

Torten Ø 24cm à 14 Stück	Gewicht in g Torte/Stk.	Beschreibung	Zutaten	glutenhaltige Getreide	Eier und - erzeugnisse	Milch und - erzeugnisse	Schalenfrüchte/ Nüsse	Soja- Lecithin
Mozarttorte	1540/110	Sacherböden mit Pistazienobers gefüllt und grünem Marzipan überzogen.	Eier, Butter, Zucker, Mehl, Schokolade (Soja-Lezithin), Milch, Puddingpulver, Gelatine und modifizierte Stärke, Farbstoff E 104, 132, Pistazienaroma, Marzipan,	A	C	G	H	F
Sachertorte	SIEHE UNTEN							
Walnuss-Torte	1450/103	Walnussböden mit leichter Nougatbutter-creme gefüllt, belegt mit Marzipan und Walnüssen	Zucker, Eier, Mehl, Wal- und Haselnüsse, Öl, Butter, Milch, Rum, Puddingpulver, Nougat, Marzipan	A	C	G	H	F
Topfen-Obers Torte	1380/98	Flaumig leichte Topfen-torte mit Biskuitboden	Mehl, Öl, Eier, Salz, Zucker, Milchprodukte, Gelatine, Marillenmarmelade, Vanille- und Zitronenaroma	A	C	G		
Esterhazy Torte -	1800/128	Feine Haselnussblätter gefüllt mit Maraschino-Buttercreme (glutenfrei). Haselnussblatt mit Fondant glasiert.	Eiweiß, Zucker, Maisstärke, Haselnüsse, Butter, Milch, Puddingpulver, Maraschino, Schokolade (Soja-Lezithin)	Glutenfrei	C	G	H	F
Trüffeltorte	1440/102	Sacherböden mit Pariser Creme gefüllt	Butter, Zucker, Eier, Mehl, Schokolade 48%, Obers, Cointreau, Kakao, Soja-Lezithin	A	C	G		F
Klimttorte	1280/91	Dünne Biskuitböden mit Eierlikör-Obers gefüllt; mit weißer Schokolade überzogen und Klimt-Schokolade-Plättchen verziert.	Zucker, Eier, Mehl, Öl, Milch, Puddingpulver, Obers, Eierlikör, Schokolade 38% und 48 %	A	C	G		F

Topfentorte gebacken	1720/122	Mürbteigboden mit luftiger Topfensoufflé- masse	Butter , Zucker, Topfen , Eier , Maisstärke, Mehl , Vanille- und Zitronenaroma	A	C	G		
Sisi - Schoko- Mandeltorte	1760/125	Schoko-Mandeltorte mit Nougatcreme mit rosa Marzipanplatte bedeckt	Butter , Zucker, Eier , Mehl , Milch , Obers , Schokolade 48%, Soja-Lezithin (Emulgator), geriebene Mandeln , Puddingpulver, Vanillin	A	C	G	H	F
Apfel-Streusel Torte	2150	feine Biscuit-Mürbteigtorte mit Apfelstrudelfülle	Milch , Obers , Butter , Zucker, Mehl , Eier , Cremepulver (Stärke, Vanillin, E160a, E101, E120), Äpfel, Semmelbrösel , Rosinen, Zimt, Zitronensäure	A	C	G		
Schoko-Mousse Torte	1450/103	Schokoladentorte ohne Mehl, mit Schokolade- mousse gefüllt und mit Schokoladestreusel verziert.	Butter , Zucker, Eier , Schokolade 48% (Soja - Lezithin), Maispuder	Glutenfrei	C	G		F
Mohntorte	1540/110	Waldviertler Mohntorte mit Zitronenglasur	Zucker, Eier , Butter , Mohn, Mehl , Vanillin- und Zitronenaroma, Rum, Ribiselmarmelade	A	C	G		
Maroni Torte nur von Okt. bis März	1595/114	Sachermasse mit Maroni- Obercreme gefüllt und mit Schokoblättchen verziert	Mehl , Öl, Eier , Salz, Zucker, Kakaopulver, Milchprodukte , Rum, Maronipüree, Gelatine, modif. Maisstärke, Schokolade 48 %, Marillenmarmelade	A	C	G		F
Apfelstrudel Länge à 5 Stk. 35cm/7cm	Länge: 1000 Stück: 200	handgezogener Strudelteig nach klassischem Rezept	Mehl , Öl, Eier , Salz, Zucker, Zimt, Brösel , Butter , Äpfel, Rosinen,	A	C	G		
Kardinalschnitte 11 x 3 cm	100	Biscuit mit Obers- und Eiweißschaum und Ribiselmarmelade	Kristallzucker, Eier , Maispuder, Weizenmehl , Molkenpulver , Obers , Gelatine, Vanille- Zitronenaroma	A	C	G		
Himbeer- Schnitten 6x6 cm	95	Mohn-Biscuit mit Vanille- Obercreme und Himbeerschicht	Mehl , Zucker, Eier , Öl, Mohn, Himbeeren, Vanillecreme (Obers , Vollmilchpulver , Fettkonzentrat Laktose , Milcheiweiß , Süßmolkepulver , Kartoffelstärke Gelatine, Dextrose, Vanille- und Zitronenarome	A	C	G		

