PL

Oferujemy również:
tort bezowy mocca
torty biszkoptowe:
czekoladowy
orzechowy
szwarcwaldzki

Tort hiszpański bezowy, głęboko mrożony to:
ciasto bezowe przełożone bitą śmietaną z dodatkiem rozdrobnionych truskawek i konfitur. Przybrany kokosem i owocami południowymi.

Sposób przygotowania do spożycia:
*Zamrożony tort wyporcjować, pozostawić w temp. pokojowej na 15-20 minut. Można **rozmrażać** w kuchence mikrofalowej (opcja rozmrażania, czas 1 minuta). Nie zamrażać powtórnie.*
Smacznego!

Warunki przechowywania:
Przechowywać w temp. nie wyższej niż –18°C.

NIE ZAWIERA KONSERWANTÓW.
NIE ZAWIERA GMO

Tort zawiera śladowe ilości orzecha włoskiego, które mogą powodować reakcje alergiczne u osób uczulonych.

Wszelkie prawa zastrzeżone ®
produkt polski
1 szt.
5,15 l

Tort Hiszpański bezowy głęboko mrożony

Spanische Baisertorte einfriebar

Regionalny Znak Jakości
W BRANŻY SPOŻYWCZEJ 1998
PL 24691602 WE

WYTWÓRNIA LODÓW
"ITALIANA" s.j., 40-760 KATOWICE
UL. PANEWNICKA 67
TEL/FAX 32 252-62-75, 252-42-84
e-mail: office@italiana.com.pl

D

Wir bieten auch an:
Baisertorte mocca
Schokoladen-Biskuittorte
Biskuittorte
Nuss – Baisertorte
Schwärzwalder

Spanische Baisertorte tief eingefroren:
Baiserkuchen mit Schlagsahne mit zerstückelten Erdbeeren und Konfitüre gefüllt. Mit Kokosflocken und Südfrüchten geschmückt.

Vorbereitung:
Eingefrorene Torte in Stücke schneiden, für etwa 15-20 Minuten in einer Zimmertemperatur lassen. Man darf die Torte in Mikrowellenherd auftauen lassen (Option: Auftauen ca. 1 Minute). Nicht wieder einfrieren!
Guten Appetit!

Lagern:
In einer nicht höher als –18°C Temperatur lagern.

Das Produkt enthält keine konservierungsstoffe.
Wir erzeugen ausschließlich aus Naturstoffen. Keine GVI..

Die Torte beinhaltet Walnüsse, die bei empfindlichen Personen eine Allergie auslösen können.

Alle Rechte vorbehalten ®
Polonisches Erzeugnis
1 Stück
5,15 l

PL

Oferujemy również:
tort bezowy mocca
torty biszkoptowe:
czekoladowy
orzechowy
szwarcwaldzki

Tort hiszpański bezowy, głęboko mrożony to:
ciasto bezowe przełożone bitą śmietaną z dodatkiem rozdrobnionych truskawek i konfitur. Przybrany kokosem i owocami południowymi.

Sposób przygotowania do spożycia:
*Zamrożony tort wyporcjować, pozostawić w temp. pokojowej na 15-20 minut. Można **rozmrażać** w kuchence mikrofalowej (opcja rozmrażania, czas 1 minuta). Nie zamrażać powtórnie.*
Smacznego!

Warunki przechowywania:
Przechowywać w temp. nie wyższej niż –18°C.

NIE ZAWIERA KONSERWANTÓW.
NIE ZAWIERA GMO

Tort zawiera śladowe ilości orzecha włoskiego, które mogą powodować reakcje alergiczne u osób uczulonych.

Wszelkie prawa zastrzeżone ®
produkt polski
1 szt.
5,15 l

Tort Hiszpański bezowy głęboko mrożony

Spanische Baisertorte einfriebar

Regionalny Znak Jakości
W BRANŻY SPOŻYWCZEJ 1998
PL 24691602 WE

WYTWÓRNIA LODÓW
"ITALIANA" s.j., 40-760 KATOWICE
UL. PANEWNICKA 67
TEL/FAX 32 252-62-75, 252-42-84
e-mail: office@italiana.com.pl

D

Wir bieten auch an:
Baisertorte mocca
Schokoladen-Biskuittorte
Biskuittorte
Nuss – Baisertorte
Schwärzwalder

Spanische Baisertorte tief eingefroren:
Baiserkuchen mit Schlagsahne mit zerstückelten Erdbeeren und Konfitüre gefüllt. Mit Kokosflocken und Südfrüchten geschmückt.

Vorbereitung:
Eingefrorene Torte in Stücke schneiden, für etwa 15-20 Minuten in einer Zimmertemperatur lassen. Man darf die Torte in Mikrowellenherd auftauen lassen (Option: Auftauen ca. 1 Minute). Nicht wieder einfrieren!
Guten Appetit!

Lagern:
In einer nicht höher als –18°C Temperatur lagern.

Das Produkt enthält keine konservierungsstoffe.
Wir erzeugen ausschließlich aus Naturstoffen. Keine GVI..

Die Torte beinhaltet Walnüsse, die bei empfindlichen Personen eine Allergie auslösen können.

Alle Rechte vorbehalten ®
Polonisches Erzeugnis
1 Stück
5,15 l

Tort czekoladowy typu Sacher głęboko mrożony
Schokoladentorte vom Typ Sacher tief eingefroren

Tort szwarcwaldzki głęboko mrożony
Baisertorte schwärzwalder tief eingefroren

Tort orzechowy biszkoptowy głęboko mrożony
Biskuitnußtorte tief eingefroren

Tort czekoladowy typu Sacher głęboko mrożony
Schokoladentorte vom Typ Sacher tief eingefroren

Tort szwarcwaldzki głęboko mrożony
Baisertorte schwärzwalder tief eingefroren

Tort orzechowy biszkoptowy głęboko mrożony
Biskuitnußtorte tief eingefroren

Tort czekoladowy typu Sacher głęboko mrożony
Schokoladentorte vom Typ Sacher tief eingefroren

Tort szwarcwaldzki głęboko mrożony
Baisertorte schwärzwalder tief eingefroren

Tort orzechowy biszkoptowy głęboko mrożony
Biskuitnußtorte tief eingefroren

Tort czekoladowy typu Sacher głęboko mrożony
Schokoladentorte vom Typ Sacher tief eingefroren

Tort szwarcwaldzki głęboko mrożony
Baisertorte schwärzwalder tief eingefroren

Tort orzechowy biszkoptowy głęboko mrożony
Biskuitnußtorte tief eingefroren

1376_2024_Just Print_Torty_calosc_Single-sided_1_11/20/2024_1:14:05 PM_Hanna