

 <p>GULASCH Preparato per spezzatini e Gulasch all'ungherese Ideale anche per Tofu e Seitan</p> <p>per rispettare lo modo SEMPLICE E VELOCE</p> <p>SENZA Glutammato SENZA Glutine SENZA Lattosio SENZA Grassi idrogenati</p>	<h2>GULASCH</h2> <p>senza glutine e lattosio senza grassi idrogenati senza glutammato monosodico aggiunto</p> <p>con olio di palma sostenibile certificato RSPO Vegan</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): 13,5%, spezie in proporzione variabile (paprika, cumino, pepe, noce moscata): 10,6%, 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 semidi mais.</p>																											
<p>ALLERGENI (Reg. CE 1169/11 e succ.)</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 kJ / kcal 9,8 g 5,3 g 4,6 g 6,9 g 7,4 g 7,7 g 8,8 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 g 11 g</p>																										
<p>DATI MICROBIOLOGICI</p>	<p>Carica mesofila totale: S. aureus: Salmonella Spp.: Bacillus cereus: Clostridium perfringens:</p>	<p><100.000 ufc in 1g <100 ufc in 1g Assente in 25g <1.000 ufc in 1g <100 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>	<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> <th>Dim. U. Vendita (LxPxA) mm</th> <th>Dim. Cart. (LxPxA) mm</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Busta 50g</td> <td>GUL050</td> <td>8 006755 005019</td> <td>0,6</td> <td>12</td> <td>40</td> <td>200</td> <td>130x18x150</td> <td>138x147x164</td> </tr> <tr> <td>Bar. 700g</td> <td>GUL700</td> <td>8 006755 005026</td> <td>8,4</td> <td>12</td> <td>6</td> <td>36</td> <td>105x105x153</td> <td>420x320x175</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	Dim. U. Vendita (LxPxA) mm	Dim. Cart. (LxPxA) mm	Busta 50g	GUL050	8 006755 005019	0,6	12	40	200	130x18x150	138x147x164	Bar. 700g	GUL700	8 006755 005026	8,4	12	6	36	105x105x153	420x320x175
Conf. Peso	Codice prodotto	Codice EAN	Kg X ct	Q.tà x ct	Nr ct x strato	Nr ct x EPAL	Dim. U. Vendita (LxPxA) mm	Dim. Cart. (LxPxA) mm																				
Busta 50g	GUL050	8 006755 005019	0,6	12	40	200	130x18x150	138x147x164																				
Bar. 700g	GUL700	8 006755 005026	8,4	12	6	36	105x105x153	420x320x175																				

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.