|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **FOR_9173.png** | GRANULARE ISTANTANEOVEGETALBRODO ***con sale iodato***  ***ad alto contenuto di proteine***  ***a basso contenuto di grassi e grassi saturi***  ***senza glutine e lattosio***  ***senza glutammato monosodico aggiunto*** | | | | | | | | | |
| **DENOMINAZIONE** | **DADO a BASE di ESTRATTO di PROTEINE VEGETALI** | | | | | | | | | |
| **INGREDIENTI** | Sale iodato: 45,8%, estratto per brodo di proteine vegetali di ***soia*** e di mais, verdure disidratate in proporzione variabile (cipolla, carota, aglio, ***sedano***, prezzemolo, patata, pomodoro): 19%, olio di semi di mais. | | | | | | | | | |
| **ALLERGENI**  **(Reg. CE 1169/11 e succ.)** | ***Soia - Sedano*** | | | | | | | | | |
| MODALITÀ D'USO | Per ottenere un gradevole **Brodo Vegetale**, sciogliere 4g di prodotto (1 cucchiaino da tè) in 250ml di acqua calda e mescolare, il prodotto è istantaneo. Il granulare può inoltre essere aggiunto, nella quantità desiderata, al posto del sale per arricchire ed esaltare il sapore di minestre, minestroni, sughi, ragù, carni, risotti, uova, ecc. | | | | | | | | | |
| **STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE** | Il prodotto è igroscopico, teme l’umidità ed ogni fonte di calore. È indispensabile chiudere bene il barattolo ed utilizzare solo utensili asciutti. Conservare in luogo fresco ed asciutto. | | | | | | | | | |
| DURABILITÀ | 3 anni | | | | | | | | | |
| PROFILO NUTRIZIONALEMEDIO\* |  | | per 100g | | | | per 4g  (qtà per 250ml di brodo / 1 porzione) | | | |
| Energia:  Grassi:  - di cui acidi Grassi Saturi:  Carboidrati:  - di cui Zuccheri:  Fibre:  Proteine:  Sale:  Iodio: | | 749 kJ / 179 kcal  7,4 g  1 g  15,8 g  2,9 g  1,6 g  11,4 g  53 g  1618 µg (1079% VNR\*\*)  \*\*Valori Nutritivi di Riferimento | | | | 30 kJ / 7 kcal  0,3 g  0,04 g  0,6 g  0,1 g  0,06 g  0,5 g  2,1 g  65 µg (43% VNR\*\*)  \*\*Valori Nutritivi di Riferimento | | | |
| **\* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.** | | | | | | | | | |
| PARAMETRI CHIMICO-FISICIMEDI (100g) | Umidità:  Ceneri: | | | | 2,9 g  62 g | | | | | |
| DATI MICROBIOLOGICI | Carica mesofila totale:  S. aureus:  Salmonella Spp.:  Bacillus cereus:  Clostridium perfringens: | | | | <100.000 ufc in 1g  <10 ufc in 1g  Assente in 25g  <10.000 ufc in 1g  <10 ufc in 1g | | | | | |
| AFLATOSSINEMETALLI PESANTITRATTAMENTI IONIZZANTI | 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 | 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. | | | | | | | | | |
| IMBALLI | Le dichiarazioni dei nostri Fornitori attestano che gli imballi utilizzati ottemperano ai regolamenti attualmente in vigore per i materiali a contatto con gli alimenti. | | | | | | | | | |
| CONFEZIONI | **Conf. Peso** | **Codice prodotto** | | **Codice EAN** | | **Kg**  **x ct** | | **Q.tà**  **x ct** | **Nr ct**  **x strato** | **Nr ct**  **x EPAL** |
| Bar. 120g | VEG120 | | 8 006755 220023 | | 1,4 | | 12 | 10 | 160 |
| Bar. 200g | VEG200 | | 8 006755 240045 | | 2,4 | | 12 | 10 | 130 |
| Bar. 700g | VEG700 | | 8 006755 301012 | | 8,4 | | 12 | 6 | 36 |
| Bar. 1,5kg | VEG1K5 | | 8 006755 301029 | | 18 | | 12 | 4 | 16 |
| Secc.llo 3kg | VEG3K0 | | 8 006755 240052 | | 18 | | 6 | 4 | 16 |

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. Bauer si riserva qualsiasi modifica senza obbligo di comunicazione preventiva.