
	<b>Scheda tecnica</b>	<b>Rev. 0 del Novem.2013</b>	<b>Firma D.T.</b>	
	<b>WELL BASE CULINARIA N. 23 FONDO DI CROSTACEI</b>	Pag 1/1	SD007	

Categoria merceologica  
Descrizione

Preparato disidratato per salse.  
E' un fondo di crostacei di grande qualità, non legato, ideale nella preparazione di salse, e per dare corpo e sapore ai piatti a base di pesci e crostacei come 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.

Modalità d'uso

**Per salsa:** aggiungere 80 g di prodotto (6-7 cucchiaini 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 120 g/litro. Per addensare la salsa aggiungere al prodotto, prima di portare a bollore, della fecola o maisita o meglio della Roux Well.

Ingredienti

**Condimento:** a seconda dell'intensità di gusto da pochi grammi fino a 8-9 g per porzione  
Grasso di palma, amido di tapioca, maltodestrine di patata, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico. **Crostacei 10% (gamberetti disidratati, estratto di aragosta)**, sale, fibra vegetale, verdure disidratate (pomodoro, cipolla), zucchero, merluzzo disidratato, aromi, colorante: Caramello semplice. Spezie (curcuma, pepe), antiossidante: estratto di rosmarino.

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

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

Valori nutrizionali  
(per 100g di prodotto)

Energia KJ 1661,9 (Kcal 396,3)	Grassi 17,9 g di cui acidi grassi saturi 10,7 g
Carboidrati 45,1g di cui zuccheri 8,3 g	Proteine 13,7 g
Sale 10,9 g	

Analisi chimico fisica

Umidità < 5%	Attività dell'acqua $\cong$ 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 – serigrafia esterna – verniciatura alimentare interna - apertura easy peel e salvaroma in PE alimentare – (Direttiva CE 94/96 e D.M. 21 - 03 - 73).

Durabilità

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

Cod articolo	Formato	PZ imballo	Peso Imballo	EAN ARTICOLO	EAN IMBALLO	PALLET colli x strato	PALLET cm (L x P x H)
0325C	400 g	6 Pz	3,7 Kg	8.010.567.005.693	8.010.567.005.709	11x8=88	80x120x112