

# FICHA TÉCNICA TURRÓN TARTA DE QUESO





## TURRÓN DE TARTA DE QUESO

La tarta de queso es uno de los postres más emblemáticos del norte de España, siendo el queso en sus diferentes variedades presentes a lo largo de toda nuestra geografía, el principal protagonista.

Un nuevo turrón dónde la fusión de galleta con un sutil toque de queso y arándanos secos, será la perdición para los fanáticos de este postre tan popular, en un formato nunca visto.



## CARACTERÍSTICAS

- ✓ Turrón de chocolate blanco
- ✓ Galleta, barquillo, queso y arándanos
- ✓ Sabor tarta de queso
- ✓ Peso 225 gr
- ✓ 1 lingote por caja por caja



### Normativa

- ✓ Real decreto 496/2010
- ✓ Reglamento (CE) N° 1441/2007
- ✓ Reglamento (UE) 1169/2011
- ✓ Registro sanitario RGSEAA 20.04767/0

## INGREDIENTES

Mezcla: Chocolate blanco 29,6% (azúcar, manteca de cacao, leche desnatada en polvo, materia grasa láctea, emulgente: lecitina de soja, aroma natural de vainilla), galleta (harina de trigo, azúcar, materia grasa láctea anhidra, lactosa (leche), proteínas de la leche, sal, extracto de malta (cebada), gasificante E500ii), arándanos enteros deshidratados (arándanos, azúcar, aceite de girasol), galleta (harina de trigo 74 %, azúcar, aceite de girasol alto oleico 9,5 %, jarabe de glucosa y fructosa, suero de leche en polvo, gasificantes (carbonatos de amonio, carbonatos de sodio), sal, emulgente (lecitinas de soja), agente de tratamiento de la harina (metalbisulfito sódico), aroma), manteca de cacao, aroma natural de queso de cabra (leche y derivados, maltodextrina), queso azul liofilizado 0,5% (leche, sal, enzima láctea, enzima de envejecimiento, cuajo, vino Rabosso Passito y arándanos en la corteza).

## VALORES NUTRICIONALES

Valores nutricionales medios / 100 gr	
Valor energético	2625 KJ / 628 Kcal
Grasas	40 gr
de las cuales saturadas	17 gr
Hidratos de carbono	72 gr
de los cuales azúcares	52 gr
Proteínas	9 gr
Sal	< 0.1 gr

## ALÉRGENOS



LECHE



HUEVOS



SOJA



FRUTOS DE  
CÁSCARA



GLÚTEN

## 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

### Lingote de 225 gr



# DATA SCHEET

# ROCK CHEESE CAKE





## NOUGAT CHEESE CAKE

Cheesecake is one of the most emblematic desserts in northern Spain, with cheese in its different varieties present throughout our geography being the main protagonist.

A new nougat where the fusion of biscuit with a subtle touch of cheese and dried cranberries will be the downfall of fans of this popular dessert, in a format never seen before.



## FEATURES

- ✓ White chocolate nougat
- ✓ Biscuit, waffle, cheese and blueberries
- ✓ Cheesecake flavor
- ✓ Weight 225 grams
- ✓ 1 ingot per box per box



## Normative

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

## INGREDIENTS

Blend: White chocolate 29.6% (sugar, cocoa butter, skimmed milk powder, milk fat, emulsifier: soy lecithin, natural vanilla flavouring), biscuit (wheat flour, sugar, anhydrous milk fat, lactose (milk), milk proteins, salt, malt extract (barley), raising agent E500ii), dried whole blueberries (blueberries, sugar, sunflower oil), biscuit (wheat flour 74%, sugar, high oleic sunflower oil 9.5%, Glucose-Fructose Syrup, Whey Powder, Raising Agents (Ammonium Carbonates, Sodium Carbonates), Salt, Emulsifier (Soy Lecithins), Flour Treatment Agent (Sodium Metal Bisulfite), Flavouring), cocoa butter, natural flavor of goat cheese (milk and derivatives, maltodextrin), freeze-dried blue cheese 0.5% (milk, salt, milk enzyme, aging enzyme, rennet, Rabosso Passito wine and blueberries in the rind).

## NUTRITIONAL VALUES

Average nutritional values / 100 gr	
Energetic value	2625 KJ / 628 Kcal
Fats	40 gr
of which saturates	17 gr
Carbohydrates	72 gr
of which sugars	52 gr
Protein	9 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 RESGITRATION NUMBRE RGSEAA: 20.04767/0

## FORMATS

## 225 gr ingot





## COMMERCIAL INFORMATION

- ✓ Minimum order 30 boxes of the same flavor
- ✓ 15 Boxes per pallet. Total individual boxes: 450 ud
- ✓ Free shipping included to any point in mainland Spain
- ✓ Single channel box 170 X 260 X 260mm



**170x260x260 mm**



**1000 x 1000 x 100 mm**  
**Length x height x width aprox**

