

FICHA TÉCNICA ESPAÑOL



ROCA DE PLÁTANO Y GOFIO

El gofio se trata de una harina hecha a base de cereales tostados. Los canarios se relamen solo de pensar en el gofio con plátano.

La utilización de esta harina combinada con el intenso sabor del crispy de plátano aportará ese toque crujiente que convierten a este bombón de roca en nuestro dulce homenaje a la repostería canaria, con una combinación de ingredientes que reflejan a la perfección la tradición y los sabores más populares del archipiélago.



CARACTERÍSTICAS

- ✓ Roca de chocolate caramelizado
- ✓ Chocolate caramelizado, galleta de gofio, plátano, lima 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)

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, gofio, azúcar moreno, mantequilla (contiene leche), almendra, sal y crispies de plátano

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	2244 kJ/537 kcal
Grasas	32 g
de las cuales saturadas	15 g
Hidratos de carbono	55 g
de los cuales azúcares	42 g
Proteínas	14 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 plátano y gofio aprox
Peso 180 gr

Medidas



Caja de rocas de 50 gr (formato de evento)



5 rocas de plátano y gofio aprox
Peso 50 gr

Medidas



DATA SCHHET ENGLISH



BANANA ROCK AND GOFIO

Gofio is a flour made from toasted cereals. The Canaries lick their lips just thinking about gofio with banana.

The use of this flour combined with the intense flavor of the banana crispy will provide that crunchy touch that makes this rock bonbon our sweet tribute to Canarian pastries, with a combination of ingredients that perfectly reflect the tradition and the most delicious flavours. popular of the archipelago.



FEATURES

- ✓ Caramelized chocolate rock
- ✓ Caramelized chocolate, gofio cookie, banana, lime 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)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, gofio, brown sugar, butter (contains milk), almonds, salt and banana crispiesBiscuit (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	2244 KJ / 537 Kcal
Fats	32 gr
of which saturates	15 gr
Carbohydrates	55 gr
of which sugars	42 gr
Protein	14 gr
Salt	< 0.1 gr

ALLERGENS



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



19 banana rocks approx.
Weight 180g

Measures



40 gr rock box (event format)



6 banana 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

