

	<h2 style="text-align: center;">GULASCH</h2> <p style="text-align: center;"><i>senza glutine e lattosio</i> <i>senza grassi idrogenati</i> <i>senza glutammato monosodico aggiunto</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Vegan</i></p>								
<p>DENOMINAZIONE</p>	<p>PREPARATO per SPEZZATINI e GULASCH all'UNGHERESE</p>								
<p>INGREDIENTI</p>	<p>Farina di riso, verdure disidratate in proporzione variabile (cipolla, aglio, sedano, prezzemolo, carota, pomodoro), spezie in proporzione variabile (paprika, cumino, pepe, noce moscata), doppio concentrato di pomodoro, vino bianco, sale marino, olio vegetale (palma) non idrogenato, estratto per brodo di proteine vegetali di soia e di mais, olio di semi di mais.</p>								
<p>ALLERGENI <small>(Reg. CE 1169/11 e succ.)</small></p>	<p>Soia - Sedano</p>								
<p>MODALITÀ D'USO</p>	<p>Spezzatino all'ungherese: tagliare a pezzi 500g di carne (manzo o maiale) e far rosolare in olio e/o burro con 1 cipolla tritata. Aggiungere poi 50g di Gulasch sciolto in 500ml d'acqua fredda. Far bollire fino a che la carne sia cotta e la salsa abbia raggiunto la densità voluta aggiungendo, se occorre, acqua o brodo.</p> <p>Würstel con Gulasch: stemperare 50g di Gulasch in 500ml di acqua, mettere sul fuoco e far bollire per 20min. Aggiungere la quantità di würstel desiderata e farli cuocere nella salsa per 5min. Anziché interi, si possono aggiungere i würstel tagliati a rondelle assieme a patate lessate e far cuocere tutto assieme per 10min, controllando la densità del sugo.</p> <p>Altri usi: il Gulasch, stemperato in 500ml d'acqua, è ottimo aggiunto al coniglio o al pollo dopo averli ben rosolati. Aggiunto ai minestrini di verdura, addensa e aromatizza.</p>								
<p>STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE</p>	<p>Il prodotto teme l'umidità ed ogni fonte di calore. È indispensabile chiudere bene la confezione dopo l'uso ed utilizzare solo utensili asciutti. Conservare in luogo fresco ed asciutto.</p>								
<p>DURABILITÀ</p>	<p>15 mesi</p>								
<p>PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO (100g)*</p>	<p>Energia: Grassi: - di cui acidi Grassi Saturi: Carboidrati: - di cui Zuccheri: Fibre: Proteine: Sale:</p>	<p>1332 / 317 9,8 5,3 4,6 6,9 7,4 7,7 8,8</p>	<p>kJ / kcal g g g g g g g</p>						
<p>* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.</p>									
<p>PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)</p>	<p>Umidità: Ceneri:</p>	<p>18 11</p>	<p>g g</p>						
<p>DATI MICROBIOLOGICI</p>	<p>Carica mesofila totale: S. aureus: Salmonella Spp.: Bacillus cereus: Clostridium perfringens:</p>	<p><100.000 <100 Assente <10.000 <10</p>	<p>ufc in 1g ufc in 1g in 25g ufc in 1g ufc in 1g</p>						
<p>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>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>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>CONFEZIONI</p>	<p>Conf. Peso</p>	<p>Codice prodotto</p>	<p>Codice EAN</p>	<p>Kg X ct</p>	<p>Q.tà x ct</p>	<p>Nr ct x strato</p>	<p>Nr ct x EPAL</p>	<p>Dim. U. Vendita (LxPxA) mm</p>	<p>Dim. Cart. (LxPxA) mm</p>
<p>Busta 50g</p>		<p>GUL050</p>	<p>8 006755 005019</p>	<p>1,2</p>	<p>24</p>	<p>27</p>	<p>243</p>	<p>130x13x149</p>	<p>130x260x155</p>
<p>Bar. 700g</p>		<p>GUL700</p>	<p>8 006755 005026</p>	<p>8,4</p>	<p>12</p>	<p>6</p>	<p>36</p>	<p>105x105x153</p>	<p>420x320x175</p>

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.