



FONDO PORCINI

senza glutine
senza grassi idrogenati
senza glutammato monosodico aggiunto

DENOMINAZIONE	PREPARATO Per INTINGOLI e CONDIMENTI								
INGREDIENTI	Farina di riso, amido di mais, proteine di pisello, grasso di cocco (latte), estratto per brodo di proteine vegetali di soia e di mais, verdure disidratate in proporzione variabile (patata, aglio, cipolla, sedano , prezzemolo, carota, pomodoro): 6,5%, funghi porcini disidratati:6,2%, sale marino: 6%, estratto di lievito, estratto di vino bianco, olio di semi di mais.								
ALLERGENI (Reg. CE 1169/11 e succ.)	<i>Latte - Soia - Sedano</i>								
MODALITÀ D'USO	Per sughi e farciture sciogliere 70g di prodotto in 1 litro d'acqua fredda e portare a bollore mescolando continuamente a fuoco moderato, 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 utilizzare solo utensili asciutti. Conservare in luogo fresco ed asciutto.								
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)	36 mesi								
PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO (100g)*	Energia:	1522/ 361		kJ / kcal					
	Grassi:	9,5		g					
	- di cui acidi Grassi Saturi:	6,7		g					
	Carboidrati:	51		g					
	- di cui Zuccheri:	1,1		g					
	Fibre:	1,9		g					
	Proteine:	17		g					
	Sale:	9,5		g					
	* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.								
PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)	Umidità:	7,8		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:	<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	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 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.