



## SALSA CROSTACEI

Senza lattosio  
senza glutine  
senza grassi idrogenati  
senza glutammato monosodico aggiunto

<b>DENOMINAZIONE</b>	PREPARATO per INTINGOLI e GUAZZETTI								
<b>INGREDIENTI</b>	<b>Gamberetto</b> disidratato: 19,4%, amido di mais, farina di riso, estratto di <b>aragosta</b> : 10,2%, grasso di cocco, sale marino:8,4%, proteina di pisello, pomodoro disidratato, paprika dolce, limone disidratato, aglio disidratato, estratto di <b>granchio</b> :1%, estratto di lievito, estratto di vino bianco, finocchio (semi) polvere.								
<b>ALLERGENI</b> (Reg. CE 1169/11 e succ.)	<b>Gamberetto – Granchio – Aragosta</b>								
<b>MODALITÀ D'USO</b>	Per sughi o guazzetti sciogliere il contenuto della busta (40 g) in ½ litro d'acqua fredda e portare a bollore mescolando continuamente a fuoco moderato, per 5 minuti o più, fino a ottenere la consistenza desiderata. Abbinabile a qualsiasi pietanza a base di pesce, secondo fantasia. Per preparare i risotti utilizza la Salsa ai Crostacei Bauer in cottura o come mantecatura, dopo averla stemperata in acqua.								
<b>STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE</b>	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.								
<b>DURABILITÀ</b>	36 mesi								
<b>PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO (100g)*</b>	Energia:			1392/330			kJ / kcal		
	Grassi:			8,3			g		
	- di cui acidi Grassi Saturi:			5,8			g		
	Carboidrati:			45			g		
	- di cui Zuccheri:			3,3			g		
	Fibre:			1,5			g		
	Proteine:			19			g		
	Sale:			12,3			g		
	* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.								
<b>PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)</b>	Umidità:			6,9			g		
	Ceneri:			20			g		
<b>DATI MICROBIOLOGICI</b>	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		
<b>AFLETOSINE METALLI PESANTI TRATTAMENTI IONIZZANTI</b>	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.								
<b>OGM</b>	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.								
<b>IMBALLI</b>	Le dichiarazioni dei nostri Fornitori attestano che gli imballi utilizzati ottemperano ai regolamenti attualmente in vigore per i materiali a contatto con gli alimenti.								
<b>CONFEZIONI</b>	<b>Conf. Peso</b>	<b>Codice prodotto</b>	<b>Codice EAN</b>	<b>Kg x ct</b>	<b>Q.tà x ct</b>	<b>Nr ct x strato</b>	<b>Nr ct X EPAL</b>	<b>Dim. U. Vendita (LxPxA) mm</b>	<b>Dim. Cart. (LxPxA) mm</b>
	Busta 40g	SCRO040	8006755402016	3,2	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.