

FICHA TÉCNICA ESPAÑOL





ROCA VIOLETERA

Nuestras violeteras, al igual que sus populares ramos de violetas, representan ese sabor tan popular y característico que inunda la ciudad, no sólo de color, sino también de un sabor que aúna la tradición y nostalgia de una época pasada.

Nuestras rocas son una combinación de yogur y esencia de violeta que explotan en la boca, tiñe de color los parques y plazas más importantes de la capital.

Rocas crujientes de chocolate blanco, barquillo, crispies de yogurt y pétalos cristalizados de violeta.



CARACTERÍSTICAS

- ✓ Roca de chocolate blanco
- ✓ Pétalos de violeta yogurt y barquillo
- ✓ La roca de Madrid
- ✓ Peso 180 gr
- ✓ 18 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

Yopop (cobertura (azúcar, manteca de cacao, leche en polvo, lactosa, leche desnatada en polvo, emulgentes lecitina de soja, emulgente e476, vainillina), peta crispies (azúcar, glucosa, gas propelente e290, lactosa, agua), manteca de cacao, yogur en polvo (yogur en polvo, azúcar, corrector de la acidez e296, aroma, yogur en polvo desnatado (contiene leche), agente de recubrimiento (espesante e414, jarabe de glucosa, emulsificante e476)

Colorante lila en polvo (maltodextrina, concentrado (zanahoria, hibisco), corrector de la acidez e330)

Trozos de petalo de violetas (azucar, petalo de violeta, espesante e414, colorantes e120 y e132, aroma

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	1627 KJ / 389 Kcal
Grasas	24 gr
de las cuales saturadas	15 gr
Hidratos de carbono	39 gr
de los cuales azúcares	33 gr
Proteínas	5 gr
Sal	< 0.01 gr

ALÉRGENOS



CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

CONSERVACIÓN	Entre 14 y 18°C como temperatura óptima
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	< 12 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

Medidas



18 rocas violeteras aprox
Peso 180 gr

Caja de rocas de 50 gr (formato de evento)

Medidas



5 rocas violeteras aprox
Peso 50 gr

DATA SHEET

ENGLISH





VIOLET ROCK

Our violeteras, like their popular bouquets of violets, represent that popular and characteristic flavour that floods the city, not only with colour, but also with a flavour that combines tradition and nostalgia for a bygone era.

Our rocks are a combination of yoghurt and violet essence that explode in your mouth, colouring the most important parks and squares in the capital.

Crunchy white chocolate rocks, wafers, yoghurt crispies and crystallised violet petals.



FEATURES

- ✓ White chocolate rock
- ✓ Violet petals, yogurt and wafer
- ✓ The rock of Madrid
- ✓ Weight 180 gr
- ✓ Approximately 18 rocks per box



Normative

- ✓ Royal decree 496/2010
- ✓ Regulation (EC) No. 1441/2007
- ✓ Regulation (EU) 1169/2011
- ✓ Sanitary registration RGSEAA 20.04767/0

INGREDIENTS

White chocolate 29.6% (sugar, cocoa butter, skimmed milk powder, milk fat, emulsifier: soya lecithin, natural vanilla flavouring)

Cocoa butter

Yopop (coating (sugar, cocoa butter, milk powder, lactose, skimmed milk powder, emulsifiers soya lecithin, emulsifier e476, vanillin), peta crispies (sugar, glucose, propellant e290, lactose, water), cocoa butter, yoghurt powder (yoghurt powder, sugar, acidity regulator e296, flavouring, skimmed yoghurt powder (contains milk), glazing agent (thickener e414, glucose syrup, emulsifier e476)

Lilac powder colouring (maltodextrin, concentrate (carrot, hibiscus), acidity regulator e330)

Pieces of rose petals violets (sugar, violet petals, thickener e414, colorants e120 and e132, flavoring

Cookie (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	1627 KJ / 389 Kcal
Fats	24 gr
of which saturates	15 gr
Carbohydrates	39 gr
of which sugars	33 gr
Protein	5 gr
Salt	< 0.01 gr

ALLERGENS



CONSERVATION AND EXPIRY

CONSERVATION	Between 14 and 18°C as optimal temperature
PREFERRED CONSUMPTION DATE	< 12 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

Measures



18 violet rocks approx.
Weight 180g

50 gr box of rocks (event format)

Measures



5 violet rocks approx
Weight 50 gr

COMMERCIAL INFORMATION

- ✓ Minimum order 30 jar 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

