

SP03

	<h2 style="text-align: center;">SALSA PORCINI</h2> <p><i>Senza lattosio senza glutine senza grassi idrogenati senza glutammato monosodico aggiunto</i></p> <p>VEGAN</p>																																
<p>DENOMINAZIONE</p>	<p>PREPARATO Per INTINGOLI e CONDIMENTI</p>																																
<p>INGREDIENTI</p>	<p>Farina di riso, amido di mais, funghi porcini disidratati: 14%, proteine di pisello, sale fino iodato, verdure disidratate in proporzione variabile (patata, aglio, carota, cipolla, prezzemolo, sedano, pomodoro): 6.3%, estratto per brodo di proteine vegetali di soia e mais, estratto di lievito, olio di semi di mais, estratto di vino bianco.</p>																																
<p>ALLERGENI (Reg. CE 1169/11 e succ.)</p>	<p><i>Soia - Sedano</i></p>																																
<p>MODALITÀ D'USO</p>	<p>Per sughi o farciture sciogliere il contenuto della busta (35 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 primi piatti, a secondi di carne o ad altre pietanze, secondo fantasia. Per preparare i risotti utilizzare la Salsa ai Funghi porcini Bauer in cottura o come mantecatura, dopo averla stemperata in acqua.</p>																																
<p>STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE</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>DURABILITÀ</p>	<p>36 mesi</p>																																
<p>PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO (100g)*</p>	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>Energia:</td> <td>1507/357</td> <td style="text-align: right;">kJ / kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi:</td> <td>9</td> <td style="text-align: right;">g</td> </tr> <tr> <td>- di cui acidi Grassi Saturi:</td> <td>1,6</td> <td style="text-align: right;">g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati:</td> <td>49</td> <td style="text-align: right;">g</td> </tr> <tr> <td>- di cui Zuccheri:</td> <td>0,9</td> <td style="text-align: right;">g</td> </tr> <tr> <td>Fibre:</td> <td>2,2</td> <td style="text-align: right;">g</td> </tr> <tr> <td>Proteine:</td> <td>19</td> <td style="text-align: right;">g</td> </tr> <tr> <td>Sale:</td> <td>9,7</td> <td style="text-align: right;">g</td> </tr> </table> <p><small>* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.</small></p>									Energia:	1507/357	kJ / kcal	Grassi:	9	g	- di cui acidi Grassi Saturi:	1,6	g	Carboidrati:	49	g	- di cui Zuccheri:	0,9	g	Fibre:	2,2	g	Proteine:	19	g	Sale:	9,7	g
Energia:	1507/357	kJ / kcal																															
Grassi:	9	g																															
- di cui acidi Grassi Saturi:	1,6	g																															
Carboidrati:	49	g																															
- di cui Zuccheri:	0,9	g																															
Fibre:	2,2	g																															
Proteine:	19	g																															
Sale:	9,7	g																															
<p>PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)</p>	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>Umidità:</td> <td>7,2</td> <td style="text-align: right;">g</td> </tr> <tr> <td>Ceneri:</td> <td>13</td> <td style="text-align: right;">g</td> </tr> </table>									Umidità:	7,2	g	Ceneri:	13	g																		
Umidità:	7,2	g																															
Ceneri:	13	g																															
<p>DATI MICROBIOLOGICI</p>	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>Carica mesofila totale:</td> <td><100.000</td> <td style="text-align: right;">ufc in 1g</td> </tr> <tr> <td>S. aureus:</td> <td><100</td> <td style="text-align: right;">ufc in 1g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella Spp.:</td> <td>Assente</td> <td style="text-align: right;">in 25g</td> </tr> <tr> <td>Bacillus cereus:</td> <td><10.000</td> <td style="text-align: right;">ufc in 1g</td> </tr> <tr> <td>Clostridium perfringens:</td> <td><100</td> <td style="text-align: right;">ufc in 1g</td> </tr> </table>									Carica mesofila totale:	<100.000	ufc in 1g	S. aureus:	<100	ufc in 1g	Salmonella Spp.:	Assente	in 25g	Bacillus cereus:	<10.000	ufc in 1g	Clostridium perfringens:	<100	ufc in 1g									
Carica mesofila totale:	<100.000	ufc in 1g																															
S. aureus:	<100	ufc in 1g																															
Salmonella Spp.:	Assente	in 25g																															
Bacillus cereus:	<10.000	ufc in 1g																															
Clostridium perfringens:	<100	ufc in 1g																															
<p>AFLATOSSINE METALLI PESANTI TRATTAMENTI IONIZZANTI</p>	<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>OGM</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>IMBALLI</p>	<p>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>																																
<p>CONFEZIONI</p>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <th>Conf. Peso</th> <th>Codice prodotto</th> <th>Codice EAN</th> <th>Kg x ct</th> <th>Q.tà X ct</th> <th>Nr ct x strato</th> <th>Nr ct X EPAL</th> <th>Dim. U. Vendita (LxPxA) mm</th> <th>Dim. Cart. (LxPxA) mm</th> </tr> <tr> <td>Busta 35g</td> <td>SPOR035</td> <td>8006755402023</td> <td>2,8</td> <td>8</td> <td>40</td> <td>200</td> <td>130x18x150</td> <td>138x147x164</td> </tr> </table>	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	SPOR035	8006755402023	2,8	8	40	200	130x18x150	138x147x164														
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	SPOR035	8006755402023	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.