

	<h2 style="text-align: center;">FONDO BRUNO</h2> <p style="text-align: center;"><i>senza glutine</i> <i>senza grassi idrogenati</i> <i>senza glutammato monosodico aggiunto</i></p>									
<p><b>DENOMINAZIONE</b></p>	<p><b>PREPARATO per INTINGOLI e RICETTE RICCHE DI GUSTO</b></p>									
<p><b>INGREDIENTI</b></p>	<p>Farina di riso, amido di mais, sale marino, grasso di cocco (<b>latte</b>), estratto di lievito, estratto per brodo di proteine vegetali di <b>soia</b> e di mais, zucchero naturale caramellato, verdure disidratate in proporzione variabile-(pomodoro, cipolla, aglio, <b>sedano</b>, prezzemolo, carota), estratto di vino bianco, brodo di carne di manzo in polvere, piante aromatiche in proporzione variabile (rosmarino, timo, alloro), spezie in proporzione variabile (paprika, pepe, comino, noce moscata), doppio concentrato di pomodoro, olio di semi di mais, vino bianco, olio vegetale (palma) non idrogenato.</p>									
<p><b>ALLERGENI</b> <small>(Reg. CE 1169/11 e succ.)</small></p>	<p><i>Latte - Soia - Sedano</i></p>									
<p><b>MODALITÀ D'USO</b></p>	<p>Per preparare il Fondo Bruno sciogliere 70g di prodotto in un 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 carni a fette o ad altre pietanze secondo la tua fantasia. Per realizzare spezzatini e carni in umido aggiungere il Fondo Bruno in cottura così com'è o dopo averlo stemperato in acqua.</p>									
<p><b>STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE</b></p>	<p>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.</p>									
<p><b>TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)</b></p>	<p>36 mesi</p>									
<p><b>PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO (100g)*</b></p>	<p>Energia: Grassi: - di cui acidi Grassi Saturi: Carboidrati: - di cui Zuccheri: Fibre: Proteine: Sale:</p>	<p>1388/ 329 6,6 5,3 60 1,3 1,4 6,7 14</p>	<p>kJ / kcal g g g g g g g</p>	<p>* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.</p>						
<p><b>PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)</b></p>	<p>Umidità: Ceneri:</p>	<p>8,7 17</p>	<p>g g</p>							
<p><b>DATI MICROBIOLOGICI</b></p>	<p>Carica mesofila totale: S. aureus: Salmonella Spp.: Bacillus cereus: Clostridium perfringens:</p>	<p>&lt;100.000 &lt;100 Assente &lt;1.000 &lt;100</p>	<p>ufc in 1g ufc in 1g in 25g ufc in 1g ufc in 1g</p>							
<p><b>AFLATOSSINE METALLI PESANTI TRATTAMENTI IONIZZANTI</b></p>	<p>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.</p>									
<p><b>OGM</b></p>	<p>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.</p>									
<p><b>IMBALLI</b></p>	<p>Le dichiarazioni dei nostri Fornitori attestano che gli imballi utilizzati ottemperano ai regolamenti attualmente in vigore per i materiali a contatto con gli alimenti.</p>									
<p><b>CONFEZIONI</b></p>	<p>Conf. Peso</p>	<p>Codice prodotto</p>	<p>Codice EAN</p>	<p>Kg x ct</p>	<p>Q.tà x ct</p>	<p>Nr ct x strato</p>	<p>Nr ct x EPAL</p>	<p>Dim. U. Vendita (LxPxA) mm</p>	<p>Dim. Cart. (LxPxX) mm</p>	
<p>Barattolo 600g    FBRU600    8006755501054    7,2    12    6    36    105x105x153    420x320x175</p>										

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.