

	<h2 align="center">FONDO BRUNO</h2> <p><i>senza glutine</i> <i>senza grassi idrogenati</i> <i>senza glutammato monosodico aggiunto</i></p>																											
<p align="center">DENOMINAZIONE</p>	<p align="center">PREPARATO ISTANTANEO per INTINGOLI e SALSE</p>																											
<p align="center">INGREDIENTI</p>	<p>Farina di riso, amido di mais, sale marino, olio vegetale (palma) non idrogenato in polvere, estratto di lievito, estratto per brodo di proteine vegetali di soia e di mais, panna in polvere, verdure disidratate in proporzione variabile (pomodoro, aglio, cipolla, sedano, prezzemolo, carota), caramello, rosmarino, paprika, concentrato di pomodoro, olio di semi di mais, pepe, cumino, noce moscata.</p>																											
<p align="center">ALLERGENI <small>(Reg. CE 1169/11 e succ.)</small></p>	<p align="center">Soia – Lattosio – Sedano</p>																											
<p align="center">MODALITÀ D'USO</p>	<p>Modalità d'uso: il Fondo Bruno Bauer è un preparato da utilizzare come salsa da accostare alle carni in fetta (arrosto, brasato, ecc) e come base per la preparazione di intingoli da accompagnare a numerose pietanze (selvaggina, carni rosse e bianche, tagliatelle, verdure, ecc). Può inoltre essere aggiunto, nel corso della cottura, per la preparazione di spezzatini e carni in umido. Dosi: per ottenere l'intingolo sciogliere 70g di prodotto (5 cucchiari da minestra) in 1lt d'acqua fredda e far bollire, mescolando continuamente a fuoco moderato, per 5min circa, sino ad ottenere la consistenza desiderata. Accostare l'intingolo alle carni in fette o alle altre pietanze, secondo la propria fantasia. Per preparare spezzatini e carni in umido, aggiungere un cucchiaino da tavola di Fondo Bruno verso la fine della cottura, dopo averlo stemperato in acqua o brodo Bauer, in quantità sufficiente per ottenere una giusta densità della salsa. La dose consente di ottenere intingolo sufficiente per condire 12–16 porzioni di carne.</p>																											
<p align="center">STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE</p>	<p>Il prodotto teme l'umidità ed ogni fonte di calore. È indispensabile chiudere bene la confezione ed utilizzare solo utensili asciutti. Conservare in luogo fresco ed asciutto.</p>																											
<p align="center">DURABILITÀ</p>	<p align="center">3 anni</p>																											
<p align="center">PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO (100g)*</p>	<p>Energia: Grassi: - di cui acidi Grassi Saturi: Carboidrati: - di cui Zuccheri: Fibre: Proteine: Sale:</p>	<p align="center">1432 / 340 8,6 5 58 2 1,8 6,5 16</p>	<p align="center">kJ / kcal g g g g g g g</p>	<p align="center">* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.</p>																								
<p align="center">PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)</p>	<p>Umidità: Ceneri:</p>	<p align="center">8,1 17</p>	<p align="center">g g</p>																									
<p align="center">DATI MICROBIOLOGICI</p>	<p>Carica mesofila totale: S. aureus: Salmonella Spp.: Bacillus cereus: Clostridium perfringens:</p>	<p align="center"><100.000 <10 Assente <100 <10</p>	<p align="center">ufc in 1g ufc in 1g in 25g ufc in 1g ufc in 1g</p>																									
<p align="center">AFLATOSSINE METALLI PESANTI TRATTAMENTI IONIZZANTI</p>	<p>I Fornitori delle materie prime utilizzate per la produzione di questo prodotto attestano la conformità ai limiti fissati dai Regolamenti riferiti ai Pesticidi, alle Aflatossine, ai Metalli Pesanti e non sono stati sottoposti a trattamenti ionizzanti.</p>																											
<p align="center">OGM</p>	<p>I Fornitori delle materie prime utilizzate per la produzione di questo prodotto attestano che non contengono ingredienti geneticamente modificati e sono conformi alla normativa di riferimento.</p>																											
<p align="center">IMBALLI</p>	<p>Le dichiarazioni dei nostri Fornitori attestano che gli imballi utilizzati ottemperano ai regolamenti attualmente in vigore per i materiali a contatto con gli alimenti.</p>																											
<p align="center">CONFEZIONI</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Conf. Peso</th> <th>Codice prodotto</th> <th>Codice EAN</th> <th>Kg x ct</th> <th>Q.tà x ct</th> <th>Nr ct x strato</th> <th>Nr ct x EPAL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Busta 70g</td> <td>FBRU070</td> <td>8 006755 401040</td> <td>1,7</td> <td>24</td> <td>27</td> <td>243</td> </tr> <tr> <td>Bar. 600g</td> <td>FBRU600</td> <td>8 006755 501054</td> <td>7,2</td> <td>12</td> <td>6</td> <td>36</td> </tr> </tbody> </table>	Conf. Peso	Codice prodotto	Codice EAN	Kg x ct	Q.tà x ct	Nr ct x strato	Nr ct x EPAL	Busta 70g	FBRU070	8 006755 401040	1,7	24	27	243	Bar. 600g	FBRU600	8 006755 501054	7,2	12	6	36						
Conf. Peso	Codice prodotto	Codice EAN	Kg x ct	Q.tà x ct	Nr ct x strato	Nr ct x EPAL																						
Busta 70g	FBRU070	8 006755 401040	1,7	24	27	243																						
Bar. 600g	FBRU600	8 006755 501054	7,2	12	6	36																						

Ingredienti, tecniche di lavorazione o imballi potranno variare in qualsiasi momento a seconda delle esigenze produttive, della disponibilità delle varie materie prime sul mercato o delle scelte interne dell'azienda. Variazioni legislative possono far decadere quanto sopra riportato. Bauer si riserva qualsiasi modifica senza obbligo di comunicazione preventiva.