



DADO per BRODO di PESCE

senza glutammato monosodico aggiunto
no grassi idrogenati
senza glutine e lattosio
fente 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%, grasso vegetale (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 fino al completo 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	Conservare in luogo fresco e asciutto a temperatura non superiore a 25°C, al riparo da fonti di calore e umidità. Anche in frigo. Non sottoporre a sbalzi termici.														
DURABILITÀ	36 mesi														
PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO*				Per 100g di prodotto			Per 5 g (mezzo dado) (quantità per 250 ml di brodo)								
	Energia:	904 kJ / 217 kcal			45 kJ / 11 kcal			0,7 g							
	Grassi:	13 g			0,3 g			<0,5 g							
	- di cui acidi Grassi Saturi:	6,5 g			<0,5 g			<0,5 g							
	Carboidrati:	7,8 g			<0,5 g			<0,5 g							
	- di cui Zuccheri:	2,4 g			0,8 g			0,8 g							
	Fibre:	1,5 g			2,5 g			2,5 g							
	Proteine:	16 g			48 µg (32% VNR*)			48 µg (32% VNR* per porzione)							
	Sale:	50 g			*VNR: Valori Nutritivi di Riferimento			*VNR: Valori Nutritivi di Riferimento							
<small>* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.</small>															
PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)	Umidità:	7			9										
	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	Astuccio: cartoncino poliaccoppato (C/PAP 81) – Incarto dado: poliaccoppato alluminato (C/PAP 84). 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							
	Ast. 60g	DPESo60	8 006755 501016	1,4	24	41	410	50x92x14,5							
								107x100x197							

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.