

COD ART 0325C

SD007

REV. 3 di Gennaio 2025

Firma D.T.

WELL BASE CULINARIA N. 23 FONDO DI CROSTACEI in polvere

- Con 10% di estratto di aragosta e gamberetti
- Pronto in 1 minuto
- Senza glutine
- Senza lattosio



> DESCRIZIONE

È un fondo di crostacei di grande qualità, con il 10% di aragosta e gamberetti, non legato. Ideale nella preparazione di salse e per dare corpo e sapore ai piatti a base di pesce 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.

> DENOMINAZIONE LEGALE

Preparato disidratato per salse.

> INGREDIENTI

Grasso di palma, amido di tapioca, maltodestrine (patate, mais), esaltatore di sapidità: glutammato monosodico. **Crostacei*** (**gamberetti** disidratati, estratto di **aragosta**) (10%), sale, fibra vegetale, verdure disidratate (pomodoro, cipolla), zucchero, **merluzzo** disidratato, aromi, colorante: caramello semplice. Spezie (curcuma, 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 contiene: pesce e crostacei.

> MODALITA' D'USO

- **Salsa base:** 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.

- **Condimento:** aggiungere a seconda dell'intensità di gusto da pochi grammi fino a 8-9 g per porzione.

> STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto. Non esporre a temperature superiori ai 30° C.

> DURABILITÀ

18 mesi se conservato nell'imballo originale, chiuso, in luogo fresco ed asciutto.

> DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (medi per 100 g di prodotto)

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

> ANALISI CHIMICO-FISICA

Attività dell'acqua	≅ 0,4	Umidità	<5%
---------------------	-------	---------	-----

> VALORI MICROBIOLOGICI

Carica microbica	< 3,0x10 ⁴ UCF/g	Enterobatteriacee	<100 UCF/g
Salmonella	Assente in 25 g		

> AFLATOSSINE, METALLI PESANTI, TRATTAMENTI IONIZZANTI (Reg.UE 396/2005, Reg.UE 915/2023 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	0325C
FORMATO	400 g
MISURE ARTICOLO CM (DXH)	Ø 10,3 H 12,2
PEZZI X IMBALLO	6 pz
PESO IMBALLO	3,3 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	8.010.567.005.693
EAN IMBALLO	8.010.567.005.709

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 €