



DADO PER SOFFRITTO

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

con olio di palma sostenibile certificato RSPO

DENOMINAZIONE

PREPARATO PER SOFFRITTO CON 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 sughi 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:	1600 / 388 kJ / kcal	160 / 39 kJ / kcal
Grassi:	37 g	3,7 g
- di cui acidi Grassi Saturi:	24 g	2,4 g
Carboidrati:	8,5 g	0,8 g
- di cui Zuccheri:	4 g	<0,5 g
Fibre:	4,1 g	<0,5 g
Proteine:	2,9 g	<0,5 g
Sale:	42 g	4,2 g
Iodio:	1196 µg (797% VNR** per porzione)	120 µg (80 % 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:	2,8	g
Ceneri:	44	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
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.