

# FICHA TÉCNICA GALEGO





## TURRÓN DE QUEIMADA

Augardente, limón, laranxa e café dan como resultado un turrón cunha maxia especial, a nosa doce homenaxe a Galicia e unha bebida alcohólica que leva consigo a ardua tarefa de loitar contra os males.

“Mouchos, coruxas, sapos e meigas...”.



## CARACTERÍSTICAS

- ✓ Turrón de chocolate caramelizado
- ✓ Chocolate caramelizado, cítricos, canela, café, orujo e oblea
- ✓ Produto patentado e protexido
- ✓ Peso 230 gr
- ✓ 1 lingote por caixa



### Normativa

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

## INGREDIENTES

Chocolate branco 29,6% ( azucre, manteiga de cacao, leite desnatada en po, materia grasa láctea, emulxente lecitina de soia, aroma natural de vainilla)  
chocolate branco ao caramelo ( manteiga de cacao, azucre, leite enteira en po, lactosa, lactosoro en po, leite desnatada en po, azucre caramelizado, emulxente lecitina de soia, aroma natural de vainilla, sal)manteiga de cacao  
canela en po, esencia de augardente ( auga, acohol etílico, sustancias aromatizantes)  
Café triturado, pel de limón raiada, pel de laranxa raiada.  
Galleta( fariña de millo, azucre, materia grasa láctea anhidra, lactosa (leite), proteínas da leite, sal, extracto de malta (cebada) gasificante es00ii).

## VALORES NUTRICIONAIS

Valores nutricionais medios / 100 gr	
Valor enerxético	2139 kJ/512 kcal
Graxas	29 g
dos que satura	18 g
Hidratos de carbono	54 g
dos cales azucres	45 g
Proteínas	12 g
Sal	0.1 g

## ALÉRXENOS



LEITE



OVO



SOIA

FROITAS  
NUSE

GLUTE

## CONSERVACIÓN E CADUCACIÓN

CONSERVACIÓN	Entre 14 y 18°C como temperatura óptima
DATA PREFERENTE DE CONSUMO	< 7 meses

## LEGISLACIÓN

### LEGISLACIÓN E Nº DE REXISTRO SANITARIO

Real decreto 496/2010, do 30 de abril, polo que se aproba a norma de calidade dos produtos de repostaría, repostaría, repostaría e repostaría.

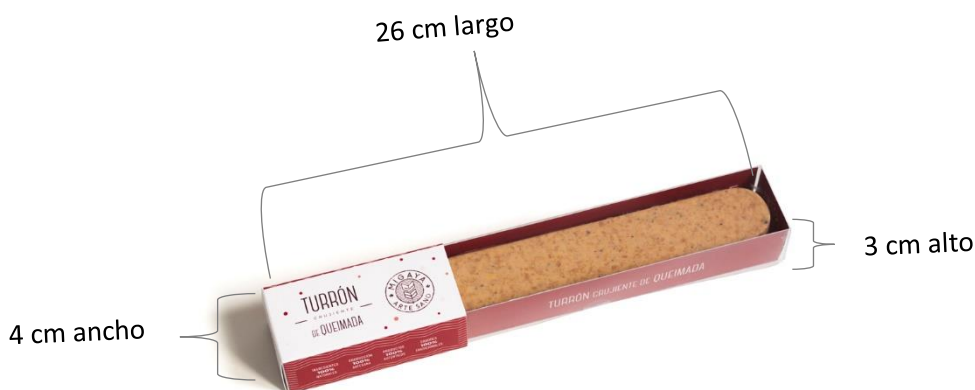
REGULAMENTO (CE) no 1441/2007 da Comisión, do 5 de decembro de 2007, polo que se modifica o Regulamento (CE) no 2073/2005 sobre criterios microbiolóxicos aplicables aos produtos alimenticios.

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 REXISTRO SANITARIO RGSEAA: 20.04767/0

## FORMATOS

### Lingote de 230 gr



# FICHA TÉCNICA ESPAÑOL





## TURRÓN DE QUEIMADA

Aguardiente, limón, naranja y café dan como resultado un turrón con una magia especial, nuestro dulce homenaje a Galicia y a una bebida alcohólica que trae consigo la ardua tarea de combatir maleficios.

“ Mouchos, coruxas, sapos e bruxas....”



## CARACTERÍSTICAS

- ✓ Turrón de chocolate caramelizado
- ✓ Chocolate caramelizado, cítricos, canela, café, orujo y barquillo
- ✓ Producto patentado y protegido
- ✓ Peso 230 gr
- ✓ 1 lingote por caja



### Normativa

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

## INGREDIENTES

Chocolate blanco 29,6% (azúcar, manteca de cacao, leche desnatada en polvo, materia grasa láctea, emulgente: lecitina de soja, aroma natural de vainilla)

Chocolate blanco al caramelo (manteca de cacao, azúcar, leche entera en polvo, lactosa, lactosuero en polvo, leche desnatada en polvo, azúcar caramelizado, emulgente lecitina de soja, aroma natural de vainilla, sal)

Manteca de cacao, canela en polvo, café triturado, pieles de limón ralladas, pieles de naranja ralladas

Esencia de aguardiente (agua, alcohol etílico, sustancias aromatizantes)

