



FONDO BRUNO

senza glutine
senza grassi idrogenati
senza glutammato monosodico aggiunto

DENOMINAZIONE

PREPARATO per INTINGOLI e RICETTE RICCHE DI GUSTO

INGREDIENTI

Farina di riso, amido di mais, sale marino, grasso di palma (**latte**), estratto di lievito, zucchero naturale caramellato, estratto per brodo di proteine vegetali di **soia** e di mais, **panna** in polvere, verdure disidratate in proporzione variabile (pomodoro, cipolla, aglio, **sedano**, 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, vino bianco, olio di semi di mais, grasso di palma.

ALLERGENI (Reg. CE 1169/11 e succ.)

Soia – Sedano - Latte

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:	1443/342	kJ / kcal
Grassi:	8.4	g
- di cui acidi Grassi Saturi:	6.5	g
Carboidrati:	59.1	g
- di cui Zuccheri:	2.1	g
Fibre:	1.7	g
Proteine:	6.7	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:	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 in acciaio (FE 40), pellicola in alluminio (ALU 41), tappo in plastica (LDPE 4). 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 (LxPxA) mm	Dim. Cart. (LxPxA) mm
Barattolo 500g	FBRU500BS	8006755000083	3	6	10	70	99x99x151	319x213x156

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.