



LAS CHAPONAS DE GIJÓN

Las Chaponas de Gijón son una dulce réplica de la escultura “Sombras de luz” de Fernando Alba presente en la ciudad de Gijón, elaborada con harina de espelta ecológica, azúcar moreno de caña, chocolate con leche y cacao.

Es una galleta estilo sablé. Viene del francés y significa arenoso. Tiene una textura ligeramente arenosa en boca que se funde y nos da esa sensación.

Considerado por muchos, nuestro producto estrella, es una dulce propuesta que no deja indiferente a quien la prueba.



CARACTERÍSTICAS

- ✓ Representación de la escultura “Sombras de luz”
- ✓ Galleta de chocolate integral ecológica
- ✓ Escanda integral ecológica
- ✓ Azúcar moreno de caña
- ✓ Mantequilla natural
- ✓ Galleta con gran parte de elaboración a mano
- ✓ Capa de cacao EN POLVO por encima como toque final
- ✓ Medida de la chapona: 12x6 cm aprox



Normativa

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



INGREDIENTES

| | |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MASA | Harina de escanda (espelta) ecológica (trigo), harina de trigo (harina de trigo, antioxidante (E300)), mantequilla 82% M.G. (leche) (nata (leche), fermentos lácticos, betacaroteno), azúcar moreno de caña integral, azúcar, yema de huevo pasteurizada, sal. |
| BAÑO | Chocolate con leche 41,4% (azúcar, manteca de cacao, leche entera en polvo, leche desnatada en polvo, pasta de cacao, lactosuero en polvo (leche), materia grasa láctea (leche) ,emulgente: lecitina de soja, aroma natural de vainilla), mantequilla anhidra (nata de leche de vaca). |

VALORES NUTRICIONALES

| Valores nutricionales medios / 100 gr | |
|---------------------------------------|--------------------|
| Valor energético | 2190 KJ / 524 Kcal |
| Grasas | 32 gr |
| de las cuales saturadas | 8.6 gr |
| Hidratos de carbono | 50 gr |
| de los cuales azúcares | 24.5 gr |
| Proteínas | 5.8 gr |
| Sal | < 0.1 gr |

ALÉRGENOS



CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

| | |
|-----------------------------|-----------------------------------------|
| CONSERVACIÓN | Entre 14 y 18°C como temperatura óptima |
| FECHA DE CONSUMO PREFERENTE | < 4 meses |

LEGISLACIÓN

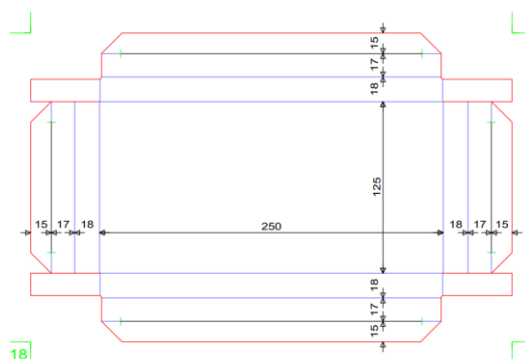
| LEGISLACIÓN Y Nº DE REGISTRO SANITARIO |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Real Decreto 496/2010 de 30 de abril, por el que se aprueba 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 chaponas de 8 ud



Medidas

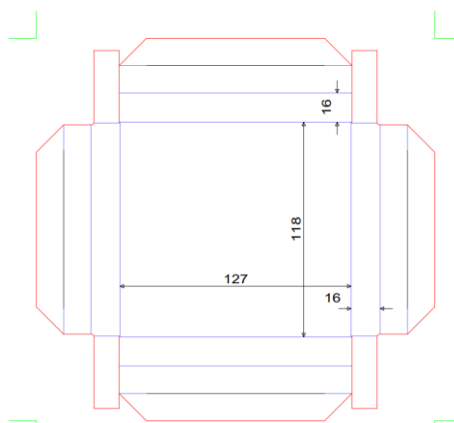


8 Chaponas de chocolate con leche
Peso 320 gr

Caja de chaponas de 4 ud



Medidas

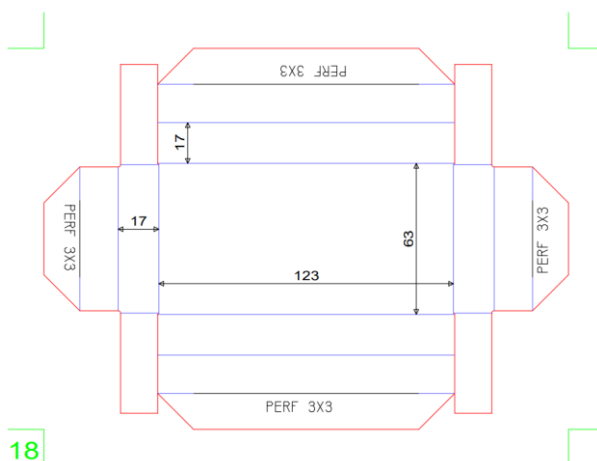


4 Chaponas de chocolate con leche
 Peso 160 gr
 Formato especial para eventos

Caja de chaponas de 2 ud



Medidas



2 Chaponas de chocolate con leche
 Peso 80 gr
 Formato especial para eventos