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

## VALORES NUTRICIONALES

Valores nutricionales medios / 100 gr	
Valor energético	2139 kJ/512 kcal
Grasas	29 g
de las cuales saturadas	18 g
Hidratos de carbono	54 g
de los cuales azúcares	45 g
Proteínas	12 g
Sal	0.1 g

## ALÉRGENOS



LECHE



HUEVOS



SOJA

FRUTOS DE  
CÁSCARA

GLÚTEN

## CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

CONSERVACIÓN	Entre 14 y 18°C como temperatura óptima
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	< 7 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

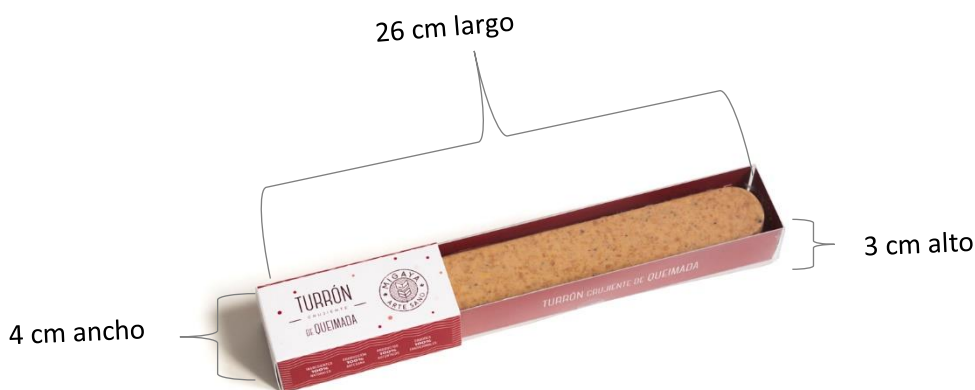
REGLAMENTO (CE) Nº 1441/2007 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el Reglamento (CE) Nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

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

### Lingote de 230 gr





# DATA SHEET

# ENGLISH





## QUEIMADA ROCK

Brandy, lemon, orange and coffee result in a nougat with a special magic, our sweet tribute to Galicia and an alcoholic drink that brings with it the arduous task of fighting evils.

“Mouchos, coruxas, toads and witches....”



## FEATURES

- ✓ Caramelized chocolate nougat
- ✓ Caramelized chocolate, citrus, cinnamon, coffee, pomace and wafer
- ✓ Patented and protected product
- ✓ Weight 230 gr
- ✓ 1 ingot per box



## Normative

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

## INGREDIENTS

White chocolate 29.6% (sugar, cocoa butter, skimmed milk powder, milk fat, emulsifier: soy lecithin, natural vanilla flavor)

Caramel white chocolate (cocoa butter, sugar, whole milk powder, lactose, whey powder, skimmed milk powder, caramelized sugar, emulsifier soy lecithin, natural vanilla flavor, salt)

Cocoa butter, cinnamon powder, ground coffee, grated lemon peel, grated orange peel  
Essence of brandy (water, ethyl alcohol, flavoring substances)

Biscuit (wheat flour, sugar, anhydrous milk fat, lactose (milk), milk proteins, salt, malt extract (barley), raising agent e500ii),

## NUTRITIONAL VALUES

Average nutritional values / 100 gr	
Energetic value	2139 KJ / 512 Kcal
Fats	29 gr
of which saturates	18 gr
Carbohydrates	54 gr
of which sugars	45 gr
Protein	12 gr
Salt	< 0.1 gr

## ALLERGENS



MILK



EGGS



SOY



NUTS



GLUTEN

## CONSERVATION AND EXPIRY

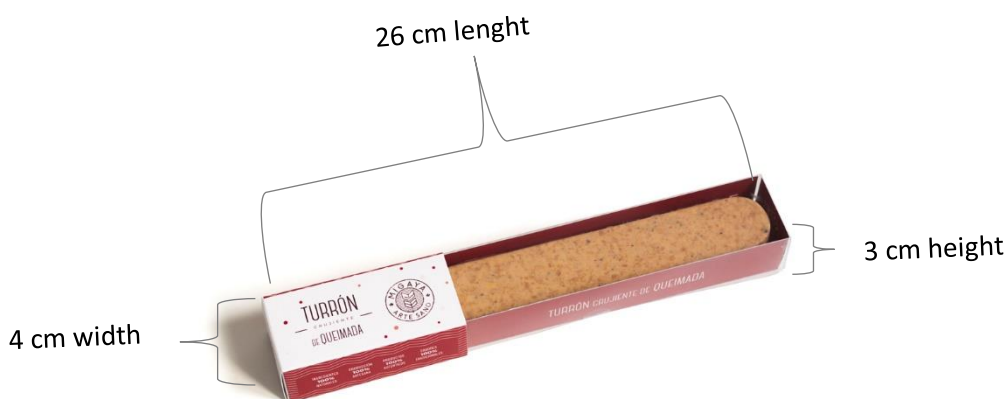
CONSERVATION	Between 14 and 18°C as optimal temperature
PREFERRED CONSUMPTION DATE	< 7 months

## 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 REGISTRATION NUMBRE RGSEAA: 20.04767/0

## FORMATS

### 230 gr ingot



## COMMERCIAL INFORMATION

- ✓ Minimum order 30 boxes 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**