

	<h2 style="color: green;">FUNGARELLA</h2> <p>senza glutine e lattosio senza grassi idrogenati senza glutammato monosodico aggiunto</p> <p>VEGAN</p>																																																																																																																																																									
DENOMINAZIONE	CONDIMENTO con FUNGHI PORCINI																																																																																																																																																									
INGREDIENTI	Farina di riso, funghi porcini disidratati: 18,2 %, sale marino, verdure disidratate in proporzione variabile (cipolla, carota, prezzemolo, aglio, sedano , pomodoro), olio vegetale non idrogenato (palma), estratto per brodo di proteine vegetali di soia e di mais, concentrato di pomodoro, pepe, paprika, olio di semi di mais.																																																																																																																																																									
ALLERGENI (Reg. CE 1169/11 e succ.)	Sedano - Soia																																																																																																																																																									
MODALITÀ D'USO	<p>RISOTTO AI FUNGHI: stemperare 50g di Fungarella in 500ml d'acqua e far bollire per 5 min. Far dorare 500g di riso in olio, burro e cipolla trita e aggiungere la Fungarella. Portare a cottura il riso aggiungendo quando occorre qualche mestolo di Brodo Bauer. A fine cottura aggiungere burro fresco e parmigiano grattato.</p> <p>PASTA AI FUNGHI: per condire 500g di pasta, stemperare 50g di Fungarella in 400ml di acqua e far bollire per 6 min circa. Per ottenere un gusto più delicato aggiungere panna da cucina o burro.</p> <p>SCALOPPINE SAPORITE: stemperare 50g di Fungarella in 500ml d'acqua e far bollire per 5 min. Dorare in olio o burro le scaloppine e insaporire con brandy e vino bianco. Aggiungere la Fungarella e portare a cottura la carne, controllando la giusta densità del sugo ai funghi. Seguire lo stesso procedimento anche per bracioline di vitello o maiale, ossibuchi, etc.</p>																																																																																																																																																									
STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE	Il prodotto, teme l'umidità ed ogni fonte di calore. È indispensabile chiudere bene la confezione dopo l'uso ed utilizzare solo utensili asciutti. Conservare in luogo fresco ed asciutto.																																																																																																																																																									
DURABILITÀ	15 mesi																																																																																																																																																									
PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO (100g)*	Energia: Grassi: - di cui acidi Grassi Saturi: Carboidrati: - di cui Zuccheri: Fibre: Proteine: Sale:	1338/ 320 13 7,3 39 6,1 5,3 9,8 18	kJ / kcal g g g g g g g	* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.																																																																																																																																																						
PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)	Umidità: Ceneri:	9 18	g g	DATI MICROBIOLOGICI Carica mesofila totale: S. aureus: Salmonella Spp.: Bacillus cereus: Clostridium perfringens:																																																																																																																																																						
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	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	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Conf. Peso</th> <th>Codice prodotto</th> <th>Codice EAN</th> <th>Kg x ct</th> <th>Q.tà x ct</th> <th>Nr ct x strato</th> <th>Nr ct x EPAL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Busta 50g</td> <td>FUN042</td> <td>8 006755 006016</td> <td>1,2</td> <td>24</td> <td>27</td> <td>243</td> </tr> <tr> <td>Bar. 700g</td> <td>FUN700</td> <td>8 006755 006047</td> <td>8,4</td> <td>12</td> <td>6</td> <td>36</td> </tr> </tbody> </table>	Conf. Peso	Codice prodotto	Codice EAN	Kg x ct	Q.tà x ct	