

| | | | | | | | | | |
|--|--|--|---|----------------|------------------|-----------------------|---------------------|----------------------------------|------------------------------|
|  <p>AROSTINA Preparato aromatico per insaporire i tuoi piatti</p> <p>Vegan Class Vegetariane</p> <p>CON AGLIO E PREZZEMOLO Ideale per piatti di pesce</p> <p>SENZA Glutine SENZA Lattosio SENZA Glutammato*</p> | <h2>AROSTINA CON AGLIO E PREZZEMOLO</h2> <p>senza glutine senza lattosio senza glutammato monosodico aggiunto</p> <p>VEGAN</p> | | | | | | | | |
| <p>DENOMINAZIONE</p> | <p>PREPARATO AROMATICO PER PESCE</p> | | | | | | | | |
| <p>INGREDIENTI</p> | <p>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.</p> | | | | | | | | |
| <p>ALLERGENI (Reg. CE 1169/11 e succ.)</p> | <p>Soia – Sedano</p> | | | | | | | | |
| <p>MODALITÀ D'USO</p> | <p>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.</p> | | | | | | | | |
| <p>STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE</p> | <p>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.</p> | | | | | | | | |
| <p>DURABILITÀ</p> | <p>3 anni</p> | | | | | | | | |
| <p>PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO (100g)*</p> | <p>Energia: Grassi: - di cui acidi Grassi Saturi: Carboidrati: - di cui Zuccheri: Fibre: Proteine: Sale:</p> | <p>630/150 1,6 0,26 19 3 9,3 10 51</p> | <p>kJ/kcal g g g g g g g</p> | | | | | | |
| <p>* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.</p> | | | | | | | | | |
| <p>PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)</p> | <p>Umidità: Ceneri:</p> | <p>3,8 56</p> | <p>g g</p> | | | | | | |
| <p>DATI MICROBIOLOGICI</p> | <p>Carica mesofila totale: S. aureus: Salmonella Spp.: Bacillus cereus: Clostridium perfringens:</p> | <p><100.000 <100 Assente <1.000 <100</p> | <p>ufc in 1g ufc in 1g in 25g ufc in 1g ufc in 1g</p> | | | | | | |
| <p>AFLATOSSINE METALLI PESANTI TRATTAMENTI IONIZZANTI</p> | <p>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.</p> | | | | | | | | |
| <p>OGM</p> | <p>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.</p> | | | | | | | | |
| <p>IMBALLI</p> | <p>Le dichiarazioni dei nostri Fornitori attestano che gli imballi utilizzati ottemperano ai regolamenti attualmente in vigore per i materiali a contatto con gli alimenti.</p> | | | | | | | | |
| <p>CONFEZIONI</p> | <p>Conf. Peso</p> | <p>Codice prodotto</p> | <p>Codice EAN</p> | <p>Kg x ct</p> | <p>Q.tà x ct</p> | <p>Nr ct x strato</p> | <p>Nr ct x EPAL</p> | <p>Dim. U. Vendita (LxPxA)mm</p> | <p>Dim. Cart. (LxPxA) mm</p> |
| <p>Bar. 120g BAC150 8 006755 201046 0,72 6 40 520 57x57x97 123x178x104</p> | | | | | | | | | |
| <p>Bar. 700g BAC700 8 006755 010044 8,4 12 6 36 105x105x153 420x320x175</p> | | | | | | | | | |