

 <p>AROSTINA Preparato aromatico per insaporire i tuoi piatti</p> <p>Vegan Qualità Vegetariana</p> <p>CON AGLIO E PREZZEMOLO Ideale per piatti di pesce SENZA Glutine SENZA Lattosio SENZA Glutammato*</p>	<p>AROSTINA CON AGLIO E PREZZEMOLO</p> <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>626/ 149 1,7 0,3 18 3,2 9,5 10 52</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>3,9 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 <10000 <10</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>Bar. 120g</p>		<p>BAC150</p>	<p>8 006755 201046</p>	<p>1,4</p>	<p>12</p>	<p>10</p>	<p>130</p>
<p>Bar. 700g</p>		<p>BAC700</p>	<p>8 006755 010044</p>	<p>8,4</p>	<p>12</p>	<p>6</p>	<p>36</p>

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.