

# FICHA TÉCNICA TURRÓN DE CASADIELLA





## TURRÓN DE CASADIELLA

La casadiella o les casadielles, coloquialmente denominadas, son una especie de empanadillas dulces con un relleno elaborado a partir de frutos secos, principalmente nuez y avellana, cuya receta sobrevive al paso del tiempo, traspasando generaciones hasta convertirse en uno de los postres típicos asturianos.

Nuez y avellana se fusionan a la perfección junto con un sutil toque de anís, que hará de este turrón un vicio difícilmente resistible.



## CARACTERÍSTICAS

- ✓ Turrón de chocolate blanco caramelizado
- ✓ Nuez, avellana y un toque de anís
- ✓ Sabor casadiella
- ✓ Peso 220 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

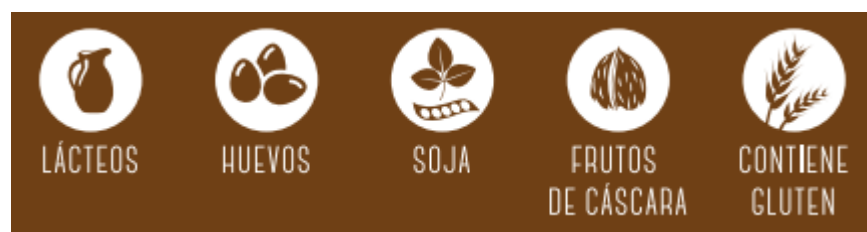
## INGREDIENTES

Mezcla: Chocolate blanco con caramelo (38%) (manteca de cacao, azúcar, leche entera en polvo, lactosa (leche), lactosuero en polvo (leche), leche desnatada en polvo, azúcar caramelizado, emulgente: lecitina de soja, aroma natural de vainilla, sal), nueces, avellanas, galleta (harina de trigo, azúcar, materia grasa láctea anhidra, lactosa (leche), proteínas de la leche, sal, extracto de malta (cebada), gasificante E500ii), manteca de cacao, anís.

## VALORES NUTRICIONALES

Valores nutricionales medios / 100 gr	
Valor energético	2602 KJ / 622 Kcal
Grasas	47 gr
de las cuales saturadas	15 gr
Hidratos de carbono	36 gr
de los cuales azúcares	31 gr
Proteínas	10 gr
Sal	< 0.1 gr

## ALÉRGENOS



## CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

CONSERVACIÓN	Entre 14 y 18°C como temperatura óptima
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	< 4 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 220 gr



# DATA SCHEET CASADIELLA NOUGAT<sup>o</sup>





## CASADIELLA NOUGAT

Casadiella or les casadielles, colloquially called, are a kind of sweet dumplings with a filling made from dried fruits, mainly walnuts and hazelnuts, whose recipe survives the passage of time, passing through generations to become one of the typical Asturian desserts.

Walnut and hazelnut merge perfectly together with a subtle touch of anise, which will make this nougat a vice that is hard to resist.



## FEATURES

- ✓ Caramelized white chocolate nougat
- ✓ Walnut, hazelnut and a touch of anise
- ✓ Casadiella flavor
- ✓ Weight 220 grams
- ✓ 1 ingot per box



## Normative

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

## INGREDIENTS

Mixture: White chocolate with caramel (38%) (cocoa butter, sugar, whole milk powder, lactose (milk), whey powder (milk), skimmed milk powder, caramelized sugar, emulsifier: soy lecithin, natural flavor vanilla, salt), walnuts, hazelnuts, biscuit (wheat flour, sugar, anhydrous milk fat, lactose (milk), milk proteins, salt, malt extract (barley), raising agent E500ii), cocoa butter, anise.

## NUTRITIONAL VALUES

Average nutritional values / 100 gr	
Energetic value	2602 KJ / 622 Kcal
Fats	47 gr
of which saturates	15 gr
Carbohydrates	36 gr
of which sugars	31 gr
Protein	10 gr
Salt	< 0.1 gr

## ALLERGENS



## CONSERVATION AND EXPIRY

CONSERVATION	Between 14 and 18°C as optimal temperature
PREFERRED CONSUMPTION DATE	< 4,5 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

### 220 gr ingot





## COMMERCIAL INFORMATION

- ✓ Minimum order 30 boxes of the same flavor
- ✓ 15 Boxes per pallet. Total individual boxes: 450 ud
- ✓ Free shipping included to any point in mainland Spain
- ✓ Single channel box 170 X 260 X 260mm



**170x260x260 mm**



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

