

## DRESSING PENTRU SALATA CU SUNCA SI CEAPA

fara gluten, fara grasimi hidrogenate, fara lactoza



### Descriere produs:

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

### Ingrediente:

- ❖ Zahar
- ❖ Sare iodata de masa (sare de masa si iodat de potasiu)
- ❖ Maltodextrina
- ❖ Amidon din cartofi
- ❖ Regulator de aciditate (acetat de sodiu)
- ❖ Fulgi de cartofi (cartofi, emulsificator – mono si digliceride ale acizilor grasi)
- ❖ Antioxidanti (palmitat de ascorbil, metabisulfid de sodiu)
- ❖ Cucurma
- ❖ Acidifiat natural (acid citric sau sare de lamaie)
- ❖ Ceapa (3.7%)
- ❖ Sunca afumata (carne de porc, faina de amidon, sare, arom de fum antioxidant (extract de rozmarin), Acidifiat natural (acid citric sau sare de lamaie), conservant (nitrat de sodiu)
- ❖ Extract de drojdie
- ❖ Sos de usturoi – pudra
- ❖ Ulei de palmier
- ❖ Arome
- ❖ Agent de ingrosare (xanthan)
- ❖ Patrunjel

Aroma de fum este in concordanta cu Regulamentul EC 2065/2003 privind utilizarea aromelor de fum sau sau destinate utilizarii in sip e produsele alimentare.

### Valori nutritionale:

Valori nutritionale pe 100 g de dressing	
Valoare energetica 1280 kJ = 302 kcal	
Proteine	3,6 g
Carbohidrati:	57,6 g
din care zaharuri	30,6 g
Grasime:	3,0 g
din care	
- acizi grasi saturati	1,2 g
- acizi grasi mononesaturati	1,4 g
- acizi grasi polinesaturati	0,4 g
Colesterol	2mg
Fibre alimentare	4,1 g
Sare	6,8 g

**DRESSING PENTRU SALATA CU SUNCA SI CEAPA**  
fara gluten, fara grasimi hidrogenate, fara lactoza

**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:** 15 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 SUNCA SI CEAPA**  
fara gluten, fara grasimi hidrogenate, fara lactoza

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 permise de la furnizorii nostri de materii prime cat si din analiza procedurile noastre de productie.

Aceste informatii 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 ingredientii 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 (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		frunze telina
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, Maria Auer, B.A.