

FITXA TÈCNICA CATALÀ



TORRÓ MEL I MATÓ

Un lingot de torró que combina a la perfecció els seus ingredients, xocolata blanca, formatge de cabra i mel per fer de la senzillesa la clau de la veritable elegància, una menja per als més llaminers.



CARACTERÍSTIQUES

- ✓ Torró de xocolata blanca
- ✓ Xocolata blanca, formatge de cabra, mel i neula
- ✓ Producte patentat i protegit
- ✓ Pes 230 gr
- ✓ 1 lingot de 230 gr per caixa



Normativa

- ✓ Reial decret 496/2010
- ✓ Reglament (CE) Núm. 1441/2007
- ✓ Reglament (UE) 1169/2011
- ✓ Registre sanitari RGSEAA 20.04767/0

COMPOSICIÓ E INGREDIENTS

XOCOLATA BLANCA 29,6% (SUCRE, MANTEGA DE CACAU, LLET DESNATADA EN POLS, MATERIA GRASA LàCTIA, EMULGENT: LECITINA DE SOIA, AROMA NATURAL DE VAINILLA)
MANTEGA DE CACAU

LLET D'OVEJA EN POLS (MALTODEXTRINA, ALMIDÓ MODIFICAT E-1450, TRIESTERES DE GLICERIL, SUBSTÀNCIES AROMATIZANTS)

PECES DE MEL (PURE CONCENTRAT DE POMA I PERA, XAROP DE FRUCTOSA I GLUCOSA, MEL, SUCRE, HUMECTANT E422, FIBRA DE BLAT, OLI DE GIRA-SOL, GELIFICANT E440i, REGULADOR DE PH E270, AROMA NATURAL)

GALETA (FARINA DE BLAT, SUCRE, MATERIA GRASA LàCTIA ANHIDRA, LACTOSA (LLET), PROTEÏNES DE LA LLET, SAL, EXTRACTE DE MALTA (ORDI), GASIFICANT E500II),

INFORMACIÓ NUTRICIONAL

INFORMACIÓ NUTRICIONAL I VALORS ENERGÈTICS MITJANS / 100 gr	
Valor energètic	2109 kJ/504 kcal
Grasas de las cuales saturadas	28 g 17 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	58 g 48 g
Proteínas	5 g
Sal	< 0.01 g

AL·LÈRGENS



LLET



OUS



SOJA

FRUITS DE
CÁSCARA

GLUTEN

CONSERVACIÓ I CADUCITAT

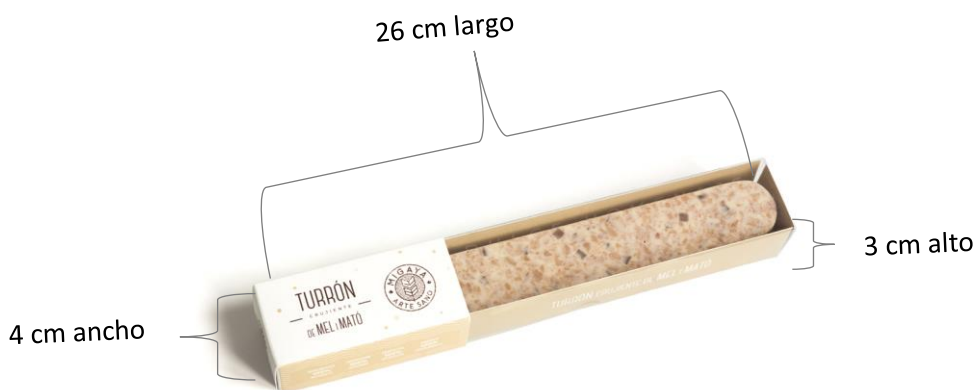
CONSERVACIÓ	Entre 14 i 18°C com a temperatura òptima
DATA DE CONSUM PREFERENT	< 7 mesos

LEGISLACIÓ

LEGISLACIÓN Y Nº DE REGISTRO SANITARIO
Reial Decret 496/2010 de 30 d'abril, pel qual s'aprova la norma de qualitat per als productes de confiteria, pastisseria, brioixeria i rebosteria
REGLAMENT (CE) Núm. 1441/2007 de la Comissió, de 5 de desembre de 2007, que modifica el Reglament (CE) Núm. 2073/2005 relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
REGLAMENT (UE) Núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell del 25 d'octubre del 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.
NÚM. DE REGISTRE SANITARI RGSEAA: 20.04767/0

FORMATS

1 Torró de 230 gr



FICHA TÉCNICA ESPAÑOL



TURRÓN DE MEL I MATÓ

Un lingote de turrón que combina a la perfección sus ingredientes, chocolate blanco, queso de cabra y miel para hacer de la sencillez la clave de la verdadera elegancia, un manjar para los más golosos.



