

<div><div><div>30 PORZIONI</div><div><div><div>NUOVA RICETTA</div><div>più granuloso e più facile da dosare</div></div><div><div>CON Sale iodato</div><div>SENZA Glutine e Lattosio</div><div>SENZA Glutammato*</div></div></div><div><div><div>dal 1929</div><div><b>Bauer</b></div><div>TRENTINO</div><div><b>PORCINI</b></div></div><div>Brodo granulare per insaporire i tuoi piatti</div><div><div><div>Vegan</div><div>olio vegetale</div></div></div></div></div></div>		<h1>GRANULARE ISTANTANEO FUNGHI PORCINI</h1> <p>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</p> <p>VEGAN</p>								
DENOMINAZIONE		DADO a BASE di ESTRATTO di PROTEINE VEGETALI								
INGREDIENTI		Sale iodato: 39%, Estratto per brodo di proteine vegetali di <b>soia</b> e di mais, fungo porcino disidratato: 15%, verdure disidratate in proporzione variabile (cipolla, carota, aglio, <b>sedano</b> , prezzemolo, pomodoro): 16%, olio di semi di mais.								
ALLERGENI (Reg. CE 1169/11 e succ.)		<b>Soia – Sedano</b>								
MODALITÀ D'USO		Per ottenere un gradevole brodo, sciogliere 4g (1 cucchiaino da tè) di <b>Brodo Granulare ai Funghi Porcini</b> 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, arrosti e scaloppine, nella quantità desiderata. Si scioglie istantaneamente.								
STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE		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.								
DURABILITÀ		3 anni								
PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO (100g)*			per 100g		per 4g (qtà per 250ml di brodo / 1 porzione)					
		Energia:	827 / 197 kJ / kcal		33 / 8 kJ / kcal					
		Grassi:	6,4 g		<0,5 g					
		- di cui acidi Grassi Saturi:	0,9 g		<0,1 g					
		Carboidrati:	18 g		0,7 g					
		- di cui Zuccheri:	3,4 g		<0,5 g					
		Fibre:	4,0 g		<0,5 g					
		Proteine:	14 g		0,6 g					
		Sale:	47,2 g		1,9 g					
		Iodio:	1313 (875% VNR**)		53 µg (35% VNR** per porzione)					
* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti. **VNR: Valori Nutritivi di Riferimento										
PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)		Umidità:	4,6		g					
		Ceneri:	53		g					
DATI MICROBIOLOGICI		Carica mesofila totale:	<100.000		ufc in 1g					
		S. aureus:	<100		ufc in 1g					
		Salmonella Spp.:	Assente		in 25g					
		Bacillus cereus:	<10.000		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		Bar.120g: barattolo in acciaio (FE 40), pellicola in alluminio (ALU 41), tappo in plastica (LDPE 4).   Bar. 700g in plastica: barattolo (HDPE 2), tappo e sigillo (LDPE 4). 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 (LxPxA)mm	Dim. Cart. (LxPxA) mm
		Bar. 120g	BFUN120	8 006755 201015	1,4	12	21	168	78x78x64	165x245x130
		Bar. 700g	BFUN700	8 006755 230046	8,4	12	6	36	105x105x153	420x320x175

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.