

	<p>DADO per BRODO ai FUNGHI PORCINI</p> <p>senza glutammato monosodico aggiunto no grassi idrogenati senza glutine e lattosio fonte di iodio ad alto contenuto di proteine con olio extra vergine d'oliva VEGAN</p>								
<p>DENOMINAZIONE</p>	<p>DADO per BRODO con ESTRATTO di PROTEINE VEGETALI</p>								
<p>INGREDIENTI</p>	<p>Estratto per brodo di proteine vegetali di <i>soia</i> e di mais, sale iodato: 37%, olio di palma, funghi porcini disidratati: 7,9%, verdure disidratate in proporzione variabile (carota, cipolla, patata, pomodoro, prezzemolo, porro, aglio, sedano): 3,9%, olio extra vergine d'oliva: 3,6%.</p>								
<p>ALLERGENI (Reg. CE 1169/11 e succ.)</p>	<p><i>Soia - sedano</i></p>								
<p>MODALITÀ D'USO</p>	<p>Per ottenere un gradevole Brodo ai Funghi Porcini, immergere 1 dado in 500 ml di acqua e portare a ebollizione per un paio di minuti per favorirne lo scioglimento. Il prodotto può inoltre essere aggiunto ai cibi nel corso della cottura e nella quantità desiderata, per arricchire ed esaltare il sapore di risotti, sughi, zuppe, arrostiti, scaloppine, ecc.</p>								
<p>STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE</p>	<p>Il prodotto teme l'umidità ed ogni fonte di calore. Conservare in luogo fresco e asciutto.</p>								
<p>DURABILITÀ</p>	<p>36 mesi</p>								
<p>PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO</p>		<p>Per 100g di dado</p>	<p>Per 1 dado pari a 10 g (quantità per 500 ml di brodo)</p>						
<p>Energia:</p>		<p>931 kJ / 222 kcal</p>	<p>93 kJ / 22 kcal</p>						
<p>Grassi:</p>		<p>14 g</p>	<p>1,4 g</p>						
<p>- di cui acidi Grassi Saturi:</p>		<p>6,7 g</p>	<p>0,7 g</p>						
<p>Carboidrati:</p>		<p>8,8 g</p>	<p>0,9 g</p>						
<p>- di cui Zuccheri:</p>		<p>2,5 g</p>	<p>0,3 g</p>						
<p>Fibre:</p>		<p>2,9 g</p>	<p>0,3 g</p>						
<p>Proteine:</p>		<p>15 g</p>	<p>1,5 g</p>						
<p>Sale:</p>		<p>52 g</p>	<p>5,2 g</p>						
<p>Iodio:</p>		<p>900 µg (600% VNR*)</p>	<p>90 µg (60% VNR* per porzione)</p>						
		<p>*VNR: Valori Nutritivi di Riferimento</p>	<p>*VNR: Valori Nutritivi di Riferimento</p>						
	<p>* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.</p>								
<p>PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)</p>	<p>Umidità: Ceneri:</p>	<p>7,8 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 <10 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 (LxAxP) mm</p>	<p>Dim. Cart. (LxAxP) mm</p>
	<p>Ast. 60g</p>	<p>DFUN0600</p>	<p>8 006755 501023</p>	<p>1,4</p>	<p>24</p>	<p>41</p>	<p>410</p>	<p>50x92x14,5</p>	<p>107x197x100</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.