

FITXA TÈCNICA CATALÀ



ROCA MEL I MATÓ

El nostre dolç homenatge a la rebosteria més tradicional d'origen medieval i un dels seus postres més populars, una roca que fusiona a la perfecció els seus ingredients, xocolata blanc, formatge de cabra i mel per fer de la senzillesa la clau de la verdadera elegància, un menjar pels mes golosos.



CARACTERÍSTIQUES

- ✓ Roca de xocolata blanca
- ✓ Xocolata blanca, formatge de cabra, mel i neu
- ✓ Producte patentat i protegit
- ✓ Pes 180 gr
- ✓ 17 roques aprox 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), PROTEÍNES 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

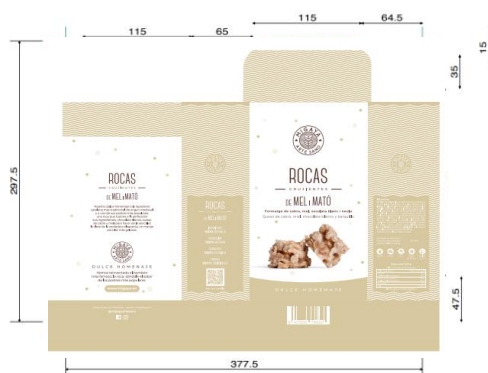
FORMATS

Caixa de roques de 180 gr



17 roques mel i mató aprox
Pes 180 gr

Mesures



Caixa de roques de 50 gr (format d'esdeveniment)



5 roques de mel i mató aprox
Pes 40 gr

Mesures



FICHA TÉCNICA ESPAÑOL



ROCA DE MEL I MATÓ

Nuestro DULCE HOMENAJE a la repostería catalana más tradicional de origen medieval y a uno de sus postres más populares, una roca que fusiona 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

- ✓ Roca de chocolate blanco
- ✓ Chocolate blanco, queso de cabra, miel y barquillo
- ✓ Producto patentado y protegido
- ✓ Peso 180 gr
- ✓ 17 rocas aprox 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

Caja de rocas de 180 gr



17 rocas mel i mató aprox
Peso 180 gr

Medidas



Caja de rocas de 50 gr (formato de evento)



5 rocas de mel i mató aprox
Peso 40 gr

Medidas



DATA SHEET

ENGLISH



MEL I MATÓ ROCKS

Our SWEET TRIBUTE to the most traditional Catalan pastries of medieval origin and to one of its most popular desserts, a rock that perfectly fuses 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 rock
- ✓ White chocolate, goat cheese, honey and wafer
- ✓ Patented and protected product
- ✓ Weight 180 gr
- ✓ 17 rocks approx 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 RESGITRATION NUMBRE RGSEAA: 20.04767/0

FORMATS

180 gr box of rocks



17 rocks mel i mató approx
Weight 180 gr

Measures



50 gr box of rocks (event format)



5 rocks of mel i mató approx
Weight 40 gr

Measures



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

