

FICHA TÉCNICA CHOCOLATE A LA TAZA





CHOCOLATE A LA TAZA

Desde el siglo XVI hasta la actualidad, el chocolate a la taza cobra especial importancia en España, se sirve con una considerable espesura, y en taza.

Desde las antiguas cortes a los establecimientos más populares a nivel nacional en la actualidad, el chocolate se alza con un gran protagonismo,. El chocolate adquirió en el Monasterio de Piedra de Zaragoza una gran relevancia y fama, dónde se elaboró la receta original y desde dónde posteriormente continuaría su expansión al resto de Europa siendo degustado por los paladares más exquisitos.

Tal es la relevancia del mismo que incluso está presente en refranes españoles como “Las cuentas claras y el chocolate espeso”

Pocos pueden resistirse a saborear una taza de chocolate caliente, desde los niños a los abuelos pasando por diferentes generaciones es una de las recetas mejor guardadas.

Queremos recuperar esa receta tradicional dónde el chocolate natural mezclado con la proporción exacta de ingredientes da como resultado esa bebida dulce que te trasladará a los sabores de la infancia, una excusa perfecta para reunir a la familia y degustar sabores tradicionales.

Con churros , como desayuno o merienda será un momento inolvidable.

Nuestro dulce homenaje a la tradición.



CARACTERÍSTICAS

- ✓ Chocolate a la taza artesano
- ✓ Embalaje en tarro de cristal
- ✓ Medida para 6 tazones de chocolate
- ✓ Bote de 370 gr
- ✓ Aplicar un litro de leche para hacer todo el tarro



Normativa

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

Cacao en polvo

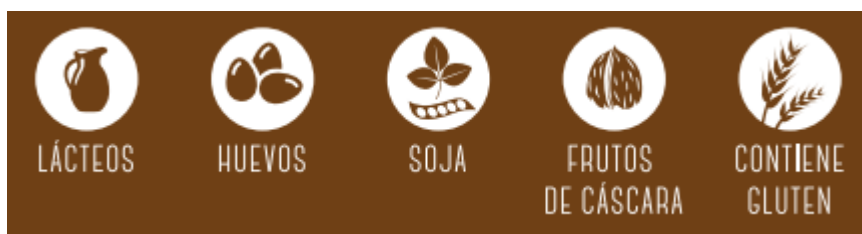
Almidón de maíz

Azúcar lustre

VALORES NUTRICIONALES

| Valores nutricionales medios / 100 gr | |
|---------------------------------------|------------------|
| Valor energético | 2089 kJ/499 kcal |
| Grasas | 31 g |
| de las cuales saturadas | 18 g |
| Hidratos de carbono | 50 g |
| de los cuales azúcares | 50 g |
| Proteínas | 3 g |
| Sal | <0,01 g |

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 chocolate de 370 gr

Medidas



6 tazones de chocolate a la taza
Peso 370 gr



DATA SCHEET HOT CHOCOLATE





HOT CHOCOLATE

From the 16th century to the present, hot chocolate takes on special importance in Spain; it is served with considerable thickness, and in a cup.

From the ancient courts to the most popular establishments nationwide today, chocolate takes center stage. Chocolate acquired great relevance and fame in the Piedra Monastery of Zaragoza, where the original recipe was made and from where it would later continue its expansion to the rest of Europe, being enjoyed by the most exquisite palates.

Such is its relevance that it is even present in Spanish sayings such as "The clear beads and the thick chocolate." Few can resist savoring a cup of hot chocolate, from children to grandparents through different generations, it is one of the best kept recipes. We want to recover that traditional recipe where natural chocolate mixed with the exact proportion of ingredients results in that sweet drink that will take you back to the flavors of your childhood, a perfect excuse to get the family together and taste traditional flavors.

With churros, as breakfast or snack, it will be an unforgettable moment.

Our sweet tribute to tradition.



CHARACTERISTICS

- ✓ Artisan hot chocolate
- ✓ Packaging in glass jar
- ✓ Measurement for 6 bowls of chocolate
- ✓ 370 gr jar
- ✓ Apply a liter of milk to make the entire jar



Normative

- ✓ Real decreto 496/2010
- ✓ Reglamento (CE) Nº 1441/2007
- ✓ Reglamento (UE) 1169/2011
- ✓ Registro sanitario RGSEAA 20.04767/0



INGREDIENTS

Dark chocolate coverage 53.9% (sugar, cocoa mass, cocoa butter emulsifier: soy lecithin, natural vanilla flavor)

cocoa poder

Cornstarch

Sugar luster

NUTRITIONAL VALUES

| Average nutritional values / 100 gr | |
|-------------------------------------|--------------------|
| Energetic value | 2089 KJ / 499 Kcal |
| Fats | 31 gr |
| of which saturates | 18 gr |
| Carbohydrates | 50 gr |
| of which sugars | 50 gr |
| Protein | 3 gr |
| Salt | < 0.1 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

370 gr chocolate jar

Measure



85 mm



6 bowls of hot chocolate
Weight 370 gr

