

GAZTELANIA FITXA TEKNIKOA



MAMI TURROIA

Nahikoa izango da zatitxo bat dastatzea artzainek postre hau egiten zuten mendietara eramateko, ke zaporearekin eta ezti ukituarekin, postre tradizionala, artisau-lingote formatuan dastatu ahal izateko, omenaldia. euskal tradizioari eta bere zaporeei.tradizionala.



Ezaugarriak

- ✓ Txokolate zuriko turroia
- ✓ Txokolate zuria, ardi esne ketua, ezti eta ostia
- ✓ Produktu patentatua eta babestua
- ✓ Pisua 230 gr
- ✓ 1 turroia kaxa bakoitzeko



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
KONTSUMO 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.

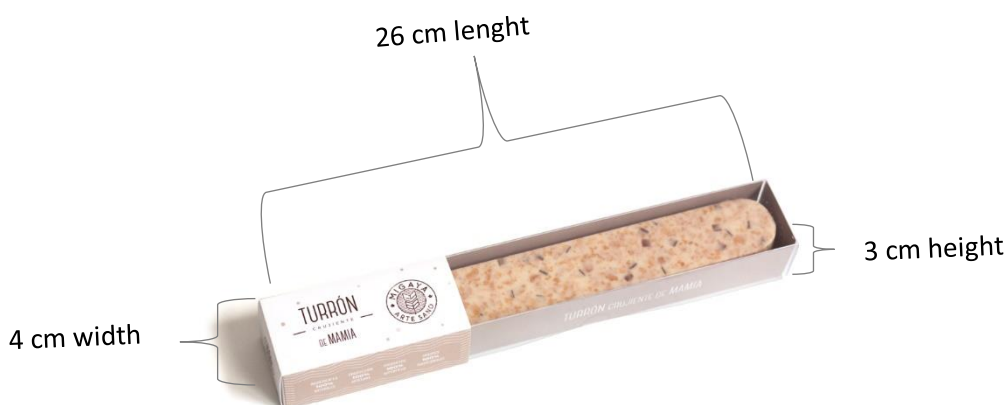
Batzordearen 2007ko abenduaren 5eko 1441/2007 (EE) ARAUA, elikagaiei aplikatzekoak diren irizpide mikrobiologikoei buruzko 2073/2005 (EE) Erregelamendua aldatzen duena.

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

RGSEAA Osuan erregistro-zenbakia: 20.04767/0

FORMATUAK

230 gr turroia



FICHA TÉCNICA ESPAÑOL



TURRÓN DE MAMIA

Bastará con degustar un trocito para trasladarnos a las montañas donde los pastores elaboraban este postre, con un sabor ahumado y un toque de miel, un postre tradicional que podrás degustar en formato de lingote de turrón artesano, un homenaje a la tradición vasca y a sus sabores tradicionales.



CARACTERÍSTICAS

- ✓ Turrón de chocolate blanco
- ✓ Chocolate blanco, leche de oveja ahumada, miel y barquillo
- ✓ Producto patentado y protegido
- ✓ Peso 230 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), manteca de cacao leche de oveja en polvo (maltodextrina, almidón modificado e-1450, triésteres de glicerilo, sustancias aromatizantes)

Humo en polvo

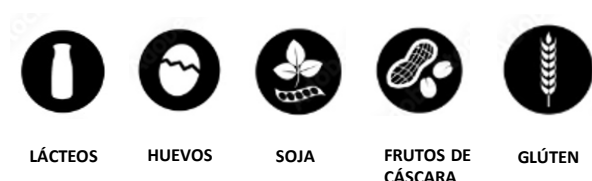
Piezas de miel (pure concentrado de manzana y pera, jarabe de fructosa y glucosa, miel, azúcar, humectante e422, fibra de trigo, aceite de girasol, gelificante e440i, regulador de ph e270, aroma natural)

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

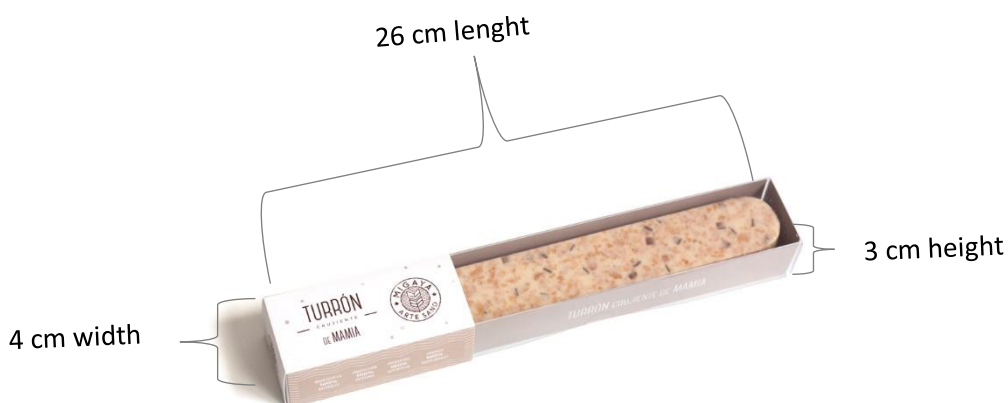
CONSERVACIÓN	Entre 14 y 18°C como temperatura óptima
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	< 7 meses

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

1 lingote de 230 gr



DATA SHEET

ENGLISH



MAMIA NOUGAT

It will be enough to taste a small piece to take us to the mountains where the shepherds made this dessert, with a smoky flavor and a touch of honey, a traditional dessert that you can taste in the format of an artisan nougat ingot, a tribute to the Basque tradition and its flavors. traditional.



FEATURES

- ✓ White chocolate nougat
- ✓ White chocolate, smoked sheep's milk, honey and wafer
- ✓ Patented and protected product
- ✓ Weight 230 gr
- ✓ 1 ingot 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

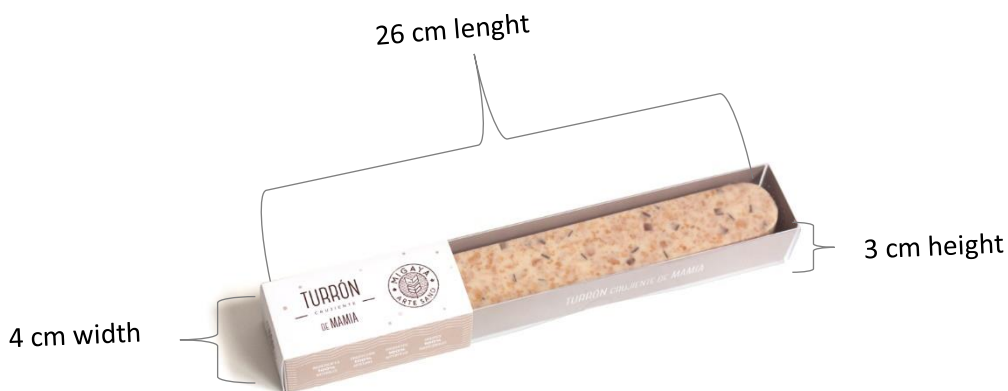
CONSERVATION	Between 14 and 18°C as optimal temperature
PREFERRED CONSUMPTION DATE	< 7 months

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

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

