

WELL BASE CULINARIA N. 10 FONDO BRUNO

leggermente legato
in polvere

- Pronto in 1 minuto
- Senza glutine
- Senza lattosio



> DESCRIZIONE

Fondo di carne dall'aroma intenso ed armonioso. Leggermente 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.

> DENOMINAZIONE LEGALE

Preparato disidratato per salse.

> INGREDIENTI

Maltodestrine (patate, mais), esaltatori di sapidità: glutammato monosodico, inosinato disodico, guanilato disodico. Farina di mais, grasso di palma, farina di riso, sale, estratto di carne*, aromi (contiene **soia**), colorante: caramello semplice. Estratto di lievito, verdure disidratate (cipolla, carota, aglio, pomodoro, prezzemolo), addensante: gomma xantano. Spezie, correttore di acidità: acido lattico. 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 contiene: soia.

> MODALITA' D'USO

- **Salsa base:** versare 100/120 g di prodotto in un litro di acqua bollente e lasciar bollire per un minuto (un cucchiaino 10/12g per 100 ml di acqua). La densità può essere aumentata aggiungendo della fecola o della farina.
- **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	1602,4 kj (381,3 Kcal)	Grassi	14,5 g
		- di cui acidi grassi saturi	8,6 g
Carboidrati	46,6 g	Proteine	16,1 g
- di cui zuccheri	13,6 g		
Sale	13,8 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	0053C
FORMATO	800 g
MISURE ARTICOLO CM (DXH)	Ø 10,3 H 20
PEZZI X IMBALLO	6 pz
PESO IMBALLO	5,8 Kg
MISURE IMBALLO CM (LXPXH)	21 x 32 x 20
PALLET IMBALLI X STRATO	11 x 6 = 66
PALLET MISURE CM (LXPXH)	80 x 120 x 136
EAN ARTICOLO	8.010.567.004.900
EAN IMBALLO	8.010.567.004.917

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 €