

WELL BASE CULINARIA N. 21 FONDO BRUNO non legato in polvere

- Pronto in 1 minuto
- Senza glutine
- Senza lattosio



> DESCRIZIONE

Fondo di carne dall'aroma intenso ed armonioso. Non legato, ideale nella preparazione di salse classiche e creative per carni rosse, bianche e selvaggina e per dare corpo e sapore a carni in genere, intingoli, risotti, zuppe, sughi, ripieni, etc. Non contiene allergeni come glutine o lattosio e risponde ai requisiti di una cucina sempre più buona, sana e sicura.

> DENOMINAZIONE LEGALE

Preparato disidratato per salse.

> INGREDIENTI

Maltodestrine (patate, mais), esaltatori di sapidità: glutammato monosodico, inosinato disodico, guanilato disodico. Grasso di palma, farina di riso, fibra vegetale, aromi naturali, colorante: caramello ammoniacale. Sale, verdure disidratate (cipolla, pomodoro, carota, aglio), proteine di patate, estratto di carne*, zucchero, estratto di lievito, addensanti: gomma xantano, farina di semi di carrube. Spezie (pepe, alloro).

*Ingredienti di origine UE/non UE

> CERTIFICAZIONE

-

> INFO SUGLI ALLERGENI (D.lgs. 114/06; Dir. 2006/142/CE e successive modifiche; Reg. UE 1169/2011 e successive modifiche)

Il prodotto non contiene allergeni.

> MODALITA' D'USO

- **Salsa base:** versare 65 g di prodotto (5-6 cucchiaini circa) in un litro di acqua bollente e lasciar bollire per un minuto. Se si desidera una salsa più concentrata senza aumentare la sapidità, basta aumentare la quantità di prodotto fino a 100 g/litro. Per addensare la salsa aggiungere al prodotto, prima di portare a bollore, della fecola o maisita o meglio della Roux Well.

- **Salse classiche e creative:** aggiungere la salsa base agli altri ingredienti come soffritto, vino, panna, funghi, rosmarino, etc..

- **Per allungare fondi di cottura di arrostiti, brasati:** aggiungere la salsa base o la polvere tal quale prima e durante la preparazione.

- **Per dare corpo e sapore a zuppe, risotti, sughi:** aggiungere la salsa base o il prodotto nella sua forma granulare durante la cottura fino ad ottenere l'intensità di gusto desiderata.

> STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto. Non esporre a temperature superiori ai 30° C.

> DURABILITÀ

24 mesi se conservato nell'imballo originale, chiuso, in luogo fresco ed asciutto.

> DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (medi per 100 g di prodotto)

Energia	1646,1 KJ (391,2 Kcal)	Grassi	13,2 g
		- di cui acidi grassi saturi	8,54 g
Carboidrati	50,7 g	Proteine	17,4 g
- di cui zuccheri	4,6 g		
Sale	11 g		

> ANALISI CHIMICO-FISICA

Attività dell'acqua	≅ 0,4	Umidità	<5%
---------------------	-------	---------	-----

> VALORI MICROBIOLOGICI

Carica microbica	< 3,0x10 ⁴ UCF/g	Enterobatteriacee	<50 UCF/g
Salmonella	Assente in 25 g		

> AFLATOSSINE, METALLI PESANTI, TRATTAMENTI IONIZZANTI (Reg.UE 396/2005, Reg.UE 1181/2006 e successive modifiche; Dir.UE 1999/2 e 1999/3)

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 (Reg.UE 1829–1830/2003 e successive modifiche)

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.

> IMBALLO (Direttiva CE 94/96 e D.M. 21-03-73, Reg.UE 10/2011 e successive modifiche)

Barattolo di latta banda stagnata con apertura a strappo e salvaroma in PE alimentare. Le dichiarazioni dei nostri Fornitori attestano che gli imballi utilizzati ottemperano ai regolamenti attualmente in vigore per i materiali a contatto con gli alimenti.

**> TABELLA LOGISTICA**

CODICE ARTICOLO	0315C
FORMATO	400 g
MISURE ARTICOLO CM (DXH)	Ø 10,3 H 12,2
PEZZI X IMBALLO	6 pz
PESO IMBALLO	3,3 Kg
MISURE IMBALLO CM (LXPXH)	21 x 32 x 12
PALLET IMBALLI X STRATO	12 x 10 = 120
PALLET MISURE CM (LXPXH)	80 x 120 x 136
EAN ARTICOLO	8.010.567.005.679
EAN IMBALLO	8.010.567.005.686

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. Well Alimentare Italiana srl si riserva qualsiasi modifica senza obbligo di comunicazione preventiva.



Well Alimentare Italiana Srl – V.lo C. Colombo 43, 31032 Casale S. Sile (TV) – Tel. 00.39.0422.821912

PI 03591500263 - CF 02708690272 - e-mail: well@wellalimentare.it - www.wellalimentare.it

PEC: wellalimentareitaliana@legalmail.it - Capitale Sociale i.v. 100.000 €