



FONDO PORCINI

*senza glutine
senza grassi idrogenati
senza glutammato monosodico aggiunto*

VEGAN

DENOMINAZIONE

PREPARATO Per INTINGOLI e CONDIMENTI

INGREDIENTI

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.

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

Soia - Sedano

MODALITÀ D'USO

Per sughi e farcite sciogliere 70g 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 primi piatti, a secondi di carne o ad altre pietanze, secondo fantasia. Per preparare i risotti utilizzare il Fondo ai Funghi Porcini Bauer in cottura o come mantecatura, 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 utilizzarne solo utensili asciutti. Conservare in luogo fresco ed asciutto.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

20 mesi

PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO (100g)*

| | | |
|-------------------------------|----------|-----------|
| Energia: | 1507/357 | kJ / kcal |
| Grassi: | 9,0 | 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 |

* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.

PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)

| | | |
|----------|-----|---|
| Umidità: | 7,2 | g |
| Ceneri: | 13 | g |

DATI MICROBIOLOGICI

| | | |
|--------------------------|----------|-----------|
| 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 |

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 (LxPxA) mm | Dim. Cart. (LxPxA) mm |
|-------------------|--------------------|---------------|---------------|-----------------|----------------------|--------------------|-------------------------------------|-----------------------------|
| Barattolo 420g | FPOR420 | 8006755501085 | 5,0 | 12 | 6 | 36 | 105X105X125 | 420X320X135 |
| Barattolo 600g | FPOR600 | 8006755501078 | 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.