CARACTERÍSTICAS

- ✓ Turrón de chocolate blanco
- ✓ Chocolate blanco, queso de cabra, miel y barquillo
- ✓ Producto patentado y protegido
- ✓ Peso 230 gr
- ✓ 1 lingote de 230 gr por caja



Normativa

- ✓ Real decreto 496/2010
- ✓ Reglamento (CE) N° 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

Leche de oveja en polvo (maltodextrina, almidon modificado e-1450, triesteres de glicerilo, sustancias aromatizantes)

Piezas de miel (pure concentrado de manzana y pera, jarabe de fructosa y glucosa, miel, azúcar, humectante e422, fibra de trigo, aceite de girasol, gelificante e440i, regulador de ph e270, aroma natural)

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 g
de las cuales saturadas	17 g
Hidratos de carbono	58 g
de los cuales azúcares	48 g
Proteínas	5 g
Sal	< 0.01 g

ALÉRGENOS

LECHE



HUEVOS



SOJA

FRUTOS DE
CÁSCARA

GLÚTEN

CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

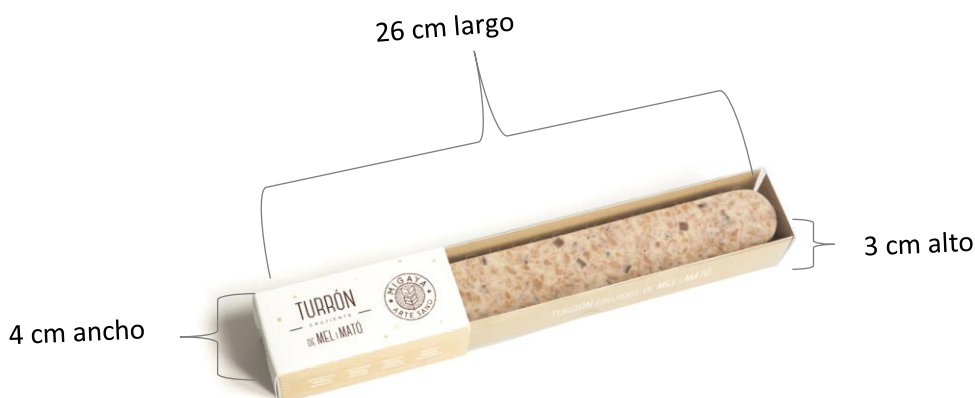
CONSERVACIÓN	Entre 14 y 18°C como temperatura óptima
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	< 7 meses

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 230 gr



DATA SHEET

ENGLISH



MEL I MATÓ NOUGAT

A nougat ingot that perfectly combines its ingredients, white chocolate, goat cheese and honey to make simplicity the key to true elegance, a delicacy for those with a sweet tooth.

FEATURES

- ✓ White chocolate nougat
- ✓ White chocolate, goat cheese, honey and wafer
- ✓ Patented and protected product
- ✓ Weight 230 gr
- ✓ 1 ingot of 230 gr per box



Normative

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

INGREDIENTS

White chocolate 29.6% (sugar, cocoa butter, skimmed milk powder, milk fat, emulsifier: soy lecithin, natural vanilla flavor)

cocoa butter

Sheep's milk powder (maltodextrin, modified starch e-1450, glyceryl triesters, flavoring substances)

Honey pieces (apple and pear puree concentrate, fructose and glucose syrup, honey, sugar, humectant e422, wheat fiber, sunflower oil, gelling agent e440i, ph regulator e270, natural flavor)

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	17 gr
Carbohydrates	58 gr
of which sugars	48 gr
Protein	5 gr
Salt	< 0.1 gr

ALLERGENS



MILK

EGGS

SOY

NUTS

GLUTEN

CONSERVATION AND EXPIRY

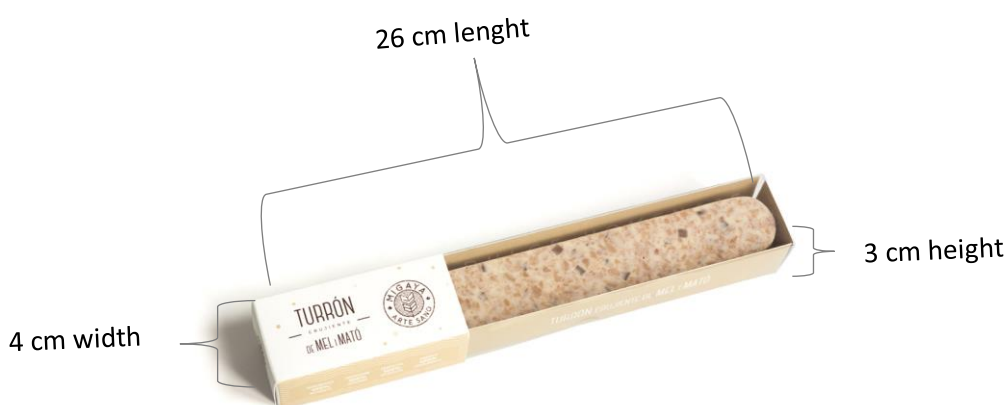
CONSERVATION	Between 14 and 18°C as optimal temperature
PREFERRED CONSUMPTION DATE	< 7 months

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 REGISTRATION NUMBRE RGSEAA: 20.04767/0

FORMATS

230 gr ingot



COMMERCIAL INFORMATION

- ✓ Minimum order 30 boxes 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