



Kedves Cukrász Kolléga!

Örülünk, hogy a vendégek az Ön cukrászdájában is hozzájuthatnak a Magyarország Cukormentes Tortája verseny győztes tortájához! A Zöld Málna 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):

232,4 kcal

10,5 g szénhidrát

7,6 g fehérje

17,4 g zsír

A szeletre számított energia- és a szénhidráttartalom a tortatáblán olvasható, melyet eljuttatunk cukrászdájába az Ipartestület segítségével. A tortát ábrázoló plakát különböző méretekben 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 Zöld Málna 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 fehércsokoládéból adódóan maltitot) tartalmaz, melyek nagy mennyiségben fogyasztva 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 (pisztácia)* 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 Food and Feed Testing Budapest Kft. vizsgálólaboratórium végezte az összetevők megállapítására.

Sok sikert kívánunk a torta árusításához!

Örömmel fogadunk egy Ön által megálmodott és elkészített új tortát a 2025-ös Magyarország Cukormentes Tortája verseny indulói között.

Köszönettel és üdvözlettel:
az Egy Csepp Figyelem Alapítvány csapata