



## SALSA BRUNA

*senza glutine*

*senza grassi idrogenati*

*senza glutammato monosodico aggiunto*

<b>DENOMINAZIONE</b> <b>INGREDIENTI</b> <b>ALLERGENI</b> (Reg. CE 1169/11 e succ.) <b>MODALITÀ D'USO</b> <b>STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE</b> <b>DURABILITÀ</b> <b>PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO (100g)*</b> <b>PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)</b> <b>DATI MICROBIOLOGICI</b> <b>AFLATOSSINE METALLI PESANTI TRATTAMENTI IONIZZANTI</b> <b>OGM</b> <b>IMBALLI</b> <b>CONFEZIONI</b>	<p><b>PREPARATO per INTINGOLI e RICETTE RICCHE DI GUSTO</b></p> <p>Farina di riso, amido di mais, sale marino, grasso di palma (<b>latte</b>), estratto di lievito, zucchero naturale caramellato, estratto per brodo di proteine vegetali di <b>soia</b> e di mais, <b>panna</b> in polvere, verdure disidratate in proporzione variabile (pomodoro, cipolla, aglio, <b>sedano</b>, prezzemolo, carota), estratto di vino bianco, brodo di carne di manzo in polvere, piante aromatiche in proporzione variabile (rosmarino, timo, alloro), spezie in proporzione variabile (paprika, pepe, comino, noce moscata), doppio concentrato di pomodoro, vino bianco, olio di semi di mais, grasso di palma.</p> <p><b>Soia - Sedano - Latte</b></p> <p>Per preparare la Salsa Bruna sciogliere il contenuto della busta (35 g) in ½ litro d'acqua fredda e porta a bollire mescolando continuamente a fuoco moderato, per 5 minuti o più, fino a ottenere la consistenza desiderata. Abbinabile a carni a fette o ad altre pietanze secondo fantasia. Per realizzare spezzatini e carni in umido aggiungi la Salsa Bruna Bauer in cottura così com'è o dopo averla stemperata in acqua.</p> <p>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.</p> <p>20 mesi</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 40%;">Energia:</td> <td style="width: 10%;">1443/342</td> <td style="width: 50%;">kJ / kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi:</td> <td>8.4</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>- di cui acidi Grassi Saturi:</td> <td>6.5</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Carboiodrati:</td> <td>59.1</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>- di cui Zuccheri:</td> <td>2.1</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Fibre:</td> <td>1.7</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Proteine:</td> <td>6.7</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Sale:</td> <td>12.3</td> <td>g</td> </tr> </table> <p>* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 40%;">Umidità:</td> <td style="width: 10%;">8,7</td> <td style="width: 50%;">g</td> </tr> <tr> <td>Ceneri:</td> <td>17</td> <td>g</td> </tr> </table> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 40%;">Carica mesofila totale:</td> <td style="width: 10%;">&lt;100.000</td> <td style="width: 50%;">ufc in 1g</td> </tr> <tr> <td>S. aureus:</td> <td>&lt;100</td> <td>ufc in 1g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella Spp.:</td> <td>Assente</td> <td>in 25g</td> </tr> <tr> <td>Bacillus cereus:</td> <td>&lt;1.000</td> <td>ufc in 1g</td> </tr> <tr> <td>Clostridium perfringens:</td> <td>&lt;100</td> <td>ufc in 1g</td> </tr> </table> <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>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>Busta: poliaccoppiato a prevalenza plastica(C/LDPE 81).          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> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 15%;">Conf. Peso</th> <th style="width: 15%;">Codice prodotto</th> <th style="width: 15%;">Codice EAN</th> <th style="width: 10%;">Kg x ct</th> <th style="width: 10%;">Q.tà X ct</th> <th style="width: 10%;">Nr ct x strato</th> <th style="width: 10%;">Nr ct X EPAL</th> <th style="width: 10%;">Dim. U. Vendita (LxPxA) mm</th> <th style="width: 10%;">Dim. Cart. (LxPxA) mm</th> </tr> <tr> <td>Busta 35g</td> <td>SBRU035</td> <td>8006755402030</td> <td>2,8</td> <td>8</td> <td>40</td> <td>200</td> <td>130x18x150</td> <td>138x147x164</td> </tr> </table>	Energia:	1443/342	kJ / kcal	Grassi:	8.4	g	- di cui acidi Grassi Saturi:	6.5	g	Carboiodrati:	59.1	g	- di cui Zuccheri:	2.1	g	Fibre:	1.7	g	Proteine:	6.7	g	Sale:	12.3	g	Umidità:	8,7	g	Ceneri:	17	g	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:	<100	ufc in 1g	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	Busta 35g	SBRU035	8006755402030	2,8	8	40	200	130x18x150	138x147x164
Energia:	1443/342	kJ / kcal																																																														
Grassi:	8.4	g																																																														
- di cui acidi Grassi Saturi:	6.5	g																																																														
Carboiodrati:	59.1	g																																																														
- di cui Zuccheri:	2.1	g																																																														
Fibre:	1.7	g																																																														
Proteine:	6.7	g																																																														
Sale:	12.3	g																																																														
Umidità:	8,7	g																																																														
Ceneri:	17	g																																																														
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:	<100	ufc in 1g																																																														
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																																																								
Busta 35g	SBRU035	8006755402030	2,8	8	40	200	130x18x150	138x147x164																																																								

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.