# Ficha técnica

## Datos de la empresa

Razón social: El rincón de las tartas de queso

**Dirección fiscal:** Calle Zorrilla 16, local 3, 03690, San Vicente del Raspeig, Alicante

**Centro de fabricación:** Calle Zorrilla 16, local 3, 03690, San Vicente del Raspeig, Alicante

Nº R.E.M: EM-20.06437/A

CIF/NIF: 48301227P

**Teléfono**: 613092632



## **Datos del producto**

**Producto:** Tarta de queso de dulce de leche

Nombre del producto: La de dulce de leche

**Descripción:** Tarta de queso cremosa con dulce de leche. Puede llevar base de galleta y *topping*.

### Formatos:

- Tarta pequeña: 1,5 kg aprox. (8 porciones), unos 22 cm de diámetro.
- Tarta grande: 2,7 kg aprox. (14 porciones), unos 28 cm de diámetro.



**Materias primas e ingredientes:** queso crema, azúcar, nata, huevos, galletas, dulce de leche, mantequilla, maicena.

## Alérgenos:











Puede contener trazas desoja, mostaza yfrutos de cáscara.

#### **Envasado:**

- -Tarta pequeña: caja Kraft blanca o marrón para tartas de 23 cm con ventana.
- Tarta grande: caja Kraft blanca o marrón para tartas de 30 cm con ventana.
- Porción de tarta grande: envase plástico transparente con tapa de bisagra.

Conservación: hasta 4 días refrigerada y hasta 3 meses congelada.