



## FONDO BRUNO

senza glutine  
senza grassi idrogenati  
senza glutammato monosodico aggiunto

DENOMINAZIONE	PREPARATO per INTINGOLI e RICETTE RICCHE DI GUSTO								
INGREDIENTI	Farina di <b>riso</b> , amido di mais, sale marino, grasso di cocco ( <b>latte</b> ), estratto di lievito, estratto per brodo di proteine vegetali di <b>soia</b> e di mais, zucchero naturale caramellato, 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, olio di semi di mais, vino bianco, olio vegetale (palma) non idrogenato.								
ALLERGENI (Reg. CE 1169/11 e succ.)	Latte - Soia - Sedano								
MODALITÀ D'USO	Per preparare il Fondo Bruno sciogliere 70g di prodotto in un 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 carni a fette o ad altre pietanze secondo la tua fantasia. Per realizzare spezzatini e carni in umido aggiungere il Fondo Bruno in cottura così com'è o dopo averlo stemperato 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.								
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)	20 mesi								
PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO (100g)*	Energia:	1388/ 329			kJ / kcal				
	Grassi:	6,6			g				
	- di cui acidi Grassi Saturi:	5,3			g				
	Carboidrati:	60			g				
	- di cui Zuccheri:	1,3			g				
	Fibre:	1,4			g				
	Proteine:	6,7			g				
Sale:	13,5			g					
* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.									
PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)	Umidità:	8,7			g				
	Ceneri:	17			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	Barattolo: tappo e sigillo in plastica (LDPE 4), barattolo in plastica (HDPE 2). 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 (LxPxX) mm	Dim. Cart. (LxPxX) mm
	Barattolo 420g	FBRU420	8006755501047	5	12	6	6	105x105x125	420x320x135
	Barattolo 600g	FBRU600	8006755501054	7,2	12	6	36	105x105x153	420x320x175

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.