

FITXA TÈCNICA CATALÀ



TORRÓ DE COCA SANT JOAN

Pinyons, cítrics i canyella sumats a l'estètica acolorida de la fruita confitada, faran d'aquest torró l'imprescindible d'aquest Nadal.

El nostre dolç homenatge a una de les postres més populars de Catalunya en format de lingot de torró.



CARACTERÍSTIQUES

- ✓ Torró de xocolata blanca i xocolata rossa
- ✓ Xocolata blanca, ros, brioix cruixent, neula, cítrics, canyella, pinyons i fruita confitada
- ✓ Producte patentat i protegit
- ✓ Pes 180 gr
- ✓ 1 lingot 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, matèria greix làctia, emulgent: lecitina de soja, aroma natural de vainilla)

Xocolata blanca al caramel (mantega de cacau, sucre, llet sencera en pols, lactosa, lactosèrum en pols, llet desnatada en pols, sucre caramel·litzat, emulgent lecitina de soja, aroma natural de vainilla, sal)

Mantega de cacau, canyella en pols, pa torrat triturat (farina de blat, aigua, sal, llevat), pinyons torrats

Picat de fruita confitada (carbassó, pell de taronja, sucres, xarop de glucosa, corrector de l'acidesa e330, colorants e100, e133 i e120, conservant e202)

Pells de llimona ratllades, pells de taronja ratllades, galeta (farina de blat, sucre, matèria greix làctia anhidra, lactosa (llet), proteïnes de la llet, sal, extracte de malt (ordi), gasificant e500ii),

INFORMACIÓ NUTRICIONAL

| INFORMACIÓ NUTRICIONAL I VALORS ENERGÈTICS MITJANS / 100 gr | |
|---|------------------|
| Valor energètic | 2084 kJ/499 kcal |
| Grasas de las cuales saturadas | 29 g 17 g |
| Hidratos de carbono de los cuales azúcares | 54 g 44 g |
| Proteínas | 14 g |
| Sal | < 0.1 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

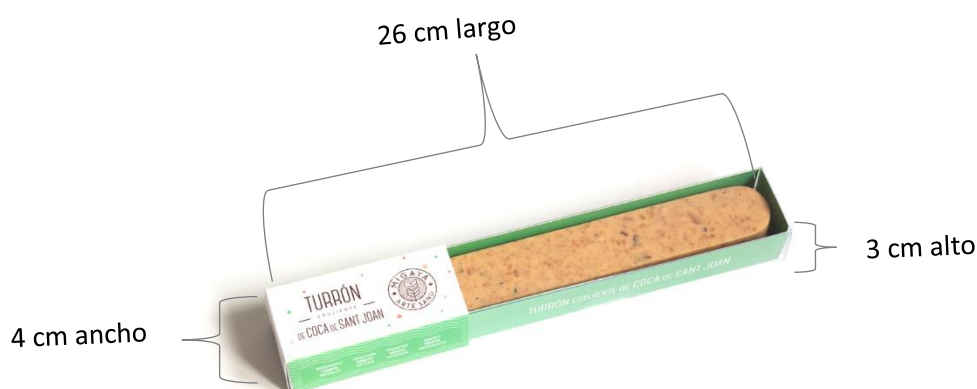
REGLAMENT (CE) Núm. 1441/2007 de la Comissió, de 5 de desembre de 2007, que modifica el Reglament (CE) Núm. 2073/2005 relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.

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

Lingot de 230 gr



FICHA TÉCNICA ESPAÑOL



TURRÓN DE COCA DE SANT JOAN

Piñones, cítricos y canela sumados a la estética colorida de la fruta confitada, harán de este turrón el imprescindible de esta navidad.

Nuestro dulce homenaje a uno de los postres más populares de Cataluña en formato de lingote de turrón.



