



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	Agitare bene prima dell'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 in acciaio (FE 40), pellicola in alluminio (ALU 41), tappo in plastica (LDPE 4). 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. 500g	BAC500BS	8 006755 000199	3	6	10	70	99x99x151	319x213x156

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.