

## Dessert und Torten Übersicht (Stand August 2022)

Name	Zusammensetzung, Allergene	Sonstiges
<b>Kirschröllchen</b>	Dessert aus Schokobiskuit, Kirschwasser-Buttercreme und abgebundenen Sauerkirschen Splitter aus dunkler Kuvertüre GLUTEN, WEIZEN, DINKEL, MILCH, EI, SOJA	E322,E410,E412,E415,E450,E472b,E477,E500i Mit PHOSPHAT <b>Alkohol</b>
<b>Windbeutel</b>	Dessert aus Brandmasse, Sahnecreme und Puderzucker GLUTEN, WEIZEN, MILCH	E471
<b>Bienenstich</b>	Dessert mit Boden aus Dinkelhefeteig Sahnecreme und Mandel-Röstmasse GLUTEN, WEIZEN, DINKEL, MILCH, EI, MANDEL, SOJA	E322,E471,E472a
<b>Dessert Banane</b>	Dessert aus frischer Banane, Schokobuttercreme und Makronenmasse (mit Persipan) Kakaohaltige Fettglasur und Kuvertüre MILCH, EI, SOJA	E322,E340,E412,E466 Mit PHOSPHAT <u>Achtung:</u> enthält trotzdem Spuren von GLUTEN
<b>Granatsplitter</b>	Dessert aus verschiedenen Biskuitböden, Buttercremes, mit Waffelboden Kakaohaltige Fettglasur GLUTEN, WEIZEN, DINKEL, MILCH, EI, SOJA	E170, E300, E322, E410, E170,E300,E322,E330,E410,E412,E415,E440,E450,E472b,E477,E500i,E500ii,E504 Mit PHOSPHAT <b>Mit Alkohol</b>
<b>Biskuitboden hell</b> Ca. 320g/Boden	Runder Tortenboden aus hellem Biskuit GLUTEN, WEIZEN, DINKEL, MILCH, EI	E412,E450,E472b,E477,E500i Mit PHOSPHAT
<b>Biskuitboden dunkel</b> Ca. 320g/Boden	Runder Tortenboden aus dunklem Biskuit mit Kakaopulver GLUTEN, WEIZEN, DINKEL, MILCH, EI	E412,E450,E472b,E477,E500i Mit PHOSPHAT

Name	Zusammensetzung, Allergene	Sonstiges
<b>Käsesahnetorte</b>  16 Stücke/Torte	Dinkelmürbteig mit Aprikosenkonfitüre Heller Dinkelbiskuit Käse-Sahnecreme, Puderzucker  GLUTEN, WEIZEN, DINKEL, MILCH, EI	E160a, E170, E330, E440, E450, E461, E471, E472b, E475, E481, E500 Mit PHOSPHAT  Gelatine
<b>Erdbeersahnetorte</b>  16 Stücke/Torte	Dinkelmürbteig mit Himbeer-Johannisbeerkonfitüre Schokobiskuit Sahnecreme mit Erdbeeraroma, frische Erdbeeren, Sahne, Kuvertüresplitter GLUTEN, WEIZEN, DINKEL, MILCH, EI, SOJA	E160a, E170, E322, E330, E410, E440, E450, E461, E471, E472b, E475, E481, E500 Mit PHOSPHAT  Gelatine
<b>Himbeersahnetorte</b>  16 Stücke/Torte	Dinkelmürbteig mit Himbeer-Johannisbeerkonfitüre Schokobiskuit Sahnecreme mit Erdbeeraroma, frische Erdbeeren, Sahne, Kuvertüresplitter GLUTEN, WEIZEN, DINKEL, MILCH, EI, SOJA	E160a, E170, E322, E330, E410, E440, E450, E461, E471, E472b, E475, E481, E500 Mit PHOSPHAT  Gelatine
<b>Schokosahnetorte</b>  16 Stücke/Torte	Dinkelmürbteig mit Aprikosenkonfitüre Schokobiskuit Schokosahnecreme mit Jamaica Rum Sahne und Kuvertüresplitter GLUTEN, WEIZEN, DINKEL, MILCH, EI, SOJA	E160a, E170, E322, E330, E440, E450, E461, E471, E472b, E475, E481, E500 Mit PHOSPHAT  <b>Alkohol</b> Gelatine

