


SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	FONDO BRUNO						
DENOMINAZIONE	PREPARATO ISTANTANEO PER INTINGOLI E SALSE						
INGREDIENTI	Farina di riso, amido di mais, sale marino, olio vegetale non idrogenato (palma), estratto di lievito, estratto per brodo di proteine vegetali di <i>soia</i> e di mais, <i>panna</i> in polvere, verdure disidratate in proporzione variabile (pomodoro, aglio, cipolla, <i>sedano</i> , prezzemolo, carota), colorante: caramello, paprika, rosmarino, concentrato di pomodoro, olio di semi di mais, pepe, comino, noce moscata.						
CLAIM	<i>senza glutine</i> <i>senza grassi idrogenati</i> <i>senza glutammato monosodico aggiunto</i>						
ALLERGENI (Reg. CE 1169/11 e succ.)	<i>Soia – Panna – Sedano</i>						
							
MODALITÀ D'USO	<p>Modalità d'uso: il Fondo Bruno Bauer è un preparato da utilizzare come salsa da accostare alle carni in fetta (arrosto, brasato, ecc) e come base per la preparazione di intingoli da accompagnare a numerose pietanze (selvaggina, carni rosse e bianche, tagliatelle, verdure, ecc). Può inoltre essere aggiunto, nel corso della cottura, per la preparazione di spezzatini e carni in umido. Dosi: per ottenere l'intingolo sciogliere 70g di prodotto (5 cucchiaini da minestra) in 1lt d'acqua fredda e far bollire, mescolando continuamente a fuoco moderato, per 5min circa, sino ad ottenere la consistenza desiderata. Accostare l'intingolo alle carni in fette o alle altre pietanze, secondo la propria fantasia. Per preparare spezzatini e carni in umido, aggiungere un cucchiaino da tavola di Fondo Bruno verso la fine della cottura, dopo averlo stemperato in acqua o brodo Bauer, in quantità sufficiente per ottenere una giusta densità della salsa. La dose consente di ottenere intingolo sufficiente per condire 12-16 porzioni di carne.</p>						
STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE	Il prodotto teme l'umidità ed ogni fonte di calore. È indispensabile chiudere bene la confezione ed utilizzare solo utensili asciutti. Conservare in luogo fresco ed asciutto.						
DURABILITÀ	3 anni						
PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO (100g)*	Energia:	1429 kJ	339 kcal				
	Grassi:	8,5	g				
	- di cui acidi grassi saturi:	4,9	g				
	Carboidrati:	58,4	g				
	- di cui Zuccheri:	1,9	g				
	Fibre:	1,4	g				
	Proteine:	6,5	g				
	Sale:	16	g				
	* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.						
PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)	Umidità:	8,8	g				
	Ceneri:	16,5	g				
DATI MICROBIOLOGICI	Carica mesofila totale:	<100.000	ufc in 100g				
	S. aureus:	<10	ufc in 100g				
	Salmonella Spp.:	Assente	in 25g				
	Bacillus cereus:	<100	ufc in 100g				
	Clostridium perfringens:	<10	ufc in 100g				
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
	Busta 70g	FBRU070	8 006755 401040	1,7	24	27	243
	Bar. 600g	FBRU600	8 006755 501054	7,2	12	6	36

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.