



## FONDO CROSTACEI

senza glutine  
 senza grassi idrogenati  
 senza glutammato monosodico aggiunto

<b>DENOMINAZIONE</b>	PREPARATO per INTINGOLI e GUAZZETTI								
<b>INGREDIENTI</b>	<i>Gamberetto</i> disidratato: 19,4%, amido di mais, farina di riso, estratto di <i>aragosta</i> : 10,2%, grasso di cocco ( <b>latte</b> ), sale marino: 8,4%, proteina di pisello, pomodoro disidratato, paprika dolce, limone disidratato, aglio disidratato, estratto di <i>granchio</i> :1%, estratto di lievito, estratto di vino bianco, finocchio (semi) polvere.								
<b>ALLERGENI</b> (Reg. CE 1169/11 e succ.)	<i>Gamberetto - Aragosta - Latte - Granchio</i>								
<b>MODALITÀ D'USO</b>	Per sughi e guazzetti sciogliere 80g di prodotto in 1 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 utilizzare il Fondo Crostacei Bauer in cottura o come mantecatura, dopo averlo stemperato 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>TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)</b>	36 mesi								
<b>PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO (100g)*</b>	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	g						
	* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.								
<b>PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)</b>	Umidità:	6,9	g						
	Ceneri:	20	g						
<b>DATI MICROBIOLOGICI</b>	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						
<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>	<b>Conf. Peso</b>	<b>Codice prodotto</b>	<b>Codice EAN</b>	<b>Kg x ct</b>	<b>Q.tà X ct</b>	<b>Nr ct x strato</b>	<b>Nr ct X EPAL</b>	<b>Dim. U. Vendita (LxPxA) mm</b>	<b>Dim. Cart. (LxPxA) mm</b>
	Barattolo 600g	FCRO600	8006755501061	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.