

# GAZTELANIA FITXA TEKNIKOA



## MAMI ARROKA

Hona hemen gure postre ezagunenetako bat, MAMIA, euskal gastronomiari egindako GURE OMENALDI GOZOA

Zatitxo bat dastatzea nahikoa da artzainek mendietan ardi esnea katilu izeneko lokatz-ontziak berotzen zituzten garaiak gogora ekartzeko.

Zapore ketu hori nabaritu daiteke salda horretan harri beroak sartzearen ondorio, gainera ezti ukituarekin batera, tradizioz betetako postrea bihurtzen baita. Orain, harrizko bonboi-formatuan dasta dezakezuna.



## Ezaugarriak

- ✓ txokolate zuriko harria
- ✓ Txokolate zuria, ardi esne ketua, ezti eta ostia
- ✓ Produktu patentatua eta babestua
- ✓ Pisua 180 gr
- ✓ 17 harri kaxa bakoitzeko gutxi gorabehera



## Normatiboa

- ✓ 496/2010 Errege Dekretua
- ✓ 1441/2007 (EE) Erregelamendua
- ✓ 1169/2011 (EB) Erregelamendua
- ✓ RGSEAA osasun erregistroa 20.04767/0

## KONPOSIZIOA ETA OSAGAIK

Txokolate zuria (azukrea, kakao-gurina, esne gaingabetuaren hautsa, esne-koipea, emulsionatzailea: soja-lezitina, banillako-aroma naturala) Kakao-gurina ardi-esne hautsa (maltodextrina, E-1450 almidoi aldatua, glizeridozko triesterrak, substantzia aromatizatzaileak)

Ke hautsa, ezti-piezak (sagar- eta udare-pure kontzentratua, fruktosa- eta glukosa-xarabea, ezti, azukrea, E-422 hezegarria, gari-zuntza, ekilore-olioa, E440i gelifikatzailea, E270 ph-erregulatzailea, aroma naturala)

gaileta (gari-irina, esne-gantz anhidroa, laktosa (esnea), esne-proteinak, gatza, malta-estraktua (garagarra), E500II gasifikatzailea)

## NUTRIZIO INFORMAZIOA ETA NUTRIZIO BALIOAK

Batez besteko nutrizio-balioak/ 100 gr	
Balio energetikoa	2109 kJ/504 kcal
Koipeak	28 g
Horietatik aseak	17 g
Karbohidratoak horien azukreak	58 g 48 g
Proteinak	5 g
Gatza	< 0.01 g

## ALERGENOAK



## KONTSERBAZIOA ETA IRAUNGITZEA

KONTSERBAZIOA	Temperatura optimo gisa 14 eta 18 °C artean
KONSUMO DATA PREFERENTZIA	< 7 hilabeteak

## LEGEA

### LEGE ETA OSASUN ERREGISTRO ZENBAKIA

Apirilaren 30eko 496/2010 Errege Dekretua, gozogintza, gozogintza, gozogintza eta gozogintza produktuen kalitate-araua onartzen duena.

Batzordearen 2007ko abenduaren 5eko 1441/2007 (EE) ARAUA, elikagaiei aplikatzekoak diren irizpide mikrobiologikoei buruzko 2073/2005 (EE) Erregelamendua aldatzen duena.

Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren 2011ko urriaren 25eko 1169/2011 (EB) ARAUDIA, kontsumitzaileei emandako elikagaien informazioari buruzkoa.

RGSEAA Osuan erregistro-zenbakia: 20.04767/0

## FORMATUAK

### 180 gr arroka kaxa



17 mamia arroka gutxi gorabehera.  
Pisua 180 gr

### 50 g rock-kutxa (gertaera formatua)



5 momia harri gutxi gorabehera.  
Pisua 40 gr

### Neurriak



### Neurriak



# FICHA TÉCNICA ESPAÑOL



## ROCA DE MAMIA

Os presentamos NUESTRO DULCE HOMENAJE a la gastronomía vasca, y a la elaboración de uno de sus postres más populares, MAMIA.

Bastará con degustar un trocito para trasladarnos a las montañas dónde los pastores calentaban la leche de oveja en un recipiente de barro llamado kaiku.

Se podrá apreciar ese sabor ahumado resultado de introducir piedras calientes en dicho caldo, que sumado al toque de miel, le convierten en un postre lleno de tradición que ahora podrás degustar en formato de bombón de roca.



## CARACTERÍSTICAS

- ✓ Roca de chocolate blanco
- ✓ Chocolate blanco, leche de oveja ahumada, 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, almidón modificado e-1450, triésteres de glicerilo, sustancias aromatizantes)

Humo en polvo

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



## 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 de mamiá aprox  
Peso 180 gr

### Medidas



### Caja de rocas de 50 gr (formato de evento)



5 rocas de mamiá aprox  
Peso 40 gr

### Medidas





# DATA SHEET

# ENGLISH



## MAMIA ROCK

We present to you OUR SWEET TRIBUTE to Basque gastronomy, and to the preparation of one of its most popular desserts, MAMIA.

Just tasting a small piece will take us to the mountains where shepherds heated sheep's milk in a clay container called kaiku.

You will be able to appreciate that smoky flavor resulting from introducing hot stones into said broth, which, added to the touch of honey, makes it a dessert full of tradition that you can now taste in the form of a rock bonbon.



## FEATURES

- ✓ White chocolate rock
- ✓ White chocolate, smoked sheep's milk, honey and wafer
- ✓ Patented and protected product
- ✓ Weight 180 gr
- ✓ 17 rocks approx per box



### 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), cocoa butter

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

powder smoke

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 g
of which saturates	17 g
Carbohydrates	58 g
Of which sugars	48 g
Protein	5 g
Salt	< 0.01 g

## ALLERGENS



LÁCTEOS



HUEVOS



SOJA



FRUTOS DE  
CÁSCARA



GLÚTEN

## 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 mamiá rocks approx  
Weight 180 gr

### Measures



### 40 gr rock box (evento format)



5 mamiá rocks 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

