

# FICHA TÉCNICA ESPAÑOL





### ROCA SIDRERA

Las manzanas asturianas van del árbol al paladar, pasando por el llagar. Como dice el refrán, les muyeres y les manzanes, tienen que ser asturianos.

Es una fruta profundamente sensorial y sensitiva que se hace bebida. La sidra es una bebida especial y con carácter propio, de matices vinculados a las propiedades de la tierra y sabor afrutado, fresco, limpio.

Unas rocas dónde el queso, el toque de manzana, almendra tostada y una explosión de sabor las hacen inimitables. De color verde intenso, con una combinación de ingredientes muy especial nos recuerdan que nuestra tierra y gastronomía son inconfundibles.

Esta vez no recogemos la manzana para hacer sidra, pero nuestras rocas sidreras saben a todo lo que representa a Asturias y que tanto nos gusta a todos los asturianos; comer y beber a partes iguales.

Rocas crujientes de almendras, manzana y queso.



### CARACTERÍSTICAS

- ✓ Roca de chocolate blanco
- ✓ Manzana, almendra y queso
- ✓ La roca de los llagares
- ✓ Peso 250 gr
- ✓ 24 rocas aprox por tarro



### Normativa

- ✓ Real decreto 496/2010
- ✓ Reglamento (CE) Nº 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)

Manteca de cacao

Teta crispy chocolate (azúcar, manteca de cacao, jarabe de glucosa, leche entera en polvo, pasta de cacao, gas propelente e290, lactosa, lactosuero en polvo (leche), agua, emulgente lecitina de soja, aroma natural de vainilla, agente de recubrimiento e414)

Manzana deshidratada (manzana, azúcar, acidulante e330, sabor natural manzana, conservador sulfitos)

crocanti de almendra (almendra 50%, azúcar)

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

Aroma de queso de cabra en polvo (leche y derivados, maltodextrina)

Aroma de manzana, (aroma, azúcar invertido, emulgente e422)

Colorante amarillo en polvo (maltodextrina, concentrado (cártamo, limón), corrector de la acidez e330)

## VALORES NUTRICIONALES

Valores nutricionales medios / 100 gr	
Valor energético	2306 KJ / 522 Kcal
Grasas	38 gr
de las cuales saturadas	23 gr
Hidratos de carbono	45 gr
de los cuales azúcares	37 gr
Proteínas	4 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

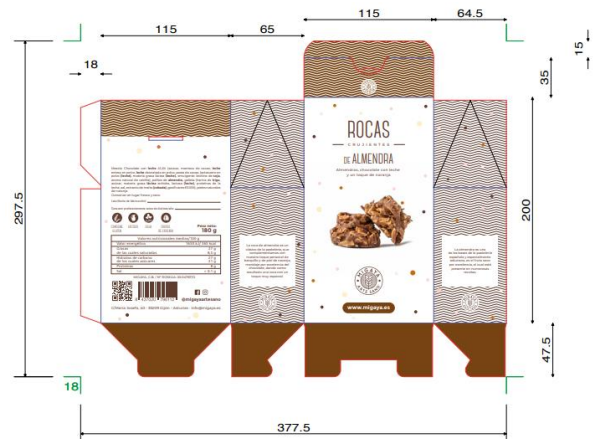
### FORMATOS

#### Tarro de rocas de 250 gr



24 rocas de almendra aprox  
Peso 250 gr

#### Medidas

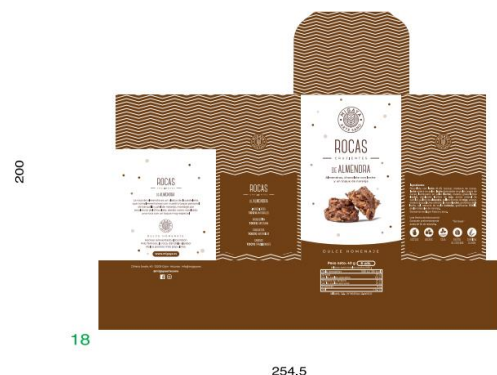


#### Tarro de rocas de 70 gr (formato de evento)



6 rocas de almendra aprox  
Peso 70 gr

#### Medidas



# DATA SHEET

# ENGLISH





## CIDER ROCK

Asturian apples go from the tree to the palate, passing through the cider mill. As the saying goes, women and apples have to be Asturian.

It is a deeply sensorial and sensitive fruit that is made into a drink. Cider is a special drink with its own character, with nuances linked to the properties of the land and a fruity, fresh, clean flavour. Rocks where cheese, a touch of apple, toasted almonds and an explosion of flavour make them inimitable. Intensely green in colour, with a very special combination of ingredients, they remind us that our land and gastronomy are unmistakable.

This time we do not pick the apple to make cider, but our cider rocks taste like everything that represents Asturias and that all Asturians like so much; eating and drinking in equal parts.

Crunchy rocks of almonds, apple and cheese.



## FEATURES

- ✓ White chocolate rock
- ✓ Apple, almond and cheese
- ✓ The rock of the cider mills
- ✓ Weight 250 gr
- ✓ Approximately 24 rocks per jar



## Normative

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

### INGREDIENTS

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

Manteca de cacao

Teta crispy chocolate (azúcar, manteca de cacao, jarabe de glucosa, leche entera en polvo, pasta de cacao, gas propelente e290, lactosa, lactosuero en polvo (leche), agua, emulgente lecitina de soja, aroma natural de vainilla, agente de recubrimiento e414)

Manzana deshidratada (manzana, azúcar, acidulante e330, sabor natural manzana, conservador sulfitos)

crocanti de almendra (almendra 50%, azúcar)

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

Aroma de queso de cabra en polvo (leche y derivados, maltodextrina)

Aroma de manzana, (aroma, azúcar invertido, emulgente e422)

Colorante amarillo en polvo (maltodextrina, concentrado (cártamo, limón), corrector de la acidez e330)

### NUTRITIONAL VALUES

Average nutritional values / 100 gr	
Energetic value	2306 KJ / 522 Kcal
Fats	38 gr
of which saturates	23 gr
Carbohydrates	45 gr
of which sugars	37 gr
Protein	4 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

### 250 gr jar of rocks



24 almond rocks approx.  
Weight 250g

### Measures



### 70 gr jar of rocks (event format)



6 almond rocks approx  
Weight 70 gr

### Measures





## 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**