

FICHA TÉCNICA ESPAÑOL





TURRÓN DE TORRIJA

Pan, leche y ese sabor tan característico que le aportan los cítricos convierten este turrón en un imprescindible estas navidades, una receta que ha pasado de generación en generación llevando consigo el sabor más tradicional por toda la geografía.



CARACTERÍSTICAS

- ✓ Turrón de chocolate blanco caramelizado
- ✓ Chocolate blanco caramelizado, pan crujiente, barquillo, cítricos y canela
- ✓ Producto patentado y protegido
- ✓ Peso 230 gr
- ✓ 1 lingote



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)

Chocolate blanco al caramelo (manteca de cacao, azúcar, leche entera en polvo, lactosa, lactosuero en polvo, leche desnatada en polvo, azúcar caramelizado, emulgente lecitina de soja, aroma natural de vainilla, sal)

Manteca de cacao, canela en polvo, pieles de limón ralladas, pieles de naranja ralladas

Pan tostado triturado (harina de trigo, agua, sal, levadura)

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	2074 kJ/496 kcal
Grasas de las cuales saturadas	28 g 17 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	53 g 40 g
Proteínas	14 g
Sal	0.1 g

ALÉRGENOS



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

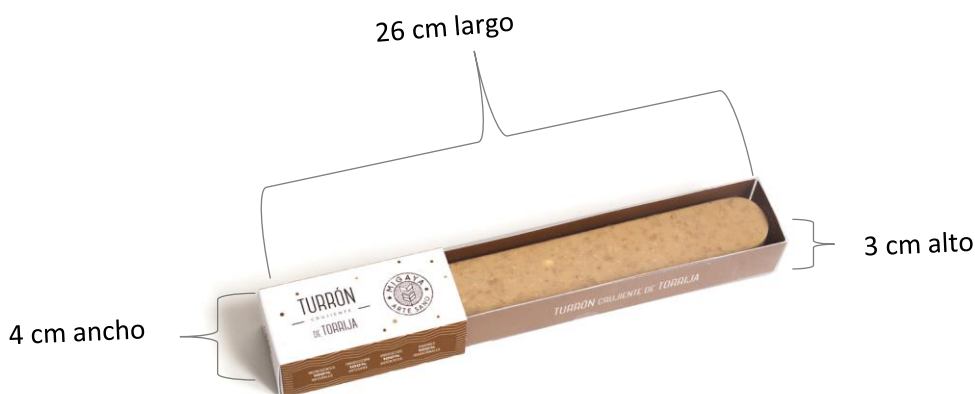
REGLAMENTO (CE) Nº 1441/2007 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el Reglamento (CE) Nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

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 SCHHET ENGLISH





TORRIJA NOUGAT

Bread, milk and that characteristic flavor that citrus gives it make this nougat a must-have this Christmas, a recipe that has been passed down from generation to generation, carrying with it the most traditional flavor throughout the country.



FEATURES

- ✓ Caramelized white chocolate nougat
- ✓ Caramelized white chocolate, crunchy bread, wafer, citrus and cinnamon
- ✓ Patented and protected product
- ✓ Weight 230 gr
- ✓ 1 ingot



Normative

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

INGREDIENTS

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

Caramel white chocolate (cocoa butter, sugar, whole milk powder, lactose, whey powder, skimmed milk powder, caramelized sugar, emulsifier soy lecithin, natural vanilla flavor, salt)

Cocoa butter, cinnamon powder, grated lemon peel, grated orange peel

Crushed toasted bread (wheat flour, water, salt, yeast)

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	2074 KJ / 496 Kcal
Fats	28 gr
of which saturates	17 gr
Carbohydrates	53 gr
of which sugars	40 gr
Protein	14 gr
Salt	< 0.1 gr

ALLERGENS



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

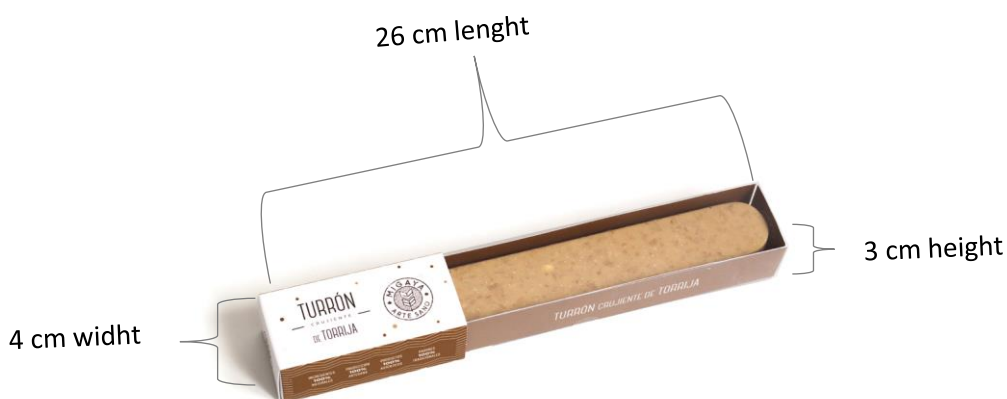
REGULATION (CE) Nº 1441/2007 of the Commission, of December 5, 2007, which modifies Regulation (CE) Nº 2073/2005 relative to the microbiological criteria applicable to food products.

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

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

