

FICHA TÉCNICA GALEGO





ROCHA DE QUEIMADA

A nosa doce homenaxe a Galiza e a unha bebida alcohólica que leva con ela unha ardua tarefa, a de combater feitizos. QUEIMADA.

Lume, Terra, auga e aire. Son os elementos que invoca o feitizo. Deste xeito, nós tamén combinamos todos os ingredientes para obter como resultado unha rocha con moita maxia. Augardente, limón, laranxa e café fusionanse nun bombón de rocha que será o acompañamento e a homenaxe perfecta da bebida con máis historia de Galiza.

Mouchos, coruxas, sapos e bruxas; Demos, trasnos e diaños; Espíritos das neboadas veigas...

CARACTERÍSTICAS



- ✓ Rocha de chocolate caramelizado
- ✓ Chocolate caramelizado, cítricos, canela, café, augardente e oblea
- ✓ Producto patentado y protexido
- ✓ Peso 180 gr
- ✓ 17 rochas aprox por caixa



Normativa

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

INGREDIENTES

Chocolate branco 29,6% (azucre, manteiga de cacao, leite desnatada en po, materia grasa láctea, emulxente lecitina de soia, aroma natural de vainilla)
 chocolate branco ao caramelo (manteiga de cacao, azucre, leite enteira en po, lactosa, lactosoro en po, leite desnatada en po, azucre caramelizado, emulxente lecitina de soia, aroma natural de vainilla, sal)manteiga de cacao
 canela en po, esencia de augardente (auga, acohol etílico, sustancias aromatizantes)
 Café triturado, pel de limón raiada, pel de laranxa raiada.
 Galleta(fariña de millo, azucre, materia grasa láctea anhidra, lactosa (leite), proteínas da leite, sal, extracto de malta (cebada) gasificante es00ii).

VALORES NUTRICIONAIS

| Valores nutricionais medios / 100 gr | |
|--------------------------------------|------------------|
| Valor enerxético | 2139 kJ/512 kcal |
| Graxas | 29 g |
| dos que satura | 18 g |
| Hidratos de carbono | 54 g |
| dos cales azucres | 45 g |
| Proteínas | 12 g |
| Sal | 0.1 g |

ALÉRXENOS

LEITE



OVO



SOIA

FROITAS
NUSE

GLUTE

CONSERVACIÓN E CADUCACIÓN

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

LEGISLACIÓN

LEGISLACIÓN E Nº DE REXISTRO SANITARIO

Real decreto 496/2010, do 30 de abril, polo que se aproba a norma de calidade dos produtos de repostaría, repostaría, repostaría e repostaría.

REGULAMENTO (CE) no 1441/2007 da Comisión, do 5 de decembro de 2007, polo que se modifica o Regulamento (CE) no 2073/2005 sobre criterios microbiolóxicos aplicables aos produtos 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 REXISTRO SANITARIO RGSEAA: 20.04767/0

FORMATOS

Caixa de rochas de 180 gr



17 rochas de queimada aprox
Peso 180 gr

Medidas



Caixa de rochas de 50 gr (formato de evento)



5 rochas de queimada aprox
Peso 40 gr

Medidas



FICHA TÉCNICA ESPAÑOL





ROCA DE QUEIMADA

NUESTRO DULCE HOMENAJE a Galicia y a una bebida alcohólica que lleva consigo la ardua tarea de combatir maleficios. QUEIMADA.

Fuego, tierra, agua y aire. Son los elementos a los que invoca el conjuro.

Al igual que en el mismo, combinamos todos los ingredientes para dar como resultado una roca con mucha magia, aguardiente, limón, naranja y café se fusionan en un bombón de roca que será el acompañamiento y el homenaje perfecto de la bebida con más historia de toda Galicia.

“Mouchos, coruxas, sapos e bruxas;

Demos, trasnos e diaños;

Espíritos das neboadas veigas...”

CARACTERÍSTICAS



- ✓ Roca de chocolate caramelizado
- ✓ Chocolate caramelizado, cítricos, canela, café, orujo 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, canela en polvo, café triturado, pieles de limón ralladas, pieles de naranja ralladas

Esencia de aguardiente (agua, alcohol etílico, sustancias aromatizantes)

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 | 2139 kJ/512 kcal |
| Grasas | 29 g |
| de las cuales saturadas | 18 g |
| Hidratos de carbono | 54 g |
| de los cuales azúcares | 45 g |
| Proteínas | 12 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

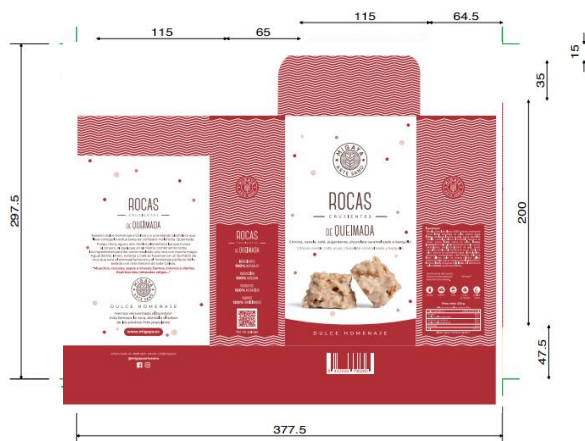
FORMATOS

Caja de rocas de 180 gr



17 rocas de queimada aprox
Peso 180 gr

Medidas



Caja de rocas de 50 gr (formato de evento)



5 rocas de queimada aprox
Peso 40 gr

Medidas



DATA SHEET

ENGLISH





QUEIMADA ROCK

OUR SWEET TRIBUTE to Galicia and to an alcoholic beverage that carries with it the arduous task of combating evils. BURNED.

Fire, earth, water and air. They are the elements that the spell invokes.

As in the same, we combine all the ingredients to result in a rock with a lot of magic, brandy, lemon, orange and coffee merge into a rock candy that will be the perfect accompaniment and tribute to the drink with the most history of all of Galicia.

“Mouchos, coruxas, toads and witches;

Demos, trasnos and diaños;

Spirits of neboadas veigas...”

FEATURES



- ✓ Caramelized chocolate rock
- ✓ Caramelized chocolate, citrus, cinnamon, coffee, pomace 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, cinnamon powder, ground coffee, grated lemon peel, grated orange peel
Essence of brandy (water, ethyl alcohol, flavoring substances)

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 | 2139 KJ / 512 Kcal |
| Fats | 29 gr |
| of which saturates | 18 gr |
| Carbohydrates | 54 gr |
| of which sugars | 45 gr |
| Protein | 12 gr |
| Salt | < 0.1 gr |

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 |

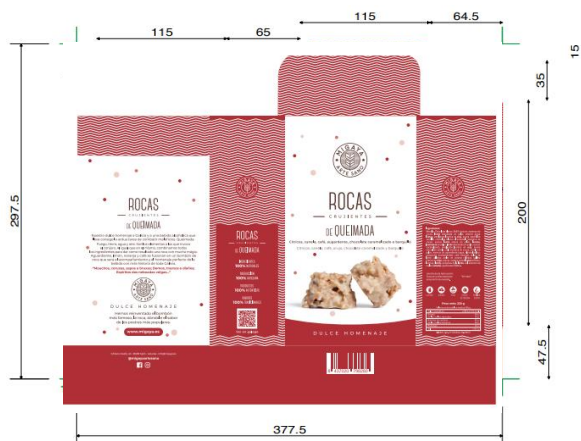
FORMATS

180 gr box of rocks



Approx 17 queimada rocks
Weight 180 gr

Measures



50 gr box of rocks (evento format)



5 queimada rocks approx
Weight 50 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