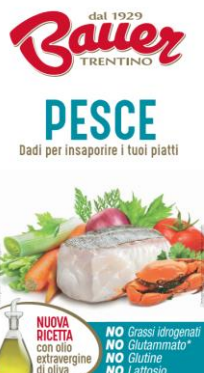


SP03



DADO per BRODO di PESCE

senza glutammato monosodico aggiunto
no grassi idrogenati
senza glutine e lattosio
fonte di iodio
ad alto contenuto di proteine
con olio extra vergine d'oliva
con olio di palma sostenibile certificato RSPO

DENOMINAZIONE	DADO con ESTRATTO di PROTEINE VEGETALI								
INGREDIENTI	Estratto per brodo di proteine vegetali di <i>soia</i> e di mais, sale iodato: 37%, olio di palma, <i>merluzzo</i> disidratato: 5%, verdure disidratate in proporzione variabile (carota, cipolla, pomodoro, patata, prezzemolo, porro, aglio, <i>sedano</i>): 3,9%, olio extra vergine d'oliva: 3,6%, <i>gamberetto</i> disidratato: 1,5%, estratto di <i>granchio</i> : 1,5%.								
ALLERGENI (Reg. CE 1169/11 e succ.)	<i>Soia – Sedano – Merluzzo – Gamberetto - Granchio</i>								
MODALITÀ D'USO	Per ottenere un gradevole Brodo di Pesce , immergere 1 dado in 500 ml di acqua e portare a ebollizione per un paio di minuti per favorirne lo scioglimento. Il prodotto può inoltre essere aggiunto ai cibi nel corso della cottura e nella quantità desiderata, per arricchire ed esaltare il sapore di zuppe di pesce, minestre, sughi di pesce, piatti di pesce, risotti, ecc.								
STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE	Il prodotto teme l'umidità ed ogni fonte di calore. Conservare in luogo fresco ed asciutto.								
DURABILITÀ	36 mesi								
PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO*	Per 100g di prodotto				Per 5 g (mezzo dado) (quantità per 250 ml di brodo)				
	Energia:	904kJ / 217 kcal		45 kJ / 11 kcal					
Grassi:	13 g		0,7 g						
- di cui acidi Grassi Saturi:	6,5 g		0,3 g						
Carboidrati:	7,8 g		<0,5 g						
- di cui Zuccheri:	2,4 g		<0,5 g						
Fibre:	1,5 g		<0,5 g						
Proteine:	16 g		0,8 g						
Sale:	50 g		2,5 g						
Iodio:	963 µg (642% VNR*)		48µg (32% VNR* per porzione)						
*VNR: Valori Nutritivi di Riferimento									
* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.									
PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)	Umidità:	7 g							
	Ceneri:	55 g							
DATI MICROBIOLOGICI	Carica mesofila totale:	<100.000	ufc in 1g						
	S. aureus:	<100	ufc in 1g						
	Salmonella Spp.:	Assente	in 25g						
	Bacillus cereus:	<1.000	ufc in 1g						
	Clostridium perfringens:	<100	ufc in 1g						
AFLATOSSINE METALLI PESANTI TRATTAMENTI 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	Dim. U. Vendita (LxAxP) mm	Dim. Cart. (LxAxP) mm
	Ast. 60g	DPES060	8 006755 501016	1,4	24	41	410	50x92x14,5	107x100x197

Ingrédients, 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.