



DADO PER SOFFRITTO

*con sale iodato
 senza glutine e lattosio
 senza grassi idrogenati
 senza glutammato monosodico aggiunto*

DENOMINAZIONE	PREPARATO a BASE di VERDURE DISIDRATATE						
INGREDIENTI	Sale iodato: 42,7%, olio vegetale non idrogenato (palma), verdure disidratate in proporzione variabile (sedano , carota, cipolla, pomodoro, porro, prezzemolo): 16%, estratto di lievito, rosmarino.						
ALLERGENI (Reg. CE 1169/11 e succ.)	Sedano						
MODALITÀ D'USO	Sciogliere 1 dado per Soffritto in poco olio o acqua nella pentola ottenendo così la base per poter cucinare le pietanze volute. Procedere poi preparando carne, pesce, verdure o sughì secondo la ricetta preferita, controllando l'eventuale necessità di sale verso fine cottura.						
STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE	Il prodotto teme l'umidità ed ogni fonte di calore. Conservare in luogo fresco ed asciutto.						
DURABILITÀ	3 anni						
PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO (100g)*	Energia:	1617 / 392 kJ / kcal	162/39kJ / kcal				
	Grassi:	38 g	3,8 g				
	- di cui acidi Grassi Saturi:	24 g	2,4 g				
	Carboidrati:	8,3 g	0,8 g				
	- di cui Zuccheri:	3,1 g	0,3 g				
	Fibre:	2,9 g	0,3 g				
	Proteine:	3,2 g	0,3 g				
	Sale:	43 g	4,3 g				
	Iodio:	1.254 µg	125 µg (8,4% VNR** per porzione)				
	** 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:	2,9	g				
	Ceneri:	45	g				
DATI MICROBIOLOGICI	Carica mesofila totale:	<100.000	ufc in 1g				
	S. aureus:	<10	ufc in 1g				
	Salmonella Spp.:	Assente	in 25g				
	Bacillus cereus:	<10.000	ufc in 1g				
	Clostridium perfringens:	<10	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
	Ast. 60g	SOF060	8 006755 201053	1,4	24	41	410

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.