



ROCA DE TARTA DE QUESO

La tarta de queso es uno de los postres más emblemáticos del norte de España, siendo el queso en sus diferentes variedades presentes a lo largo de toda nuestra geografía, el principal protagonista.

Rocas crujientes de galleta, chocolate blanco, queso y arándanos.



CARACTERÍSTICAS

- ✓ Roca de chocolate blanco
- ✓ Galleta, barquillo, queso y arándanos
- ✓ Sabor tarta de queso
- ✓ Producto patentado y protegido
- ✓ Peso 180 gr
- ✓ 16 rocas aprox por caja



Normativa

- ✓ Real decreto 496/2010
- ✓ Reglamento (CE) Nº 1441/2007
- ✓ Reglamento (UE) 1169/2011
- ✓ Registro sanitario RGSEAA 20.04767/0

INGREDIENTES

Mezcla: Chocolate blanco 29,6% (azúcar, manteca de cacao, leche desnatada en polvo, materia grasa láctea, emulgente: lecitina de soja, aroma natural de vainilla), galleta (harina de trigo, azúcar, materia grasa láctea anhidra, lactosa (leche), proteínas de la leche, sal, extracto de malta (cebada), gasificante E500ii), arándanos enteros deshidratados (arándanos, azúcar, aceite de girasol), galleta (harina de trigo 74 %, azúcar, aceite de girasol alto oleico 9,5 %, jarabe de glucosa y fructosa, suero de leche en polvo, gasificantes (carbonatos de amonio, carbonatos de sodio), sal, emulgente (lecitinas de soja), agente de tratamiento de la harina (metalbisulfito sódico), aroma), manteca de cacao, aroma natural de queso de cabra (leche y derivados, maltodextrina), queso azul liofilizado 0,5% (leche, sal, enzima láctea, enzima de envejecimiento, cuajo, vino Rabosso Passito y arándanos en la corteza).

VALORES NUTRICIONALES

Valores nutricionales medios / 100 gr	
Valor energético	2625 KJ / 628 Kcal
Grasas	40 gr
de las cuales saturadas	17 gr
Hidratos de carbono	72 gr
de los cuales azúcares	52 gr
Proteínas	9 gr
Sal	< 0.1 gr

ALÉRGENOS



LÁCTEOS



HUEVOS



SOJA



FRUTOS
DE CÁSCARA



CONTIENE
GLUTEN

CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

CONSERVACIÓN	Entre 14 y 18ºC como temperatura óptima
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	< 4 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



16 rocas de tarta de queso aprox
Peso 180 gr

Medidas



Caja de rocas de 50 gr (formato de evento)



5 rocas de tarta de queso aprox
Peso 50 gr

Medidas