Nr ct x strato	Nr ct x EPAL	Busta 50g	FUN042	8 006755 006016	1,2	24	27	243	Bar. 700g	FUN700	8 006755 006047	8,4	12	6	36	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Conf. Peso</th> <th>Codice prodotto</th> <th>Codice EAN</th> <th>Kg x ct</th> <th>Q.tà x ct</th> <th>Nr ct x strato</th> <th>Nr ct x EPAL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Busta 50g</td> <td>FUN042</td> <td>8 006755 006016</td> <td>1,2</td> <td>24</td> <td>27</td> <td>243</td> </tr> <tr> <td>Bar. 700g</td> <td>FUN700</td> <td>8 006755 006047</td> <td>8,4</td> <td>12</td> <td>6</td> <td>36</td> </tr> </tbody> </table>	Conf. Peso	Codice prodotto	Codice EAN	Kg x ct	Q.tà x ct	Nr ct x strato	Nr ct x EPAL	Busta 50g	FUN042	8 006755 006016	1,2	24	27	243	Bar. 700g	FUN700	8 006755 006047	8,4	12	6	36	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Conf. Peso</th> <th>Codice prodotto</th> <th>Codice EAN</th> <th>Kg x ct</th> <th>Q.tà x ct</th> <th>Nr ct x strato</th> <th>Nr ct x EPAL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Busta 50g</td> <td>FUN042</td> <td>8 006755 006016</td> <td>1,2</td> <td>24</td> <td>27</td> <td>243</td> </tr> <tr> <td>Bar. 700g</td> <td>FUN700</td> <td>8 006755 006047</td> <td>8,4</td> <td>12</td> <td>6</td> <td>36</td> </tr> </tbody> </table>	Conf. Peso	Codice prodotto	Codice EAN	Kg x ct	Q.tà x ct	Nr ct x strato	Nr ct x EPAL	Busta 50g	FUN042	8 006755 006016	1,2	24	27	243	Bar. 700g	FUN700	8 006755 006047	8,4	12	6	36	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Conf. Peso</th> <th>Codice prodotto</th> <th>Codice EAN</th> <th>Kg x ct</th> <th>Q.tà x ct</th> <th>Nr ct x strato</th> <th>Nr ct x EPAL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Busta 50g</td> <td>FUN042</td> <td>8 006755 006016</td> <td>1,2</td> <td>24</td> <td>27</td> <td>243</td> </tr> <tr> <td>Bar. 700g</td> <td>FUN700</td> <td>8 006755 006047</td> <td>8,4</td> <td>12</td> <td>6</td> <td>36</td> </tr> </tbody> </table>	Conf. Peso	Codice prodotto	Codice EAN	Kg x ct	Q.tà x ct	Nr ct x strato	Nr ct x EPAL	Busta 50g	FUN042	8 006755 006016	1,2	24	27	243	Bar. 700g	FUN700	8 006755 006047	8,4	12	6	36	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Conf. Peso</th> <th>Codice prodotto</th> <th>Codice EAN</th> <th>Kg x ct</th> <th>Q.tà x ct</th> <th>Nr ct x strato</th> <th>Nr ct x EPAL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Busta 50g</td> <td>FUN042</td> <td>8 006755 006016</td> <td>1,2</td> <td>24</td> <td>27</td> <td>243</td> </tr> <tr> <td>Bar. 700g</td> <td>FUN700</td> <td>8 006755 006047</td> <td>8,4</td> <td>12</td> <td>6</td> <td>36</td> </tr> </tbody> </table>	Conf. Peso	Codice prodotto	Codice EAN	Kg x ct	Q.tà x ct	Nr ct x strato	Nr ct x EPAL	Busta 50g	FUN042	8 006755 006016	1,2	24	27	243	Bar. 700g	FUN700	8 006755 006047	8,4	12	6	36	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Conf. Peso</th> <th>Codice prodotto</th> <th>Codice EAN</th> <th>Kg x ct</th> <th>Q.tà x ct</th> <th>Nr ct x strato</th> <th>Nr ct x EPAL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Busta 50g</td> <td>FUN042</td> <td>8 006755 006016</td> <td>1,2</td> <td>24</td> <td>27</td> <td>243</td> </tr> <tr> <td>Bar. 700g</td> <td>FUN700</td> <td>8 006755 006047</td> <td>8,4</td> <td>12</td> <td>6</td> <td>36</td> </tr> </tbody> </table>	Conf. Peso	Codice prodotto	Codice EAN	Kg x ct	Q.tà x ct	Nr ct x strato	Nr ct x EPAL	Busta 50g	FUN042	8 006755 006016	1,2	24	27	243	Bar. 700g	FUN700	8 006755 006047	8,4	12	6	36	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Conf. Peso</th> <th>Codice prodotto</th> <th>Codice EAN</th> <th>Kg x ct</th> <th>Q.tà x ct</th> <th>Nr ct x strato</th> <th>Nr ct x EPAL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Busta 50g</td> <td>FUN042</td> <td>8 006755 006016</td> <td>1,2</td> <td>24</td> <td>27</td> <td>243</td> </tr> <tr> <td>Bar. 700g</td> <td>FUN700</td> <td>8 006755 006047</td> <td>8,4</td> <td>12</td> <td>6</td> <td>36</td> </tr> </tbody> </table>	Conf. Peso	Codice prodotto	Codice EAN	Kg x ct	Q.tà x ct	Nr ct x strato	Nr ct x EPAL	Busta 50g	FUN042	8 006755 006016	1,2	24	27	243	Bar. 700g	FUN700	8 006755 006047	8,4	12	6	36
Conf. Peso	Codice prodotto	Codice EAN	Kg x ct	Q.tà x ct	Nr ct x strato	Nr ct x EPAL																																																																																																																																																				