Zitronen-Tartes 8,5 cm	90	Mürbteigschüssel mit Zitronencreme, mit Baiser dekoriert	Weizenmehl , Zucker, Eier , Obers , pflanzl. Fett, natürl. Zitronensaft, Maisstärke, Backtriebmittel: E450, E 500, Salz, natürl. Aroma	A	C	G
Schoko-Blättchen 3,5 x 2 cm	2	ovales Schokoblättchen aus Bio-Schokolade mit Aufdruck Schloss Belvedere auf Fondant-papier	Kakaobutter, Vollmilchpulver , Rohrohrzucker, Fondantpapier bedruckt*			G

*Zutaten Fondantpapier inkl. Aufdruck:

Fondantpapier:

Zucker, Glukosesirup, Sorbitol E420, Wasser, Palmöl, Gelier- und Verdickungsmittel E415, E410, E413, Konservierungsmittel E202, modif. Cellulose E464

Lebensmittelfarben:

Wasser, Ethanol, Feuchthaltemittel E422, Farbstoffe E102*, E110, E122*, E133, E151; Emulgator E433

(* Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen)

Torten Ø 24cm à 14 Stück	Beschreibung	Zutaten	glutenhaltige Getreide	Eier und - erzeugnisse	Milch und - erzeugnisse	Soja- Lecithin
Sacher- Torte	doppelt gefüllt mit Marillenkönfitüre	Zucker, Marillenkönfitüre (Zucker, Marille passiert, Glukose-Fruktose Sirup, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Geliemittel: Pektin, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat), Eier , Schokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: Sojalecithin), Weizenmehl , Butter	A	C	G	F
Nährwerte Endprodukt pro			pro 100 g			
Brennwert/Energie			1482,45 kJ			
			353,49 kcal			
Fett			15,86 g			
davon gesättigte Fettsäuren			9,3 g			
Kohlehydrate			46,59 g			
davon Zucker			38,96 g			
Eiweiß (Protein)			5,14 g			
Salz , Natrium			0,014 g			

Bezeichnung	Zutaten	zusätzl. Informationen	glutenhaltige Getreide	Eier und -erzeugnisse	Sojabohnen und -erzeugnisse	Milch und -erzeugnisse	Schalenfrüchte/Nüsse
Punschkrapfen rosa 110g - € 1,90	Butter, Zucker, Eier, Mehl , Öl, Salz, Schokolade 48% (Soja -Lecithin), Marillenkönfitüre, Rum, Farbstoff E 124 u. 132, Nüsse	Aromen: (Kaliumsorbat, Carboxymethylcellulose, Ethanol)	A	C	G	H	F
Sacherpunswürfel 115g - € 2,05	Butter, Zucker, Eier, Mehl , Schokolade 48% und 70%, Soja -Lecithin, Marillenkönfitüre, Rum,	Aromen: (Kaliumsorbat, Carboxymethylcellulose, Ethanol)	A	C	G	H	

Wien, 16.09.2024

Leschanz Ges.m.b.H., 1060 Wien, Mollardgasse 85a/III/1, www.leschanz.at, bestellung@leschanz.at