

**AROSTINA CON AGLIO E PREZZEMOLO**

senza glutine  
senza lattosio  
senza glutammato monosodico aggiunto

VEGAN

DENOMINAZIONE	PREPARATO AROMATICO PER PESCE								
INGREDIENTI	Sale marino, aglio: 24,4%, prezzemolo: 13,5%, estratto per brodo di proteine vegetali di <b>soia</b> e di mais, paprika, pepe, verdure disidratate in proporzione variabile ( <b>sedano</b> , cipolla, carota, pomodoro), olio di semi di mais.								
ALLERGENI (Reg. CE 1169/11 e succ.)	<b>Soia – Sedano</b>								
MODALITÀ D'USO	Pulire il pesce, ungerlo d'olio e cospargerlo internamente ed esternamente con <b>AROSTINA</b> . Avvolgerlo bene nel foglio di alluminio e cuocerlo in forno per 10–15 minuti, a seconda della dimensione.								
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:		630/150		kJ / kcal				
	Grassi:		1,6		g				
	- di cui acidi Grassi Saturi:		0,26		g				
	Carboidrati:		19		g				
	- di cui Zuccheri:		3		g				
	Fibre:		9,3		g				
	Proteine:		10		g				
	Sale:		51		g				
	* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.								
PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)	Umidità:		3,8		g				
	Ceneri:		56		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 120g: tappo in plastica (LDPE 4), barattolo in acciaio (FE 40).   Barattolo in plastica 700g: tappo e sigillo (LDPE 4), barattolo (HDPE 2). 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. 120g	BAC150	8 006755 201046	0,72	6	40	520	57x57x97	123x178x104
	Bar. 700g	BAC700	8 006755 010044	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.