


AROSTINA

Preparato aromatico per insaporire i tuoi piatti


CON AGLIO E PREZZEMOLO

 Ideale per piatti di pesce
SENZA Glutine
SENZA Lattosio
SENZA Glutammato*

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 **soia** e di mais, paprika, pepe, verdure disidratate in proporzione variabile (**sedano**, cipolla, carota, pomodoro), olio di semi di mais.

ALLERGENI

(Reg. CE 1169/11 e succ.)

Soia – Sedano
MODALITÀ D'USO

 Pulire il pesce, ungerlo d'olio e cospargerlo internamente ed esternamente con **AROSTINA**. 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.