

Bestellformular für Torte bei Zolotoj Kolos GmbH & Co. KG

Name bzw Stempel vom Geschäft	Name und Telefon vom Kunden	Lieferung bis
-------------------------------	-----------------------------	---------------

Kuchenbeschreibung

Zutreffendes bitte ankreuzen

Artikelnummer aus dem Katalog

Gewicht in kg. ca
150g/person

2 3 4

Beispiel: 20Personen * 0,150=3kg.

Boden (Тесто)	Cremefüllung (Крем)	Füllung falls erwünscht (дополнительная начинка)	Dekor für
<input type="radio"/> Biskuit (Бисквит) <input type="radio"/> Rührkuchen mit Honig (Медовик) <input type="radio"/> Schaumzucker (Птичье молоко)	<input type="radio"/> Creme (Заварной) <input type="radio"/> Karamell Geschmack (Домашний) <input type="radio"/> Creme fraiche – Creme (Сметанный)	<input type="radio"/> Aromatisierte Fruchtfüllung (Джем) <input type="radio"/> Erdnüsse (Арахис) <input type="radio"/> Füllungscreme-Kakao (Шоколадная)	<input type="radio"/> Männlich <input type="radio"/> Weiblich <input type="radio"/> Kind

Kundenspezifische Beschreibung

Alle Torten werden mit Baiser aus pasteurisiertem und pulverisiertem EIWEIß dekoriert

Baiser: Zucker, Wasser, EIWEIß, Citronensäure.

Rührkuchen mit Honig: WEIZENMEHL, Zucker, Vollei, Margarine (Rapsöl, Palmöl, Wasser, Emulgatoren: Sonnenblumenlecithine, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Speisesalz, SAUERMOLKE, Aroma, Säuerungsmittel: E330; Vitamin D, Farbstoff: Carotin), Honig (8%), Backtriebmittel: E500; Säuerungsmittel: E330, Aroma.

Biskuit: Vollei, WEIZENMEHL, Zucker, Backtriebmittel: E500, WEIZENSTÄRKE, Aroma.

Creme fraiche – Creme: CREME FRAICHE, Margarine (Rapsöl, Palmöl, Wasser, Emulgatoren: Sonnenblumenlecithine, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Speisesalz, SAUERMOLKE, Aroma, Säuerungsmittel: E330; Vitamin D, Farbstoff: Carotin), Zucker, Wasser, Konservierungsstoff: E202; modifizierte Stärke, SÜßMOLKENPULVER, Palmkernfett, Glucosesirup, MILCHEIWEIß, Verdickungsmittel: E401, E415; Speisesalz, Stabilisator: E450, E520; Aroma.

Creme: Margarine (Rapsöl, Palmöl, Wasser, Emulgatoren: Sonnenblumenlecithine, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Speisesalz, SAUERMOLKE, Aroma, Säuerungsmittel: E330; Vitamin D, Farbstoff: Carotin), Zucker, Wasser, Konservierungsstoff: E202; modifizierte Stärke, SÜßMOLKENPULVER, Palmkernfett, Glucosesirup, MILCHEIWEIß, Verdickungsmittel: E401, E415; Speisesalz, Stabilisator: E450, E520; Aroma.

Creme mit Karamell Geschmack: Margarine (Rapsöl, Palmöl, Wasser, Emulgatoren: Sonnenblumenlecithine, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Speisesalz, SAUERMOLKE, Aroma, Säuerungsmittel: E330; Vitamin D, Farbstoff: Carotin), Zucker, Wasser, VOLLMILCH, Konservierungsstoff: E202, Aroma.

Schaumzucker: Zucker, EIWEIß, Margarine (Rapsöl, Palmöl, Wasser, Emulgatoren: Sonnenblumenlecithine, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Speisesalz, SAUERMOLKE, Aroma, Säuerungsmittel: E330; Vitamin D, Farbstoff: Carotin), Wasser, Konservierungsstoff: E202; modifizierte Stärke, SÜßMOLKENPULVER, Palmkernfett, Glucosesirup, MILCHEIWEIß, Verdickungsmittel: E401, E406, E415; Speisesalz, Stabilisator: E450, E520; Aroma.

Aromatisierte Fruchtfüllung: Glukose-Fruktose-Sirup, getrocknete Aprikosen (35%), Geliermittel: E440; Säuerungsmittel: E330; Aroma.

Füllungscreme-Kakao: Zucker, pflanzliche Öle (SOJAÖL, Sonnenblumenöl, Rapsöl, Maisöl), pflanzliche Fette (Palmkernfett, Palmöl), magerer Kakao, HASELNÜSSE, SAUERMOLKE, Konservierungsstoff: E202; modifizierte Stärke, SÜßMOLKENPULVER, Glucosesirup, MILCHEIWEIß, Verdickungsmittel: E401, E415; Emulgator: E471, E322 (mit SOJA); Vitamin D, Speisesalz, Stabilisator: E450, E520; Aroma.

Farbstoffe: Tartrazin, Azorubin, Carotin, Patentblau V, Kurkumin, Echtes Karmin. E102, E122: kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.

Dekorpapier: modifizierte Stärke: E1422, E1412; Maltodextrin, Feuchthaltemittel: Glycerin; Zucker, Wasser, Stabilisatoren: E414, E460i; Dextrose, Emulgatoren: E435, E491, E471; Lebensmittelfarbstoff: E171; Konservierungsmittel: E202; Aroma.

Der Kunde kann Anhand dem Bestellformular sich nach eigenen Vorstellungen und spezifischer Gestaltungsvorgaben einen Kuchen zusammenstellen lassen. Insbesondere kann das Gewicht, der Boden, die Creme und Zusatzfüllung bzw. Geschmack gewünscht werden. Alle Zutaten und Allergene werden separat zu jedem Boden, Creme und Füllung in diesem Bestellformular aufgeführt.

Das Angebot umfasst die Umsetzung kundenspezifischer Gestaltungsvorgaben, insbesondere auch nach Vorlagen des Kunden. Beauftragt der Kunde mit der Gestaltung einer Torte nach einer von ihm zur Verfügung gestellten Druckvorlage, bestätigt der Kunde damit zugleich, Inhaber der hierfür erforderlichen Rechte zu sein. Soweit dies zur Erfüllung des Kundenauftrags erforderlich ist, räumt der Kunde zudem ein entsprechendes Nutzungsrecht an den ihm zur Verfügung gestellten Druckvorlagen ein.

Erteilt der Kunde dem Anbieter einen Auftrag zur Gestaltung einer Torte nach einer von ihm zur Verfügung gestellten Druckvorlage ohne Inhaber der hierzu erforderlichen Rechte zu sein, haftet er gegenüber dem Anbieter für alle diesen hieraus treffenden Rechtsfolgen. Hierzu zählt insbesondere die Freistellung des Anbieters von allen Ansprüchen Dritten infolge einer in der Gestaltung des Torte liegenden Rechtsverletzungen einschließlich der Kosten einer angemessenen Rechtsverteidigung.

Die angebotenen Torten sind handgefertigte Einzelstücke, die hinsichtlich Größe, Gewicht und Farbe geringfügige Abweichungen aufweisen können. Das Gewicht, Haltbarkeit so wie die Lagertemperatur der Torte steht separat auf der Verpackung angebrachten Etikett.

Bilder oder Fotos bitte an service@zolotojkolos.de oder 017683252915 Senden.

Unterschrift vom
Kunden

**Ausgefüllt und Unterschrieben per email: service@zolotojkolos.de oder Fax: 0991270391 senden.
Bei Fragen können Sie jederzeit im Büro 09912500639 oder Meister 017683252915 anrufen.**