

### 1.1 DENOMINAZIONE DI VENDITA

Preparato istantaneo per salse a base di glutammato

### 1.2 NOME COMMERCIALE

Pronto Sapore Skaj's Fondo Bruno

### 1.3 DESCRIZIONE

Ideale per la preparazione istantanea di fondi di cottura, per cucinare al forno le carni e per la preparazione di salse ed intingoli per primi e secondi piatti. La formulazione granulare consente di evitare sprechi e scomodi avanzi, razionalizzando il lavoro dello Chef in cucina. Viene utilizzato anche in sostituzione della panna, come legante. Il fondo bruno viene proposto nella versione Catering 500 g; non contiene grassi animali né conservanti. Contiene glutine.

### 2.1 IMBALLO

Il prodotto è disponibile nel barattolo (conforme alle normative in vigore sui materiali e gli oggetti destinati al contatto con alimenti) con formato da 500 g.

Il formato da 500 g viene inserito in scatole di cartone.

	500 gr	
CODICE EAN	80665045	
Pezzi per cartone	9	16
Pezzi per vassoio	-	-
Peso lordo collo	5,72 kg	9,64 kg
Cartoni per pallet	52	42
Cartoni per strato	12	6
Altezza totale pallet	104,5 cm	140,5 cm



**3.1 MODALITÀ DI UTILIZZO** Stemperare 100g di prodotto in un litro d'acqua, procedere alla realizzazione delle salse e consumare. Diluito costituisce il fondo con il quale bagnare le carni cucinate al forno.

Con pomodoro, vino bianco e pepe per salsare tagliatelle, gnocchi, spezzatino.

Con vino bianco e rosmarino per arrostiti di vitello e pollame.

Con burro, cipolla, vino, un pizzico di pepe e alloro per carni rosse e selvaggina in genere.

**3.2 SHELF LIFE** 3 anni dalla data di produzione con le modalità indicate al punto 3.4

**3.3 INDICAZIONE DEL LOTTO** Il lotto e la data di scadenza sono stampati con inchiostro indelebile sul tappo del barattolo.

**3.4 MODALITÀ DI CONSERVAZIONE** Conservare il prodotto in luogo asciutto e lontano da fonti di calore. L'eventuale compattamento del prodotto non ne compromette la qualità. Una volta aperta la confezione, questa va conservata con le stesse modalità sopraindicate e consumata nell'arco di 1 anno.

**4.1 INGREDIENTI** Farina di grano disidratata (**glutine**), sciroppo di glucosio disidratato, fecola di patate, sale, aromi (**soia**), esaltatore di sapidità: glutammato monosodico 3,4%, olio di palma raffinato (**lattosio**), verdure disidratate in proporzione variabile 2,1% (pomodoro, cipolla), estratto di lievito, estratto di carne bovina 0,6%, correttore di acidità: acido citrico, zucchero, rosmarino

**4.2 ALLERGENI\*** *Glutine, soia, lattosio* (\* in base all'allegato II Regolamento 1169/2011)

**4.3 CLAIMS NUTRIZIONALI** Non contiene grassi animali né conservanti

**4.4 OGM** Il prodotto non contiene residui di ingredienti OGM superiori alla soglia di contaminazione accidentale e tecnicamente inevitabile dello 0,9%

**5.1 CARATTERISTICHE FISICO ORGANOLETTICHE** Aspetto: polverulento granulare con diametro nominale inferiore a 2 mm  
Gusto: Delizioso profumo di sugo di arrosto con sapore intenso ma morbido e bilanciato

### 5.2 CARATTERISTICHE CHIMICHE

Umidità: \_\_\_\_\_ inferiore al 9%

Contenuto nominale di sale: \_\_\_\_\_ 17,3

Glutine: \_\_\_\_\_ presente

VALORI NUTRIZIONALI MEDI	PER 100 gr DI PRODOTTO
Valore energetico	306 kcal/1295 kJ
Grassi	2,7 g
di cui acidi grassi	1,2 g
Carboidrati	60,0 g
di cui zuccheri	8,2 g
Fibre	5,2 g
Proteine	7,3 g
Sale	17,3 g

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella	assenza su 25g
Listeria monocytogenes	assenza su 25g
Escherichia coli	< 10 UFC/g
Clostridi anaerobi	< 100 UFC/g
solfito riduttori/Cl.Perfrigens	
Muffe	< 500 UFC/g