



GULASCH

senza glutine e lattosio
senza grassi idrogenati
senza glutammato monosodico aggiunto

con olio di palma sostenibile certificato RSPO
Vegan

DENOMINAZIONE	PREPARATO per SPEZZATINI e GULASCH all'UNGHERESE							
INGREDIENTI	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, grasso vegetale (palma), estratto per brodo di proteine vegetali di soia e di mais, olio di semidi mais.							
ALLERGENI (Reg. CE 1169/11 e succ.)	Soia - Sedano							
MODALITÀ D'USO	<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: stenderare 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, stenderato 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>							
STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE	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.							
DURABILITÀ	15 mesi							
PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO (100g)*	Energia: Grassi: - di cui acidi Grassi Saturi: Carboidrati: - di cui Zuccheri: Fibre: Proteine: Sale:				1332 / 317	kJ / kcal		
					9,8	g		
					5,3	g		
					46	g		
					6,9	g		
					7,4	g		
					7,7	g		
					8,8	g		
* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.								
PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)	Umidità: Ceneri:				18	g		
					11	g		
DATI MICROBIOLOGICI	Carica mesofila totale: S. aureus: Salmonella Spp.: Bacillus cereus: Clostridium perfringens:				<100.000	ufc in 1g		
					<100	ufc in 1g		
					Assente	in 25g		
					<1.000	ufc in 1g		
					<100	ufc in 1g		
AFLATOSSINE METALLI PESANTI TRATTAMENTI IONIZZANTI	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.							
OGM	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.							
IMBALLI	Busta: poliaccoppiato a prevalenza plastica (C/LDPE 81). Barattolo plastica: tappo e sigillo (LDPE 4), barattolo (HDPE2). Le dichiarazioni dei nostri Fornitori attestano che gli imballi utilizzati ottemperano ai regolamenti attualmente in vigore per i materiali a contatto con gli alimenti.							
CONFEZIONI	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
	Busta 50g	GUL050	8 006755 005019	0,6	12	40	200	130x18x150
	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.