



## SCHEDA TECNICA

### PRODOTTO FINITO

Rev.: 12  
08/2025

SP03 rev.00



### AROSTINA

Preparato aromatico per insaporire i tuoi piatti



## 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 bracioli, 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
<i>S. aureus</i> :	<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 (LxPxA)mm	Dim. Cart. (LxPxA) 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.