quark, Mandelstifte
Quark-Kirschtorte	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X				Sauerkirschen (Konserve), Hefe, Quark, Mandelstifte
Gebackene Käsetorte	X	X	X		X	X			X					X	X	X					X	Quark

Informationen zu den Zusatzstoffen erhalten Sie auf der Rückseite.

## Torten, hergestellt von der Bäckerei-Konditorei Naber

Stand: Oktober 2022

<b>Artikelgruppe / -name</b>	<p style="text-align: center;"><b>Zusatzstoffe</b></p> <p>Wahrscheinlich ist Ihnen aufgefallen, dass die Torten bzw. Sahneschnitten im Vergleich zu Brot und Brötchen viele Zusatzstoffe enthalten. Das ist nicht ungewöhnlich für diese Produktgruppen aus dem Konditoreibereich. In den meisten Fällen handelt es sich hier um einzelne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe aus Farbstoffen, welche sich z.B. bei der Valencia-Torte im Marzipan-Dekor oder beim Frankfurter Kranz in der roten Kirsche wiederfinden, oder aber um Sahnestandmittel oder Verdickungsmittel - nicht etwa um separat hinzugefügte Zusatzstoffe im Boden oder in der Füllung. Die Bäckerei-Konditorei Naber und wir arbeiten gemeinsam daran, die Menge an eingesetzten Zusatzstoffen zu reduzieren.</p>
------------------------------	---

### Gebackene Torten

<b>Quark-Aprikosen-Torte</b>	<b>Emulgator:</b> Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, <b>Verdickungsmittel:</b> Johannisbrotkernmehl, modifizierte Stärke, Xanthan, <b>Säureregulatoren:</b> Citronensäure, Natriumcitrate <b>Säuerungsmittel:</b> Citronensäure
<b>Quark-Kirschtorte</b>	<b>Emulgator:</b> Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, <b>Verdickungsmittel:</b> Johannisbrotkernmehl, modifizierte Stärke, Xanthan, <b>Säureregulatoren:</b> Citronensäure, Natriumcitrate, <b>Säuerungsmittel:</b> Citronensäure
<b>Gebackene Käsetorte</b>	<b>Emulgator:</b> Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, <b>Verdickungsmittel:</b> Johannisbrotkernmehl, modifizierte Stärke, Xanthan, <b>Säureregulatoren:</b> Citronensäure, Natriumcitrate <b>Säuerungsmittel:</b> Citronensäure

# Sahneschnitten, hergestellt von der Bäckerei-Konditorei Naber

Stand: Oktober 2022

## Allergie-Informationen

Artikelgruppe / -name	Weizen	Zucker	Sahne	Butter	Margarine	Salz	Wienerboden, hell	Wienerboden, dunkel	Mürbeboden	Kakao	Kuvertüre	Alkohol	Gelatine	Allergie-Informationen							besondere Zutaten
														GLUTEN	MILCH	HÜHNEREI	BUTTER	SCHALENFRUCHT	SULFITE	SOJA	
Käsesahne-Schnitte	X	X	X		X	X	X		X				X	X	X	X				Aprikosenmarmelade, Quark, gehobelte Mandeln	
Nussahneschnitte	X	X	X	X		X	X				X		X	X	X	X				Haselnüsse	
Herrenschnitte	X	X			X	X			X		X	X		X	X	X	X	X		Aprikosenmarmelade, Weinbrand, Wein, gehobelte Mandeln, Marzipan	
Erdbeer-Joghurt-Schnitte	X	X	X	X		X	X						X	X	X	X			X	Dekor: Erdbeeren(Sommer), Schokolade (Winter)	
Himbeer-Schoko-Schnitte	X	X	X			X	X			X		X	X	X	X					Himbeeren (Tk)	
Latte-Macchiato-Schnitte	X	X	X			X	X	X			X		X	X	X					Röstkaffee, Waffelröllchen	
Maracuja-Pfirsich-Schnitte	X	X	X			X		X		X			X	X	X					Pfirsich (Konserve), Dekofrucht nach Saison	
Schoko-Rum-Sahne-Schnitte	X	X	X		X	X	X		X	X		X	X	X	X					Rum, Schokospäne, Preiselbeermarmelade	
Zitronenrolle	X	X	X			X	X						X	X	X	X					

Informationen zu den Zusatzstoffen erhalten Sie auf der Rückseite.