Name	Zusammensetzung, Allergene	Sonstiges
<b>Wildfruchtsahnetorte</b>  16 Stücke/Torte	Dinkelmürbteig mit Aprikosenkonfitüre Schokobiskuit Schokosahnecreme mit Jamaica Rum Himbeeren, Brombeeren Johannisbeeren Tortenguss, Sahne, Kuvertüresplitter  GLUTEN, WEIZEN, DINKEL, MILCH, EI, SOJA	E160a, E170, E322, E330, E333, E341, E407, E410, E414, E415, E440, E450, E461, E471, E472b, E475, E481, E500, E508 Mit PHOSPHAT  <b>Alkohol</b> Gelatine
<b>Schwarzwälder Kirschsahnetorte</b>  16 Stücke/Torte	Dinkelmürbteig mit Aprikosenkonfitüre Schokobiskuit Sahnecreme mit Kirschwasser Abgebundene Sauerkirschen Sahne, Kuvertüresplitter, kandierte Kirschen  GLUTEN, WEIZEN, DINKEL, MILCH, EI, SOJA	E160a, E170, E220, E322, E330, E440, E450, E461, E471, E472b, E475, E481, E500 GESCHWEFELT, Mit PHOSPHAT  <b>Alkohol</b> Gelatine
<b>Pralinenbuttercremetorte</b>  16 Stücke/Torte	Dinkelmürbteig mit Aprikosenkonfitüre Schoko- und heller Biskuit mit Jamaica Rum Buttercreme mit Pralinen-Aroma Marzipandecke, Nussglasur Kakaohaltige Fettglasur, Haselnusskrokant, Vollmilchkuvertüre, Mandelsplitter  GLUTEN, WEIZEN, DINKEL, MILCH, EI, MANDEL, HASELNUSS, SOJA	E160a, E170, E322, E330, E410, E412, E415, E440, E450, E461, E471, E472b, E475, E481, E500 Mit PHOSPHAT  <b>Alkohol</b>
<b>Frankfurter Kranz</b>  14 Stücke/Torte	Dinkelrührmasse Buttercreme, Preiselbeerkonfitüre Haselnusskrokant, kandierte Kirschen  GLUTEN, WEIZEN, DINKEL, MILCH, EI, HASELNUSS	E170, E220, E330, E410, E412, E415, E440, E450, E461, E472b, E475, E481, E500 GESCHWEFELT, Mit PHOSPHAT

Kronenbäckerei Unrath GmbH · Kronenstr. 9 · 73734 Esslingen (Berkheim)

Tel.: 0711/3 45 16 27 · Fax. 0711/3 45 17 51

Bankverbindung: Kreissparkasse Esslingen · IBAN DE 03 611 500 200 000 943 600 · SWIFT-BIC: ESSL DE 66 XXX

Handelsregister Esslingen · HRB-Nr. 211930 · Geschäftsführer: Oliver Unrath · www.kronenbaeckerei-unrath.de

Name	Zusammensetzung, Allergene	Sonstiges
<b>Torte nach Sacher Art</b>  16 Stücke/Torte	Dinkelmürbteig mit Aprikosenkonfitüre Sacherboden und Schokobiskuit mit Jamaica Rum, Schokobuttercreme, Himbeer-Johannisbeerkonfitüre Marzipandecke, kakaohaltige Fettglasur, Vollmilchkuvertüre  GLUTEN, WEIZEN, DINKEL, MILCH, EI, MANDEL, HASELNUSS, SOJA	E160a, E170, E322, E330, E410, E412, E415, E440, E450, E461, E471, E472b, E475, E481, E500 Mit PHOSPHAT  <b>Alkohol</b>



# KRONEN BÄCKEREI

*Oliver Unrath*

Kronenbäckerei Unrath GmbH · Kronenstr. 9 · 73734 Esslingen (Berkheim)

Tel.: 0711/3 45 16 27 · Fax. 0711/3 45 17 51

Bankverbindung: Kreissparkasse Esslingen · IBAN DE 03 611 500 200 000 943 600 · SWIFT-BIC: ESSL DE 66 XXX

Handelsregister Esslingen · HRB-Nr. 211930 · Geschäftsführer: Oliver Unrath · [www.kronenbaeckerei-unrath.de](http://www.kronenbaeckerei-unrath.de)