

	<h2 style="text-align: center;">GRANULARE ISTANTANEO FUNGHI PORCINI</h2> <p><i>con sale iodato fonte di iodio ad alto contenuto di proteine a basso contenuto di grassi saturi senza glutine e lattosio senza glutammato monosodico aggiunto</i></p> <p style="text-align: center;">VEGAN</p>								
<p>DENOMINAZIONE</p>	<p>DADO a BASE di ESTRATTO di PROTEINE VEGETALI</p>								
<p>INGREDIENTI</p>	<p>Sale iodato: 39%, Estratto per brodo di proteine vegetali di soia e di mais, fungo porcino disidratato: 15%, verdure disidratate in proporzione variabile (cipolla, carota, aglio, sedano, prezzemolo, pomodoro): 16%, olio di semi di mais.</p>								
<p>ALLERGENI (Reg. CE 1169/11 e succ.)</p>	<p>Soia – Sedano</p>								
<p>MODALITÀ D'USO</p>	<p>Per ottenere un gradevole brodo, sciogliere 4g (1 cucchiaino da tè) di Brodo Granulare ai Funghi Porcini in 250ml di acqua calda e mescolare, il prodotto è istantaneo. Il Brodo Bauer è ideale per insaporire tutti i piatti preparati con funghi. Per dare un tocco di sapore in più, aggiungere il Granulare direttamente a risotti, sughi, zuppe, arrostiti e scaloppine, nella quantità desiderata. Si scioglie istantaneamente.</p>								
<p>STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE</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>DURABILITÀ</p>	<p>3 anni</p>								
<p>PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO (100g)*</p>		<p>per 100g</p>	<p>per 4g (qtà per 250ml di brodo / 1 porzione)</p>						
<p>PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)</p>	<p>Umidità: Ceneri:</p>	<p>4,5 52</p>	<p>g g</p>						
<p>DATI MICROBIOLOGICI</p>	<p>Carica mesofila totale: S. aureus: Salmonella Spp.: Bacillus cereus: Clostridium perfringens:</p>	<p><100.000 <100 Assente <10.000 <100</p>	<p>ufc in 1g ufc in 1g in 25g ufc in 1g ufc in 1g</p>						
<p>AFLATOSSINE METALLI PESANTI TRATTAMENTI IONIZZANTI</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>OGM</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>IMBALLI</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>CONFEZIONI</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>Dim. U. Vendita (LxPxA)mm</p>	<p>Dim. Cart. (LxPxA) mm</p>
<p>Bar. 120g</p>	<p>BFUN120</p>	<p>8 006755 201015</p>	<p>1,4</p>	<p>12</p>	<p>21</p>	<p>168</p>	<p>78x78x64</p>	<p>165x245x130</p>	
<p>Bar. 700g</p>	<p>BFUN700</p>	<p>8 006755 230046</p>	<p>8,4</p>	<p>12</p>	<p>6</p>	<p>36</p>	<p>105x105x153</p>	<p>420x320x175</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.