

**DRESSING PENTRU SALATA CU IERBURI DE GRADINA**  
fara gluten, fara potentiatori de aroma, fara grasimi hidrogenate, lacto-ovo vegetarian,  
fara lactoza, fara conservanti



**Descriere produs:**

Amestec de pulbere fina si grosiera pentru prepararea unui dressing gustos.

**Ingrediente:**

- ❖ Maltodextrina
- ❖ Zahar
- ❖ Sare iodata de masa (sare de masa si iodat de potasiu)
- ❖ Amidon din cartofi
- ❖ Regulator de aciditate (acetat de sodiu)
- ❖ Acidifiant natural (acid citric sau sare de lamaie)
- ❖ Faina de mustar
- ❖ Extract de drojdie
- ❖ Ceapa
- ❖ Sos de usturoi – pudra
- ❖ Patrunjel (1.5%)
- ❖ Ulei de palmier
- ❖ Cucurma
- ❖ Soia – sos pudra
- ❖ Agent de ingrosare (guma de xanthan)
- ❖ Arpagic (0.8%)
- ❖ Spanac
- ❖ Arome

**Valori nutritionale:**

| Valori nutritionale pe 100 g de dressing |        |
|--|--------|
| Valoare energetica 1241 kJ = 292 kcal    |        |
| Proteine                                 | 3,6 g  |
| Carbohidrati:                            | 51,4 g |
| din care zaharuri                        | 22,4 g |
| Grasime:                                 | 1,9 g  |
| din care                                 |        |
| - acizi grasi saturati                   | 0,8 g  |
| - acizi grasi mononesaturati             | 0,9 g  |
| - acizi grasi polinesaturati             | 0,2 g  |
| Colesterol                               | 1mg    |
| Fibre alimentare                         | 2,7 g  |
| Sare                                     | 6,6 g  |
| BE (unitati de paine)                    | 4.3    |



**DRESSING PENTRU SALATA CU IERBURI DE GRADINA**  
fara gluten, fara potentiatori de aroma, fara grasimi hidrogenate, lacto-ovo vegetarian,  
fara lactoza, fara conservanti

**Preparare:** Se amestecă bine pulberea cu apa rece, in conformitate cu tabelul de cantitati. Apoi se adauga ulei si se lasa la macerat cateva minute, apoi se amesteca din nou. Se scurge bine salata si se amesteca cu dressingul inainte de a fi servit.

**Tabel cantitati necesare si obtinute prin prepararea dressingului:**

| Litri de apa | Grame de pudra | Ulei      | Cantitate dressing |
|--------------|----------------|-----------|--------------------|
| 0.2          | 30             | 5 linguri | cca. 0.25 l        |
| 1.0          | 150            | 0.25 l    | cca. 1.3 l         |
| 2.0          | 300            | 0.5 l     | cca. 2.7 l         |
| 4.7          | 700            | 1.2 l     | cca. 6.1 l         |

**Depozitare:** Cutia cu dressing se depoziteaza inchisa bine, la temperatura camerei, intr-un loc uscat.

**Durata de viata a produsului:** 18 luni

**Informatii despre ingineria genetica:**

Produsul nu conține materii prime care provin din organisme modificate genetic asa cum sunt definite de ghidul 2001/18/CE.

**DRESSING PENTRU SALATA CU IERBURI DE GRADINA**  
fara gluten, fara potentiatori de aroma, fara grasimi hidrogenate, lacto-ovo vegetarian,  
fara lactoza, fara conservanti

### Lista alergiilor si a intolerantelor alimentare

Nannerl GmbH & Co KG se conformeaza Directivei 2000/13/EG, modificata prin 2006/142/EG, Annex III-a cu privire la mentionarea ingredientelor cu potential alergic prezente in produsele alimentare. Informatiile privind ingredientele cu potential alergic se bazeaza pe datele primite de la furnizorii nostri de materii prime cat si din analiza procedurile noastre de productie.

Aceste informatiile nu reprezinta o garantie ca produsul este liber de alergeni, dar ele reprezinta rezultatele celor mai ample analize efectuate de noi, cu privire la ingredientele folosite in obtinerea produsului. Deasemenea trebuie sa se tina cont si de urmele fine de ingrediente ce pot sa apara datorita altor procese tehnologice care se realizeaza in incinta fabricii.

| Supa MINESTRONE   | Ingrediente continute in reteta produsului |    | Ingrediente neincluse in reteta produsului dar utilizate in fabrica |    | Observatii   |
|---|--|----|---|----|--------------|
|   | Da   | Nu | Da  | Nu |              |
| Cereale sau produse din cereale care contin gluten  |  | x  | x   |    |              |
| Crustacee sau produse din crustacee   |  | x  | x   |    |              |
| Oua sau produse din oua   |  | x  | x   |    |              |
| Peste sau produse din peste   |  | x  | x   |    |              |
| Alune sau produse din alune   |  | x  |   | x  |              |
| Boabe de soia sau produse din boabe de soia   | x  |    | x   |    | soia pudra   |
| Lapte sau produse din lapte<br>(incl. Lactoza)  |  | x  | x   |    |              |
| Nuci sau produse din nuci (ex. migdale, alune, nuci, nuci caju, nuci pecan, nuci Brazilia, fistic, nuci Macadamia, nuci Queensland) |  | x  | x   |    |              |
| Telina sau produse din telina   |  | x  | x   |    |              |
| Mustar sau produse din mustar   | x  |    | x   |    | faina mustar |
| Seminte de susan sau produse din seminte de susan   |  | x  | x   |    |              |
| Dioxid de sulf si sulfiti in concentratie mai mare de 10 mg/kg sau 10 mg/litre exprimata ca SO2                                     |  | x  |   | x  |              |
| Moluste sau produse din moluste   |  | x  |   | x  |              |
| Lupin sau produse din lupin   |  | x  |   | x  |              |

Control de calitate si dezvoltare  
Dipl. Ing. (FH) Stefan Wegscheider, Mag. Caroline Leidinger