



## FONDO PORCINI

*senza glutine  
senza grassi idrogenati  
senza glutammato monosodico aggiunto*

<b>DENOMINAZIONE</b>	PREPARATO Per INTINGOLI e CONDIMENTI																															
	Farina di riso, amido di mais, funghi porcini disidratati: 11,9%, sale marino, grasso di palma in polvere, estratto per brodo di proteine vegetali di <b>soia</b> e mais, verdure disidratate in proporzione variabile (patata, aglio, prezzemolo, cipolla, <b>sedano</b> , carota, pomodoro): 4,1%, <b>panna</b> in polvere, estratto di vino bianco, olio di semi di mais, pepe nero.																															
<b>INGREDIENTI</b>																																
<b>ALLERGENI</b> (Reg. CE 1169/11 e succ.)	<b>Soia – Sedano - Latte</b>																															
<b>MODALITÀ D'USO</b>	Per sughi e farciture 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.																															
<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>	20 mesi																															
<b>PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO (100g)*</b>	<table border="1"> <tr> <td>Energia:</td> <td>1494/355</td> <td>kJ / kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi:</td> <td>9,7</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>- di cui acidi Grassi Saturi:</td> <td>8,1</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati:</td> <td>56,2</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>- di cui Zuccheri:</td> <td>1</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Fibre:</td> <td>2</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Proteine:</td> <td>9,6</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Sale:</td> <td>9,35</td> <td>g</td> </tr> </table>								Energia:	1494/355	kJ / kcal	Grassi:	9,7	g	- di cui acidi Grassi Saturi:	8,1	g	Carboidrati:	56,2	g	- di cui Zuccheri:	1	g	Fibre:	2	g	Proteine:	9,6	g	Sale:	9,35	g
Energia:	1494/355	kJ / kcal																														
Grassi:	9,7	g																														
- di cui acidi Grassi Saturi:	8,1	g																														
Carboidrati:	56,2	g																														
- di cui Zuccheri:	1	g																														
Fibre:	2	g																														
Proteine:	9,6	g																														
Sale:	9,35	g																														
<p>* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.</p>																																
<b>PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)</b>	<table border="1"> <tr> <td>Umidità:</td> <td>7,2</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Ceneri:</td> <td>13</td> <td>g</td> </tr> </table>								Umidità:	7,2	g	Ceneri:	13	g																		
Umidità:	7,2	g																														
Ceneri:	13	g																														
<b>DATI MICROBIOLOGICI</b>	<table border="1"> <tr> <td>Carica mesofila totale:</td> <td>&lt;100.000</td> <td>ufc in 1g</td> </tr> <tr> <td>S. aureus:</td> <td>&lt;100</td> <td>ufc in 1g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella Spp.:</td> <td>Assente</td> <td>in 25g</td> </tr> <tr> <td>Bacillus cereus:</td> <td>&lt;10.000</td> <td>ufc in 1g</td> </tr> <tr> <td>Clostridium perfringens:</td> <td>&lt;100</td> <td>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																														
<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>	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.																															
<b>CONFEZIONI</b>	<b>Conf. Peso</b>	<b>Codice prodotto</b>	<b>Codice EAN</b>	<b>Kg x ct</b>	<b>Q.t à 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 500g	FPOR500BS	800675500090	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.