



AROSTINA CON ERBE E SPEZIE

senza glutine
senza lattosio
senza glutammato monosodico aggiunto

VEGAN

DENOMINAZIONE	PREPARATO AROMATICO PER CARNI									
INGREDIENTI	Sale marino, estratto per brodo di proteine vegetali di soia e di mais, piante aromatiche in proporzione variabile (maggiorana, basilico, rosmarino, timo, alloro, salvia, origano): 3,9%, verdure disidratate in proporzione variabile (cipolla, aglio, prezzemolo, carota, sedano , pomodoro): 3%, spezie in proporzione variabile (paprika, pepe, ginepro, noce moscata, cannella): 2,4%, olio di semi di mais.									
ALLERGENI (Reg. CE 1169/11 e succ.)	Soia – Sedano									
MODALITÀ D'USO	Agitare bene prima dell'uso. Cospargere abbondantemente le carni di AROSTINA prima della cottura. AROSTINA contiene una giusta quantità di sale: un'eventuale aggiunta di sale alle carni va controllata nel corso della cottura. AROSTINA è particolarmente indicata per il pollo, qualsiasi sia il tipo di cottura (allo spiedo, al forno, alla diavola, ecc.), per braciole, scaloppine, per cuocere il coniglio, gli arrosti, lo stinco, le patate al forno e fritte.									
STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE	Il prodotto teme l'umidità ed ogni fonte di calore. È indispensabile chiudere bene il barattolo ed utilizzare solo utensili asciutti. Conservare in luogo fresco ed asciutto.									
DURABILITÀ	3 anni									
PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO (100g)*	Energia:	160 / 38			kJ / kcal					
	Grassi:	0,6			g					
	- di cui acidi Grassi Saturi:	0,1			g					
	Carboidrati:	4,6			g					
	- di cui Zuccheri:	1,1			g					
	Fibre:	3,2			g					
	Proteine:	2,7			g					
Sale:	85,3			g						
* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.										
PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)	Umidità:	1,1			g					
	Ceneri:	91			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:	<1.000			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	Barattolo 150g: tappo in plastica (LDPE 4), barattolo in acciaio (FE 40). Barattolo in plastica 800g: tappo e sigillo (LDPE 4), barattolo (HDPE 2). Secchio: barattolo e coperchio in plastica (PP 05). 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	
	Bar. 150g	ARO150	8 006755 201039	0,9	6	40	520	57x57x97	123x178x104	
	Bar. 800g	ARO800	8 006755 009086	9,6	12	6	36	105x105x153	420x320x175	
	Secc. 3kg	ARO3Ko	8 006755 009031	18	6	4	16	200x200x195	625x430x205	

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.