

## SCHEDA TECNICA

<b>PRODOTTO</b>	<b>GULASCH</b>						
<b>DENOMINAZIONE</b>	<b>PREPARATO PER SPEZZATINI E GULASCH ALL'UNGHERESE</b>						
<b>INGREDIENTI</b>	Farina di riso, verdure disidratate in proporzione variabile (cipolla, aglio, <i>sedano</i> , prezzemolo, carota, pomodoro), spezie in proporzione variabile (paprika, cumino, pepe, noce moscata), concentrato di pomodoro, sale marino, olio vegetale non idrogenato (palma), estratto per brodo di proteine vegetali di <i>soia</i> e di mais, olio di semi di mais, vino bianco.						
<b>CLAIM</b>	<i>senza glutine e lattosio</i> <i>senza grassi idrogenati</i> <i>senza glutammato monosodico aggiunto</i>						
<b>ALLERGENI</b> (Reg. CE 1169/11 e succ.)	<i>Soia - Sedano</i>						
							
<b>MODALITÀ D'USO</b>	<p><b>Spezzatino all'ungherese:</b> tagliare a pezzi 500g di carne (manzo o maiale) e far rosolare in olio e/o burro con 1 cipolla tritata. Aggiungere poi 50g di <b>Gulasch</b> sciolto in 500ml d'acqua fredda. Far bollire fino a che la carne sia cotta e la salsa abbia raggiunto la densità voluta aggiungendo, se occorre, acqua o brodo.</p> <p><b>Würstel con Gulasch:</b> stemperare 50g di <b>Gulasch</b> in 500ml di acqua, mettere sul fuoco e far bollire per 20min. Aggiungere la quantità di würstel desiderata e farli cuocere nella salsa per 5min. Anziché interi, si possono aggiungere i würstel tagliati a rondelle assieme a patate lessate e far cuocere tutto assieme per 10min, controllando la densità del sugo.</p> <p><b>Altri usi:</b> il <b>Gulasch</b>, stemperato in 500ml d'acqua, è ottimo aggiunto al coniglio o al pollo dopo averli ben rosolati. Aggiunto ai minestrini di verdura, addensa e aromatizza.</p>						
<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>DURABILITÀ</b>	15 mesi						
<b>PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO (100g)*</b>	Energia:	1311 kJ	312 kcal				
	Grassi:	8,5	g				
	- di cui acidi grassi saturi:	4,7	g				
	Carboidrati:	47,4	g				
	- di cui Zuccheri:	8,4	g				
	Fibre:	7,1	g				
	Proteine:	7,8	g				
	Sale:	9	g				
	<b>* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.</b>						
<b>PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)</b>	Umidità:	17,8	g				
	Ceneri:	11,5	g				
<b>DATI MICROBIOLOGICI</b>	Carica mesofila totale:	<10.000	ufc in 100g				
	S. aureus:	<10	ufc in 100g				
	Salmonella Spp.:	Assente	in 25g				
	Bacillus cereus:	<10	ufc in 100g				
	Clostridium perfringens:	<10	ufc in 100g				
<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>
	Busta 50g	GUL050	8 006755 005019	1,2	24	27	243
	Bar. 700g	GUL700	8 006755 005026	8,4	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.