

Kedves Cukrász!

Örülünk, hogy a vendégek az Ön cukrászdájában is hozzájuthatnak a Magyarország Cukormentes Tortája verseny győztes tortájához. A **Három kívánság** 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 szeletre számított energia- és a szénhidrát tartalom (**242 kcal energia/energia, 12,9 g szénhidrát/szelet**) a tortatáblán olvasható, melyet eljuttatunk Önhöz a tortát ábrázoló plakáttal együtt. Kérjük, ezeket helyezze ki cukrászdájában!

A torta a recept összetevőit figyelembe véve **„hozzáadott cukrot nem tartalmaz”, természetes formában tartalmaz cukrokat** (a felhasznált gyümölcsök saját 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 terméként sem** a **Három kívánság** torta, sem más sütemény **nem kínálható** a cukrászdákban.

A győztes torta **nem tartalmaz hozzáadott cukrot** (kristálycukor, porcukor, barnacukor, nádcukor), nem tartalmaz hozzáadott gyümölcscukrot (fruktóz), ill. további magas cukortartalmú alapanyagokat, pl. kókuszvirág-cukor, méz, juharszirup. Nem tartalmaz intenzív mesterséges édesítőszereket (pl. szacharin, aszpartám, Na-ciklamát, K-aceszulfám).

Tartalmaz **cukorhelyettesítőként xilitet** (poliolok, azaz cukoralkoholok közé tartozó, a cukorhoz képest kb. 60%-os szénhidrát tartalommal rendelkező, a vércukorszintet csak mérsékelten emelő cukorhelyettesítő), és **eritritet** (poliolok, azaz cukoralkoholok közé tartozó kalóriamentes, gyakorlatilag nulla hasznosuló szénhidrát tartalmú cukorhelyettesítő, nem szívódik fel, nem emeli a vércukorszintet).

FONTOS! A torta elkészítéséhez a receptben leírt alapanyagokat kell használni, így például nem tehető bele más zsírtartalmú túró, tejszín, tej, görög joghurt, ill. nem választható a torta készítéséhez olyan túró, amelynek állaga nem „göbös”, hanem homogén.

Kérjük, törekedjenek a receptben leírt alapanyagok használata mellett a technológiai leírás és a torta eredeti küllemének pontos követésére is, hogy a vendégek minden cukrászdában ugyanazt az élményt kapják.

A torta alapanyagai között nincs búzaliszt, vagy más gabonaliszt. Mivel a torta nem gluténmentes üzemben készül, ezért **igazolt gluténérzékenység esetén egyáltalán nem javasolt fogyasztani.**

A gluténtartalomra irányuló kérdés esetén adható korrekt válasz, hogy a **torta nem tartalmaz gabonalisztet, de nem gluténmentes.**



A torta **tartalmaz tejtermékeket** (tej, vaj, túró, tejszín, görög joghurt), így tejfehérjementes, ill. laktózmentes étrend esetén NEM javasolt a fogyasztása.

A torta a diófélék közül **diót, mandulát** tartalmaz, így az ezekre érzékenyek, illetve allergiások számára nem javasolt a fogyasztása. A termékben található **chia mag** szezámmagra érzékenyek esetén ritkán keresztallergiás reakciót válthat ki.

Tehát a tortára vonatkozó **allergén információ:**

1. Tojás és a belőle készült termékek
2. Tej és a belőle készült termékek
3. Diófélék (dió, mandula)
4. Nyomokban glutént tartalmazhat

A recept alapján számolt tápérték adatok:

1 tortaszelet tartalmaz:

242 kcal energia

12,9 g szénhidrát

9,4 g fehérje

16,5 g zsír

A torta vizsgálatát a Wessling laboratórium végezte a torta összetevőinek megállapítására.

Támpontként itt találja a **receptben szereplő alapanyagok felsorolását** (mennyiség megjelölése nélkül):

- mandula liszt (teljes mandula őrlemény)
- dió (őrölt)
- tojás / tojásfehérje / tojássárgája
- meggy (magozott mirelit)
- 100%-os rostos almalé
- vaj
- tej 2,8%
- tejszín 33%
- görög joghurt
- xilit
- eritrit
- chia mag
- citromhéj / citromlé
- zselatin
- szóda bikarbóna
- só

Sok sikert kívánunk a **Három kívánság** torta árusításhoz, és örömmel fogadunk egy Ön által megálmodott és elkészített új tortát a 2019-es Magyarország Cukormentes Tortája verseny indulói között!

Köszönettel és üdvözlettel,

az Egy Csepp Figyelem Alapítvány