



Kedves Cukrász!

Örülünk, hogy a vendégek az Ön cukrászdájában is hozzájuthatnak a Magyarország Cukormentes Tortája verseny győztes tortájához! A Kikelet torta egyre nagyobb publicitást kap, és az érdeklődés iránta a következő hetekben is erős lesz. Az Ön cukrászdájában is bizonyára többen kérdeznek majd a tortáról, ehhez szeretnénk segítséget nyújtani.

A recept alapján számolt tápérték adatok (1 szeletre vonatkoztatva):

236,8 kcal

11,8 g szénhidrát

6,7 g fehérje

18,7 g zsír

A szeletre számított energia- és a szénhidráttartalom a tortatáblán olvasható, melyet eljuttatunk cukrászdájába az Ipartestület közreműködésével. A tortát ábrázoló plakát különböző méreteken letölthető az Ipartestület honlapjáról. **Kérjük, ezeket helyezze ki cukrászdájában!**

A torta a recept összetevőit figyelembe véve „hozzáadott cukrot nem tartalmaz”, természetes formában tartalmaz cukrokat (a felhasznált gyümölcsök illetve tejtermékek természetes cukortartalmából adódóan). Így nem árusítható úgy, hogy „cukormentes”. A jelenlegi szabályozás szerint az mondható el róla, hogy „**hozzáadott cukrot nem tartalmaz**”.

A vonatkozó jogszabály itt elérhető el:

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=CELEX:32006R1924&from=HU>

A *diabetikus* jelölés 2016. július 20. óta már nem használható (azóta hatályos az erre vonatkozó jogszabály), így diabetikus termékként sem a Kikelet torta, sem más sütemény nem kínálható a cukrászdákban.

A győztes torta nem tartalmaz hozzáadott cukrot (pl. kristálycukor, porcukor, barnacukor, nádcukor), nem tartalmaz hozzáadott gyümölcscukrot (fruktóz), ill. további magas cukortartalmú alapanyagokat (pl. kókuszvirágcukor, méz, juharszirup, stb). Nem tartalmaz intenzív mesterséges édesítőszereket sem (pl. szacharin, aszpartám, Na-ciklamát, aceszulfám-K). Cukoralkoholokat (eritritet, xilitet valamint a fehérchokoládéból adódóan maltitot) tartalmaz, melyek nagy mennyiségben fogyasztva az arra érzékenyeknek hashajtó hatásúak lehetnek!

FONTOS! A torta elkészítéséhez a receptben leírt alapanyagokat kell használni. Kérjük, emellett törekedjenek a technológiai leírás és a torta eredeti küllemének pontos követésére is, hogy a vendégek minden cukrászdában ugyanazt az élményt kapják.



Egy Csepp
Figyelem
Alapítvány

Allergén információk

A torta tojást, tejet, tejterméket, dióféléket (mandula) tartalmaz.

Nyomokban glutént és egyéb dióféléket, olajos magvakat tartalmazhat!

Mivel a torta nem gluténmentes üzemben készül és összetevők tekintetében sem előírás a garantáltan gluténmentes alapanyagok használata, ezért igazolt cöliákia (gluténérzékenység) esetén fogyasztása nem javasolt!

Kinek ajánlható a torta?

Alapvetően bárkinek, akinek az egészségügyi állapota megengedi. Egészséges személyeknek a kiegyensúlyozott, vegyes táplálkozás jegyében, a finomított szénhidrátok csökkentése érdekében. A cukorbetegség különböző formáiban, illetve egyéb szénhidrátanyagcsere-zavarban (pl. csökkent glükóztolerancia, emelkedett éhomi vércukorszint, terhességi cukorbetegség) érintett személyek részére az energia- és szénhidráttartalmat figyelembe véve ajánlott a torta fogyasztása.

A torta vizsgálatát az Eurofins Analytical Services vizsgálólaboratórium végezte az összetevők megállapítására.

Sok sikert kívánunk a torta árusításához, örömmel fogadunk egy Ön által megálmodott és elkészített új tortát a 2024-es Magyarország Cukormentes Tortája verseny indulói között.

Köszönettel és üdvözlettel:
az Egy Csepp Figyelem Alapítvány csapata