

	<p><b>GRANULARE ISTANTANEO</b>  <b>BRODO VEGETALE BIO</b></p> <p><i>senza glutine</i>  <i>senza lattosio</i>  <i>con estratto di lievito 100% BIO</i></p> <p><b>VEGAN</b></p>						
<p><b>DENOMINAZIONE</b></p>	<p><b>DADO a BASE di ESTRATTO di LIEVITO BIOLOGICO</b></p>						
<p><b>INGREDIENTI</b></p>	<p>Sale marino, verdure disidratate in proporzione variabile (patata*, carota*, cipolla*, prezzemolo*, porro*, <b>sedano*</b>, aglio*, pomodoro*): 26%, estratto di lievito*: 16%, olio di girasole*.</p> <p><b>*da coltivazione biologica</b></p>						
<p><b>ALLERGENI</b>  <small>(Reg. CE 1169/11 e succ.)</small></p>	<p><b>Sedano</b></p>						
<p><b>CERTIFICAZIONE</b></p>	<p><b>ICEA – Autorizzazione MIPAAF IT BIO 006 – Operatore Controllato A 201</b></p>						
<p><b>MODALITÀ D'USO</b></p>	<p>Per ottenere un gradevole <b>Brodo Biologico</b> tutto <b>Vegetale</b>, sciogliere 4g di prodotto (1 cucchiaino da tè) in 250ml d'acqua bollente e mescolare, il prodotto è istantaneo. Il granulare può inoltre essere aggiunto ai cibi, nella quantità desiderata, al posto del sale per arricchire ed esaltare il sapore di minestre, minestrone, sughi, ragù, carni, risotti, uova, ecc.</p>						
<p><b>STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE</b></p>	<p>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.</p>						
<p><b>DURABILITÀ</b></p>	<p>2 anni</p>						
<p><b>PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO (100g)*</b></p>	<p>Energia: 786 / 187                      Grassi: 6,7                      - di cui acidi Grassi Saturi: 0,5                      Carboidrati: 22,3                      - di cui Zuccheri: 2,7                      Fibre: 2,9                      Proteine: 8,1                      Sale: 53,5</p>		<p>kJ / kcal                      g 0.3                      g 0.02                      g 0.9                      g 0.1                      g 0.1                      g 0.3                      g 2.1</p>				
<p><b>* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.</b></p>							
<p><b>PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)</b></p>	<p>Umidità :                      Ceneri :</p>	<p>3                      57,8</p>	<p>g                      g</p>				
<p><b>DATI MICROBIOLOGICI</b></p>	<p>Carica mesofila totale:                      S. aureus:                      Salmonella Spp.:                      Bacillus cereus:                      Clostridium perfringens:</p>	<p>&lt;100.000                      &lt;10                      Assente                      &lt;10.000                      &lt;10</p>	<p>ufc in 1g                      ufc in 1g                      in 25g                      ufc in 1g                      ufc in 1g</p>				
<p><b>AFLATOSSINE METALLI PESANTI TRATTAMENTI IONIZZANTI</b></p>	<p>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.</p>						
<p><b>OGM</b></p>	<p>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.</p>						
<p><b>IMBALLI</b></p>	<p>Le dichiarazioni dei nostri Fornitori attestano che gli imballi utilizzati ottemperano ai regolamenti attualmente in vigore per i materiali a contatto con gli alimenti.</p>						
<p><b>CONFEZIONI</b></p>	<p>Conf. Peso</p>	<p>Codice prodotto</p>	<p>Codice EAN</p>	<p>Kg x ct</p>	<p>Q.tà x ct</p>	<p>Nr ct x strato</p>	<p>Nr ct x EPAL</p>
<p>Bar. 120g</p>		<p>BIO120</p>	<p>8 006755 220030</p>	<p>1,5</p>	<p>12</p>	<p>10</p>	<p>160</p>
<p>Bar. 700g</p>		<p>BIO700</p>	<p>8 006755 220061</p>	<p>8,4</p>	<p>12</p>	<p>6</p>	<p>36</p>

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.