

WELL GRANULARE N. 9 FUNGHI PORCINI

Preparato per Brodo e Condimento

- Con 7% di funghi porcini
- Senza glutine
- Senza lattosio



> DESCRIZIONE

Preparato granulare per brodo e condimento con il 7% di funghi porcini in briciole e in polvere di prima qualità. Ideale per esaltare le note fungo in zuppe, risotti, sughi, ripieni, secondi piatti e contorni a base di funghi. Senza glutine, senza lattosio e senza grassi idrogenati.

> DENOMINAZIONE LEGALE

Preparato per brodo e condimento a base di glutammato con funghi porcini disidratati.

> INGREDIENTI

Sale, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico. Grasso di palma, funghi porcini disidratati* (7%), zucchero, maltodestrine (patate, mais), ortaggi disidratati (carota, cipolla, aglio), estratto di lievito, aromi, pepe, antiossidante: estratto di rosmarino.

*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

- **Brodo:** sciogliere 20-22 g di prodotto (un cucchiaio abbondante) in un litro di acqua calda e lasciar bollire qualche minuto.
- **Condimento:** usare al posto del sale distribuendolo sul cibo, prima o dopo la cottura.

> 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	810,8 Kj (192,6 Kcal)	Grassi	6,2 g
		- di cui acidi grassi saturi	4,2 g
Carboidrati	20,6 g	Proteine	13,6 g
- di cui zuccheri	8,6 g		
Sale	45,7 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 salvarama 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	0041C
FORMATO	500 g
MISURE ARTICOLO CM (DXH)	Ø 10,3 H 12,2
PEZZI X IMBALLO	6 pz
PESO IMBALLO	3,7 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	8.010.567.004.924
EAN IMBALLO	8.010.567.004.931

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 €