## Sahneschnitten, hergestellt von der Bäckerei-Konditorei Naber

Stand: Oktober 2022

Artikelgruppe / -name	<p style="text-align: center;"><b>Zusatzstoffe</b></p> <p>Wahrscheinlich ist Ihnen aufgefallen, dass die Torten bzw. Sahneschnitten im Vergleich zu Brot und Brötchen viele Zusatzstoffe enthalten. Das ist nicht ungewöhnlich für diese Produktgruppen aus dem Konditoreibereich. In den meisten Fällen handelt es sich hier um einzelne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe aus Farbstoffen, welche sich z.B. bei der Valencia-Torte im Marzipan-Dekor oder beim Frankfurter Kranz in der roten Kirsche wiederfinden, oder aber um Sahnestandmittel oder Verdickungsmittel - nicht etwa um separat hinzugefügte Zusatzstoffe im Boden oder in der Füllung. Die Bäckerei-Konditorei Naber und wir arbeiten gemeinsam daran, die Menge an eingesetzten Zusatzstoffen zu reduzieren.</p>
<b>Käsesahne-Schnitte</b>	<b>Emulgator:</b> Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, <b>Geliermittel:</b> Carrageen, Pektin, Johannisbrotkernmehl <b>Konservierungsstoff:</b> Natriumbenzoat, <b>Säureregulatoren:</b> Natriumcitrat, Citronensäure, Natriumcitrate, Natriumbicarbonat <b>Verdickungsmittel:</b> Carboxymethylcellulose, Xanthan
<b>Nussahneschnitte</b>	<b>Geliermittel:</b> Carrageen, Pektin, Johannisbrotkernmehl, <b>Säureregulatoren:</b> Natriumcitrat, Natriumbicarbonat <b>Verdickungsmittel:</b> Carboxymethylcellulose, <b>Emulgator:</b> Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, <b>Feuchthaltemittel:</b> Sorbitsirup
<b>Herrenschnitte</b>	<b>Feuchthaltemittel:</b> Sorbitsirup, <b>Emulgator:</b> Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, <b>Verdickungsmittel:</b> Xanthan <b>Säureregulator:</b> Citronensäure, Natriumcitrate
<b>Erdbeer-Joghurt-Schnitte</b>	<b>Geliermittel:</b> Carragen, Pektin, Johannisbrotkernmehl, <b>Säureregulatoren:</b> Trinatriumcitrat, Natriumbicarbonat <b>Verdickungsmittel:</b> Carboxymethylcellulose, <b>Farbstoff:</b> echtes Karmin, Kurkumin <b>Konservierungsstoff:</b> Kaliumsorbat
<b>Himbeer-Schoko-Schnitte</b>	<b>Geliermittel:</b> Carragen, Pektin, Johannisbrotkernmehl, <b>Säureregulatoren:</b> Trinatriumcitrat, Natriumbicarbonat, Äpfelsäure <b>Verdickungsmittel:</b> Carboxymethylcellulose, modifizierte Stärke, Tarakernmehl, Konjac, <b>Emulgator:</b> Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren
<b>Latte-Macchiato-Schnitte</b>	<b>Geliermittel:</b> Carrageen, Pektin, Johannisbrotkernmehl, <b>Säureregulatoren:</b> Natriumcitrat, Natriumbicarbonat, <b>Verdickungsmittel:</b> Carboxymethylcellulose, Xanthan
<b>Maracuja-Pfirsich-Schnitte</b>	<b>Geliermittel:</b> Carragen, Pektin, Johannisbrotkernmehl, <b>Säureregulatoren:</b> Trinatriumcitrat, Natriumbicarbonat, Natriumsalze der Citronensäure, <b>Verdickungsmittel:</b> Carboxymethylcellulose, Xantha, modifizierte Stärke, <b>Emulgator:</b> Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, <b>Konservierungsstoff:</b> Kaliumsorbat, <b>Säuerungsmittel:</b> Citronensäure
<b>Schoko-Rum-Sahne-Schnitte</b>	<b>Geliermittel:</b> Carrageen, Pektin, Johannisbrotkernmehl, <b>Säureregulatoren:</b> Natriumcitrat, Citronensäure, Natriumcitrate, Natriumbicarbonat, <b>Verdickungsmittel:</b> Carboxymethylcellulose, Xanthan, <b>Emulgator:</b> Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren
<b>Zitronenrolle</b>	<b>Geliermittel:</b> Carrageen, Pektin, Johannisbrotkernmehl, <b>Säureregulatoren:</b> Natriumcitrat, Citronensäure, Natriumcitrate, Natriumbicarbonat, <b>Verdickungsmittel:</b> Carboxymethylcellulose, Xanthan, <b>Emulgator:</b> Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren