

	<b>Scheda tecnica</b>	<b>Rev. 2 del Ott. 2017</b>	<b>Firma D.T.</b>	
	<b>WELL BASE CULINARIA N. 21 FONDO BRUNO NON LEGATO</b>	Pag 1/1	SD006	

Categoria merceologica

Preparato disidratato per salse.

Descrizione

E' un fondo di grande qualità, non legato, ideale nella preparazione di salse di carne rossa, bianca e selvaggina, e per dare corpo e sapore a carne, risotti, zuppe, sughi, ripieni. Non contiene allergeni come Glutine o Lattosio e risponde ai requisiti di una cucina sempre più buona, sana e sicura.

Modalità d'uso

**Salsa base:** aggiungere 65 g di prodotto (5-6 cucchiari circa) in un litro di acqua e far 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 i fondi di cottura di arrostiti, brasati:** aggiungere la salsa base o la polvere tal quale prima e durante la preparazione.

**Come condimento:** per dare corpo e sapore a zuppe, risotto, sughi, ... aggiungere la salsa base o il prodotto nella sua forma granulata durante la cottura (da pochi grammi fino a 6-7 grammi per porzione fino ad ottenere l'intensità di gusto desiderata).

Ingredienti

Maltodestrine di patate, esaltatori di sapidità: glutammato monosodico, inosinato disodico, guanilato disodico. Grasso vegetale 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, addensante: Gomma xantano, farina di semi di carrube. Spezie (pepe, alloro)

Informazione sugli allergeni  
(D.lgs. 114/06;Dir.2006/142/CE)

Contiene: nessuno

Etichettatura  
e tracciabilità OGM

Il prodotto non contiene ingredienti provenienti da OGM (regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003)

Valori nutrizionali  
(per 100g di prodotto)

Energia Kj 1646,1 (Kcal 391,2)	Grassi 13,2 g di cui acidi grassi saturi 8,54 g
Carboidrati 50,7 g di cui zuccheri 4,6 g	Proteine 17,4 g
Sale g 11,0	

Analisi chimico fisica

Umidità < 5%	Attività dell'acqua $\approx$ 0,4
--------------	-----------------------------------

Valori microbiologici

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

Imballo

Barattolo di latta banda stagnata serigrafata con verniciatura alimentare interna - apertura easy peel e salvaroma in PE alimentare - (Direttiva CE 94/96 e D.M. 21 - 03 - 73)

Durabilità

24 mesi se conservato nell'imballo originale, chiuso, in luogo fresco ed asciutto. Non esporre a temperature superiori ai 30°C.

Cod art.	Form	PZ imb.	Kg imb.	Misure imballo cm (LxPxH)	EAN ARTICOLO	EAN IMBALLO	PALLET colli x strato	PALLET cm (L x P x H)
0315C	400 g	6 Pz	3,7 Kg	21x32x12.5	8.010.567.005.679	8.010.567.005.686	11x8=88	80x120x112