

FICHA TÉCNICA ESPAÑOL





ROCA TURRÓN DE JIJONA

El turrón de Jijona es uno de los dulces típicos navideños que no puede faltar cada año En el entorno de la tradicional Fiesta Navideña.

Nuestro homenaje a un dulce donde predomina la base de almendra, que junto con la miel, le dan esa textura tan característica. En este caso, añadimos a nuestras rocas un toque crujiente de barquillo y pieles de naranja natural que le aportan un toque fresco, un bocado irresistible para sorprender esta navidad.

Rocas crujientes de chocolate rubio, almendra caramelizada, turrón de jijona, barquillo y un toque de naranja.



CARACTERÍSTICAS

- ✓ Roca de chocolate rubio
- ✓ Almendra caramelizada, turrón de jijona
- ✓ Barquillo y un toque de naranja
- ✓ Peso 180 gr
- ✓ 18 rocas aprox por caja



Normativa

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

INGREDIENTES

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)
Galleta (harina de trigo, azúcar, materia grasa láctea anhidra, lactosa (leche), proteínas de la leche, sal, extracto de malta (cebada), gasificante e500ii),
Crocanti de almendra (almendra 50%, azúcar)manteca de cacao y pieles de naranja ralladas.
Turrón blando (almendra, jarabe de glucosa fructosa, azúcar, miel, clara de huevo)

VALORES NUTRICIONALES

Valores nutricionales medios / 100 gr	
Valor energético	1870 KJ / 447 Kcal
Grasas	35 gr
de las cuales saturadas	21 gr
Hidratos de carbono	29 gr
de los cuales azúcares	23 gr
Proteínas	10 gr
Sal	< 0.01 gr

ALÉRGENOS



LÁCTEOS



HUEVOS



SOJA



FRUTOS
DE CÁSCARA



CONTIENE
GLUTEN

CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

CONSERVACIÓN	Entre 14 y 18ºC 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



18 rocas turrón de jijona aprox
Peso 180 gr

Medidas



Caja de rocas de 50 gr (formato de evento)



5 rocas turrón de jijona aprox
Peso 50 gr

Medidas



DATA SHEET

ENGLISH





JIJONA NOUGAT ROCK

Jijona nougat is one of the typical Christmas sweets that cannot be missed every year in the context of the traditional Christmas Party.

Our tribute to a sweet where the almond base predominates, which together with honey, give it that characteristic texture. In this case, we add to our rocks a crunchy touch of wafer and natural orange peel that give it a fresh touch, an irresistible bite to surprise this Christmas.

Crunchy rocks of blond chocolate, caramelized almond, Jijona nougat, wafer and a touch of orange.



FEATURES

- ✓ Blonde chocolate rock
- ✓ Caramelized almond, Jijona nougat
- ✓ Wafer and a touch of orange
- ✓ 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

Caramel white chocolate (cocoa butter, sugar, whole milk powder, lactose, whey powder, skimmed milk powder, caramelised sugar, emulsifier soya lecithin, natural vanilla flavouring, salt)
Biscuit (wheat flour, sugar, anhydrous milk fat, lactose (milk), milk proteins, salt, malt extract (barley), raising agent e500ii),
Almond crocanti (almond 50%, sugar), cocoa butter and grated orange peel.
Soft nougat (almond, glucose fructose syrup, sugar, honey, egg white)

NUTRITIONAL VALUES

Average nutritional values / 100 gr	
Energetic value	1870 KJ / 447 Kcal
Fats	35 gr
of which saturates	21 gr
Carbohydrates	29 gr
of which sugars	23 gr
Protein	10 gr
Salt	< 0.01 gr

ALLERGENS

				
DAIRY	EGGS	SOY	NUTS	GLUTEN
			DE CÁSCARA	GLUTEN

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



18 jijona nougat rocks approx.
Weight 180g

Measures



50 gr box of rocks (event format)



5 jijona nougat rocks approx
Weight 50 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