



## SALSA CROSTACEI

*senza glutine  
 senza grassi idrogenati  
 senza glutammato monosodico aggiunto*

		SALSA CROSTACEI							
<b>DENOMINAZIONE</b>		PREPARATO per INTINGOLI e GUAZZETTI							
<b>INGREDIENTI</b>		Amido di mais, farina di riso, estratto di <b>aragosta</b> : 13,8%, pomodoro, estratto di <b>granchio</b> : 8%, sale marino fino, grasso di palma ( <b>latte</b> ), <b>panna</b> in polvere, <b>gamberetto</b> disidratato: 5,3%, zucchero caramellato, limone disidratato, paprika dolce, aglio disidratato, estratto di lievito, estratto di vino bianco, finocchio (semi) polvere, <b>sedano</b> semi polvere.							
<b>ALLERGENI</b> (Reg. CE 1169/11 e succ.)		<i>Gamberetto – Granchio – Aragosta - Latte</i>							
<b>MODALITÀ D'USO</b>		Per sughi o guazzetti sciogliere il contenuto della busta (40 g) in 1/2 litro d'acqua fredda e portare a bollire 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>		20 mesi							
<b>PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO (100g)*</b>		Energia: Grassi: - di cui acidi Grassi Saturi: Carboidrati: - di cui Zuccheri: Fibre: Proteine: Sale:			1392/ 330				<b>kJ / kcal</b>
					8,3	g			
					5,8	g			
					4,5	g			
					3,3	g			
					1,5	g			
					19	g			
					12,3	g			
<i>* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.</i>									
<b>PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)</b>		Umidità: Ceneri:			6,9	g			
					20	g			
<b>DATI MICROBIOLOGICI</b>		Carica mesofila totale: <i>S. aureus</i> : <i>Salmonella</i> Spp.: <i>Bacillus cereus</i> : <i>Clostridium perfringens</i> :			<100.000	ufc in 1g			
					<100	ufc in 1g			
					Assente	in 25g			
					<1.000	ufc in 1g			
					<100	ufc in 1g			
<b>AFLATOSSINE 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>		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
		Busta 40g	SCROo40	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.