

# Как выбрать торт «Москва»



Этот гастрономический символ столицы станет идеальным дополнением праздничного стола. Но чтобы десерт не разочаровал, при покупке ориентируйтесь на данные нашей таблицы

<b>Внешний вид</b>	Поверхность торта декорирована красной блестящей глазурью. Поверх красного фона находятся памятник Юрию Долгорукому, надпись «Москва» и узор по периметру. Отличить оригинальный десерт от поддельного по внешним признакам просто: памятник, надпись и узор должны быть выполнены исключительно из белого шоколада
<b>Состав</b>	Белково-сливочной корж: белок яичный, сахар, ядро ореха фундука дробленое; крем: масло сливочное, молоко сгущенное вареное, ядро ореха фундука тертое, ядро ореха фундука дробленое, коньяк; покрытие: желе, белая шоколадная глазурь, ароматизатор «Ваниль», краситель натуральный
<b>Чего не должно быть в составе</b>	Растительных жиров (подсолнечного масла, пальмового масла и т.д.), маргарина, крахмала, консервантов, стабилизаторов, искусственных красителей и ароматизаторов
<b>Количество калорий, 100 г</b>	520 ккал
<b>Срок хранения</b>	От 3 до 5 суток. Если срок хранения больше, то, скорее всего, в торт добавлены консерванты
<b>Для справки</b>	Некоторые производители в целях удешевления продукта не добавляют в торт коньяк. Отсутствие этого ингредиента – знак того, что перед нами подделка