

FICHA TÉCNICA ESPAÑOL





ROCA ANDALUSÍ

Pensar en Andalucía es pensar en ese oro líquido tan afamado: el aceite de oliva virgen.

En esta ocasión, nuestra roca Andalusí se elabora con un aceite de olivade extracción en frío proveniente de la Sierra de Cazorla, variedad picual de cosecha temprana, AOVE MORATA.

La mezcla de aceite junto con un toque de sal y cobertura de chocolate negro hacen de esta roca de sabor intenso un bocado exquisito.

Rocas crujientes de chocolate negro, aceite de oliva virgen extra variedad "Royal" de Morata (Jaén), pan tostado, barquillo y un toque de sal marina.



CARACTERÍSTICAS

- ✓ Roca de chocolate negro
- ✓ Aceite de oliva virgen extra, barquillo
- ✓ Pan tostado y un toque de sal marina
- ✓ Peso 180 gr
- ✓ 18 rocas aprox por caja



Normativa

- ✓ Real decreto 496/2010
- ✓ Reglamento (CE) N° 1441/2007
- ✓ Reglamento (UE) 1169/2011
- ✓ Registro sanitario RGSEAA 20.04767/0

INGREDIENTES

Cobertura chocolate negro 53,9% (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente: lecitina de soja, aroma natural de vainilla)

Galleta (harina de trigo, azúcar, materia grasa láctea anhidra, lactosa (leche), proteínas de la leche, sal, extracto de malta (cebada), gasificante e500ii),

Pan tostado triturado (harina de trigo, agua, sal, levadura)

Aceite de oliva

Sal

VALORES NUTRICIONALES

Valores nutricionales medios / 100 gr	
Valor energético	2271 KJ / 543 Kcal
Grasas	35 gr
de las cuales saturadas	16 gr
Hidratos de carbono	50 gr
de los cuales azúcares	37 gr
Proteínas	5 gr
Sal	< 0.01 gr

ALÉRGENOS



CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

CONSERVACIÓN	Entre 14 y 18°C como temperatura óptima
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	< 12 meses

LEGISLACIÓN

LEGISLACIÓN Y Nº DE REGISTRO SANITARIO
Real Decreto 496/2010 de 30 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería
REGLAMENTO (CE) Nº 1441/2007 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el Reglamento (CE) Nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo del 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
Nº DE REGISTRO SANITARIO RGSEAA: 20.04767/0

FORMATOS

Caja de rocas de 180 gr

Medidas



18 rocas andalusíes aprox
Peso 180 gr

Caja de rocas de 50 gr (formato de evento)

Medidas



5 rocas andalusíes aprox
Peso 50 gr



DATA SHEET

ENGLISH





ANDALUSÍ ROCK

Thinking of Andalusia is thinking of that famous liquid gold: extra virgin olive oil.

On this occasion, our Andalusian rock is made with a cold-pressed olive oil from the Sierra de Cazorla, an early-harvest Picual variety, AOVE MORATA.

The mixture of oil together with a touch of salt and a dark chocolate coating make this intense-flavoured rock an exquisite morsel.

Crunchy rocks of dark chocolate, extra virgin olive oil of the "Royal" variety from Morata (Jaén), toast, wafer and a touch of sea salt.



FEATURES

- ✓ Dark chocolate rock
- ✓ Extra virgin olive oil, wafer
- ✓ Toasted bread and a touch of sea salt
- ✓ Weight 180 gr
- ✓ Approximately 18 rocks per box



Normative

- ✓ Royal decree 496/2010
- ✓ Regulation (EC) No. 1441/2007
- ✓ Regulation (EU) 1169/2011
- ✓ Sanitary registration RGSEAA 20.04767/0

INGREDIENTS

Dark chocolate coating 53.9% (sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier: soy lecithin, natural vanilla flavouring)
 Biscuit (wheat flour, sugar, anhydrous milk fat, lactose (milk), milk proteins, salt, malt extract (barley), raising agent e500ii),
 Crushed toast (wheat flour, water, salt, yeast)
 Olive oil
 Salt

NUTRITIONAL VALUES

Average nutritional values / 100 gr	
Energetic value	2271 KJ / 543 Kcal
Fats	35 gr
of which saturates	16 gr
Carbohydrates	50 gr
of which sugars	37 gr
Protein	5 gr
Salt	< 0.01 gr

ALLERGENS



CONSERVATION AND EXPIRY

CONSERVATION	Between 14 and 18°C as optimal temperature
PREFERRED CONSUMPTION DATE	< 12 months

LEGISLATION

LEGISLATION AND SANITARY REGISTRATION NUMBER
Royal Decree 496/2010 of April 30, which approves the quality standard for confectionery, pastry, pastry and confectionery products
REGULATION (CE) Nº 1441/2007 of the Commission, of December 5, 2007, which modifies Regulation (CE) Nº 2073/2005 relative to the microbiological criteria applicable to food products.
REGULATION (EU) No. 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of October 25, 2011, on food information provided to the consumer.
SANITARY RESGITRATION NUMBRE RGSEAA: 20.04767/0

FORMATS

180 gr box of rocks

Measures



18 andalusies rocks approx.
Weight 180g

50 gr box of rocks (event format)

Measures



5 andalusies rocks approx
Weight 50 gr

COMMERCIAL INFORMATION

- ✓ Minimum order 30 jar of the same flavor
- ✓ 8 Boxes per pallet. Total individual boxes: 240 ud
- ✓ Free shipping included to any point in mainland Spain
- ✓ Single channel box 410 X 410 X 410mm



410x410x410 mm



1000 x 1000 x 100 mm
Length x height x width aprox