CARACTERÍSTICAS

- ✓ Turrón de chocolate blanco y chocolate rubio
- ✓ Chocolate blanco, rubio, brioche crujiente, barquillo, cítricos, canela, piñones y fruta confitada
- ✓ Producto patentado y protegido
- ✓ Peso 180 gr
- ✓ 1 lingote 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)

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, pan tostado triturado (Harina de Trigo, agua, sal, levadura), piñones tostados

Picadillo de fruta confitada (calabacete, piel de naranja, azúcares, jarabe de glucosa, corrector de la acidez e330, colorantes e100, e133 y e120, conservante e202)

Piel de limón ralladas, pieles de naranja ralladas, 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 | 2084 kJ/499 kcal |
| Grasas de las cuales saturadas | 29 g 17 g |
| Hidratos de carbono de los cuales azúcares | 54 g 44 g |
| Proteínas | 14 g |
| Sal | < 0.1 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

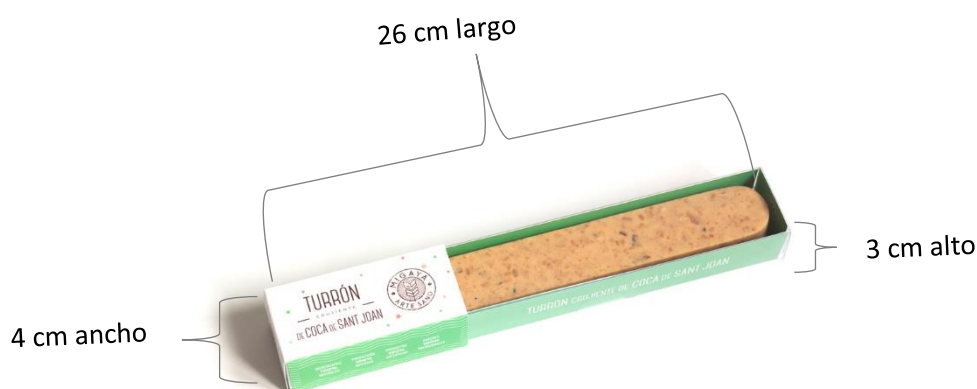
REGLAMENTO (CE) Nº 1441/2007 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el Reglamento (CE) Nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

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

1 lingote de 230 gr



DATA SHEET

ENGLISH



COCA DE SANT JOAN NOUGAT

Pine nuts, citrus fruits and cinnamon added to the colorful aesthetics of the candied fruit, will make this nougat a must-have this Christmas.

Our sweet tribute to one of the most popular desserts in Catalonia in nougat ingot format.

FEATURES

- ✓ White chocolate and blonde chocolate nougat
- ✓ White chocolate, blonde, crunchy brioche, wafer, citrus, cinnamon, pine nuts and candied fruit
- ✓ Patented and protected product
- ✓ Weight 180 gr
- ✓ 1 ingot 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)

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, crushed toast (wheat flour, water, salt, yeast), toasted pine nuts

Candied fruit mince (zucchini, orange peel, sugars, glucose syrup, acidity regulator e330, colorings e100, e133 and e120, preservative e202)

Grated lemon peel, grated orange peel, 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 | 2084 kJ/499 kcal |
| Fats of which saturates | 29 g 17 g |
| Carbohydrates of which sugars | 54 g 44 g |
| Protein | 14 g |
| Salt | < 0.1 g |

ALLERGENS



MILK

EGGS

SOY

NUTS

GLUTEN

CONSERVATION AND EXPIRY

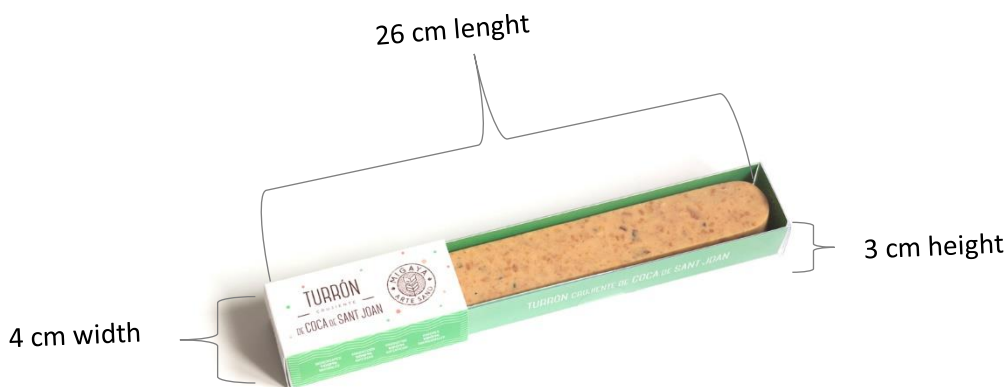
| | |
|----------------------------|--|
| CONSERVATION | Between 14 and 18°C as optimal temperature |
| PREFERRED CONSUMPTION DATE | < 7 months |

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

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

