

# IXP TARTA DE SANTIAGO

EXPERIENCIAS  
DE CALIDADE



[www.tartadesantiago.org](http://www.tartadesantiago.org)

## O Produto

A elaboración da "Tarta de Santiago" é un proceso artesanal transmitido de xeración en xeración, que foi evolucionando en función do progreso tecnolóxico experimentado nos últimos anos para atender as esixencias do mercado, sen perder a súa propia identidade. As técnicas empregadas na fabricación tenden a obter produtos de máxima calidade, mantendo os caracteres tradicionais das tortas amparadas por esta indicación xeográfica protexida.

O produto amparado pola IXP Tarta de Santiago é un doce tradicional galego, cuxos compoñentes básicos son:

- améndoas (mínimo 33% sobre o peso total da masa)
- azucre (mínimo 33% sobre o peso total da masa)
- ovos (mínimo 25% sobre o peso total da masa)

## Zona de Producción

A área de elaboración das tortas amparadas pola IXP Tarta de Santiago abrangue toda a Comunidade Autónoma de Galicia.



# Envasado

Consumidor final:	Restauración:	Observacións:
<ul style="list-style-type: none"><li>● Caixa de 400 grs.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Caixa de 800 grs.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Existen dúas presentacións: torta forrada, é dicir, con base, e torta sen forrar.</li></ul>

## Características Nutricionais

As améndoas (un dos compoñentes principais da Torta de Santiago), son unha excelente fonte de graxas monoinsaturadas e vitamina E. Campión de minerais como o calcio, protexen o corazón, fortalecen os ósos e achegan o seu sabor e textura ás receitas doces coma a que nos ocupa.

1 porción (94 g) de Torta de Santiago contén 326 kcal, 16,4 g de graxas, 38,2 g de hidratos de carbono e 9,9 g de proteínas.

## Contacto

Consello Regulador	Teléfono	E-mail
IXP Tarta de Santiago	881 997 279	info@tartadesantiago.org

[experienciasdecalidade.gal](http://experienciasdecalidade.gal) 



**EXPERIENCIAS DE CALIDADE**  
XUNTA DE GALICIA

