

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO	Rev.: 14 01/2026
SP03 rev.00		

	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	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. 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. Altri usi: il Gulasch, stemperato in 500ml d'acqua, è ottimo aggiunto al coniglio o al pollo dopo averli ben rosolati. Aggiunto ai minestrone di verdura, addensa e aromatizza.									
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:	1332 / 317			kJ / kcal					
	Grassi:	9,8			g					
	- di cui acidi Grassi Saturi:	5,3			g					
	Carboidrati:	46			g					
	- di cui Zuccheri:	6,9			g					
	Fibre:	7,4			g					
	Proteine:	7,7			g					
	Sale:	8,8			g					
* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.										
PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)	Umidità:	18			g					
	Ceneri:	11			g					
DATI MICROBIOLOGICI	Carica mesofila totale:	<100.000			ufc in 1g					
	S. aureus:	<100			ufc in 1g					
	Salmonella Spp.:	Assente			in 25g					
	Bacillus cereus:	<1.000			ufc in 1g					
	Clostridium perfringens:	<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 in acciaio (FE 40), pellicola in alluminio (ALU 41), tappo in plastica (LDPE 4). 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 (LxPxX) mm	Dim. Cart. (LxPxX) mm	
	Busta 60g	GUL060	8006755000243	1,080	18	25	125	130x18x150	230x135x156	
	Bar. 500g	GUL500BS	8006755000113	3	6	10	70	99x99x151	319x213x156	

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.