Busta 50g	FUN042	8 006755 006016	1,2	24	27	243																																																																																																																																																				
Bar. 700g	FUN700	8 006755 006047	8,4	12	6	36																																																																																																																																																				
Conf. Peso	Codice prodotto	Codice EAN	Kg x ct	Q.tà x ct	Nr ct x strato	Nr ct x EPAL																																																																																																																																																				
Busta 50g	FUN042	8 006755 006016	1,2	24	27	243																																																																																																																																																				
Bar. 700g	FUN700	8 006755 006047	8,4	12	6	36																																																																																																																																																				
Conf. Peso	Codice prodotto	Codice EAN	Kg x ct	Q.tà x ct	Nr ct x strato	Nr ct x EPAL																																																																																																																																																				
Busta 50g	FUN042	8 006755 006016	1,2	24	27	243																																																																																																																																																				
Bar. 700g	FUN700	8 006755 006047	8,4	12	6	36																																																																																																																																																				
Conf. Peso	Codice prodotto	Codice EAN	Kg x ct	Q.tà x ct	Nr ct x strato	Nr ct x EPAL																																																																																																																																																				
Busta 50g	FUN042	8 006755 006016	1,2	24	27	243																																																																																																																																																				
Bar. 700g	FUN700	8 006755 006047	8,4	12	6	36																																																																																																																																																				
Conf. Peso	Codice prodotto	Codice EAN	Kg x ct	Q.tà x ct	Nr ct x strato	Nr ct x EPAL																																																																																																																																																				
Busta 50g	FUN042	8 006755 006016	1,2	24	27	243																																																																																																																																																				
Bar. 700g	FUN700	8 006755 006047	8,4	12	6	36																																																																																																																																																				
Conf. Peso	Codice prodotto	Codice EAN	Kg x ct	Q.tà x ct	Nr ct x strato	Nr ct x EPAL																																																																																																																																																				
Busta 50g	FUN042	8 006755 006016	1,2	24	27	243																																																																																																																																																				
Bar. 700g	FUN700	8 006755 006047	8,4	12	6	36																																																																																																																																																				
Conf. Peso	Codice prodotto	Codice EAN	Kg x ct	Q.tà x ct	Nr ct x strato	Nr ct x EPAL																																																																																																																																																				
Busta 50g	FUN042	8 006755 006016	1,2	24	27	243																																																																																																																																																				
Bar. 700g	FUN700	8 006755 006047	8,4	12	6	36																																																																																																																																																				

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.