

# FICHA TÉCNICA ESPAÑOL





## ROCA DE MANTECADO DE ANTEQUERA

La historia cuenta que la primera receta se elaboró en Antequera, donde adquirieron una gran fama y posteriormente se distribuyeron a lo largo de la geografía.

Hemos querido trasladar el sabor de uno de los dulces típicos navideños de esta región a nuestro popular formato de bombón de roca, una roca con el sabor característico del auténtico mantecado tradicional de Antequera y un toque crujiente de barquillo y chocolate blanco que las hace inimitables.

Rocas crujientes de chocolate blanco, barquillo, mantecado y un toque de canela.



## CARACTERÍSTICAS

- ✓ Roca de chocolate blanco
- ✓ Mantecado y barquillo y canela
- ✓ 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 29,6% (azúcar, manteca de cacao, leche desnatada en polvo, materia grasa láctea, emulgente: lecitina de soja, aroma natural de vainilla)  
Manteca de cacao  
Mantecado (harina de trigo, azúcar glas, manteca de cerdo, harina de almendra, antioxidante e306)  
Canela en polvo  
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                      | 2109 KJ / 504 Kcal |
| Grasas                                | 28 gr              |
| de las cuales saturadas               | 16 gr              |
| Hidratos de carbono                   | 58 gr              |
| de los cuales azúcares                | 40 gr              |
| Proteínas                             | 5 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 de mantecado aprox  
Peso 180 gr

Medidas



Caja de rocas de 50 gr (formato de evento)



5 rocas de mantecado aprox  
Peso 50 gr

Medidas



# **DATA SHEET**

# **ENGLISH**





ANTEQUERA SHORT CAKE ROCK

The story goes that the first recipe was made in Antequera, where they became very famous and were later distributed throughout the country.

We wanted to transfer the flavour of one of the typical Christmas sweets of this region to our popular rock candy format, a rock with the characteristic flavour of the authentic traditional Antequera mantecado and a crunchy touch of wafer and white chocolate that makes them inimitable.

Crunchy rocks of white chocolate, wafer, mantecado and a touch of cinnamon.



FEATURES

- ✓ White chocolate rock
- ✓ Shortbread, wafer and cinnamon
- ✓ 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

White chocolate 29.6% (sugar, cocoa butter, skimmed milk powder, milk fat, emulsifier: soy lecithin, natural vanilla flavouring)  
Cocoa butter  
Shortbread (wheat flour, icing sugar, lard, almond flour, antioxidant e306)  
Cinnamon powder  
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                     | 2109 KJ / 504 Kcal |
| Fats                                | 28 gr              |
| of which saturates                  | 16 gr              |
| Carbohydrates                       | 58 gr              |
| of which sugars                     | 40 gr              |
| Protein                             | 5 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 short cake rocks approx.  
Weight 180g

50 gr box of rocks (event format)



5 short cake rocks approx  
Weight 50 gr

Measures



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**