



SALSA CROSTACEI

senza glutine
senza grassi idrogenati
senza glutammato monosodico aggiunto

DENOMINAZIONE

PREPARATO per INTINGOLI e GUAZZETTI

INGREDIENTI

Amido di mais, farina di riso, estratto di **aragosta**: 13,8%, pomodoro, estratto di **granchio**:8%, sale marino fino, grasso di palma (**latte**), **panna** in polvere, **gamberetto** disidratato: 5,3%, zucchero caramellato, limone disidratato, paprika dolce, aglio disidratato, estratto di lievito, estratto di vino bianco, finocchio (semi) polvere, **sedano** semi polvere.

ALLERGENI

(Reg. CE 1169/11 e succ.)

Gamberetto – Granchio – Aragosta - Latte

MODALITÀ D'USO

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.

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

20 mesi

PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO (100g)*

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.

PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)

Umidità:	6,9	g
Ceneri:	20	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:	<100	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

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 (LxPxAl) mm	Dim. Cart. (LxPxAl) mm
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.