

## Hinweise zu Tortenfotos

Es handelt sich um Tortenbilder, das heißt, die Druckqualität ist nicht wie bei einem normalen Drucken. Insbesondere bei Grautönen verfälscht sich das Bild. Oft bekommen diese einen Grün-, resp. Braun-Stich. Die anderen Farben werden beim Mischen von Grau auch eher matt. Danke für Ihr Verständnis.

Das Tortenfoto kann **bis zu 6 Wochen** vor Gebrauch gelagert werden.

Das Foto **trocken und kühl lagern** (am besten im Keller in der Klarsichtmappe). Achtung: Nicht im Kühlschrank lagern, da zu feucht.

Das Tortenfoto ist **für alle Tortenoberflächen geeignet** (z.B. Quark, Sahne, Schokolade, Marzipan usw.)

**Trockene Tortenoberflächen** wie Marzipan oder Schokolade muss man vor dem Auflegen des Fotos **leicht anfeuchten**.

Das **Tortenfoto erst vor Gebrauch ausschneiden**, da der Rand sonst verletzt werden kann (dies auch der Grund, wieso wir es nicht für Sie ausschneiden).

Das Tortenfoto von der Trägerfolie **vorsichtig lösen und es dann auf möglichst glatter Oberfläche positionieren**. **Achtung**: Sollte sich die Folie nicht lösen, dann legen Sie das Foto 30 Sekunden in den Gefrierschrank.

**Achtung**: **Tortenfoto erst kurz vor Gebrauch auf Torte anbringen** (max. 30 Minuten vorher), da sich das Foto mit der Zeit auflöst.

Das **Tortenfoto verschmilzt** mit der Zeit, so dass die Torte problemlos geschnitten werden kann.

Nach dem Auflegen des Fotos kann die Torte problemlos gekühlt werden. Bitte aber nicht abdecken, da sonst die Feuchtigkeit nicht entweichen kann und sich das Foto wellt.

Viel Freude und **gutes Gelingen** wünscht tortenprint.ch

Inhaltsstoffe: **Dekorpapier Plus:** Stärke (E1422, E1412), Maltodextrin, Glycerin, Zucker, Wasser, Stabilisatoren (E414, E460i), Dextrose, Emulgatoren (E435, E491, E471), Lebensmittelfarbstoff (E171), Süsstoff (Sacarin), Zitronensäure, Aromen (Vanillin), Konservierungsmittel (E202), pfl. Fett (kokosfett hydriert, E220)  
**Lebensmittelfarbe:** Wasser, Glycerin (E422), Zitronensäure (E330), Kalziumsorbat (E202), Farbstoffe, Brillantschwarz (BN E151), Gelborange (S E110), Gelb (E104), Brillantblau (E133), Azorubin (E122), Cochenillerot (E124), Tartrazin (E102).