

SP03

 <p><b>DADO per BRODO di POLLO</b> Dadi per insaporire i tuoi piatti</p> <p>NUOVA RICETTA con olio extravergine di oliva</p> <p><b>NO</b> Grassi idrogenati <b>NO</b> Glutammato* <b>NO</b> Glutine <b>NO</b> Lattosio</p>	<p><b>DADO per BRODO di POLLO</b> 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</p>									
<p><b>DENOMINAZIONE</b></p>	<p><b>DADO per BRODO con ESTRATTO di PROTEINE VEGETALI</b></p>									
<p><b>INGREDIENTI</b></p>	<p>Estratto per brodo di proteine vegetali di <i>soia</i> e di mais, sale iodato: 39,3%, olio di palma, olio extra vergine d'oliva: 3,6%, carne di pollo disidratata: 3%, verdure disidratate in proporzione variabile (carota, cipolla, patata, pomodoro, prezzemolo, porro, aglio, <b>sedano</b>): 2,9%, grasso di pollo non idrogenato.</p>									
<p><b>ALLERGENI</b> (Reg. CE 1169/11 e succ.)</p>	<p><i>Soia - sedano</i></p>									
<p><b>MODALITÀ D'USO</b></p>	<p>Per ottenere un gradevole <b>Brodo di Pollo</b>, 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 minestre, minestrone, sughi, ragù, carni, risotti, uova, ecc.</p>									
<p><b>STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE</b></p>	<p>Il prodotto teme l'umidità ed ogni fonte di calore. Conservare in luogo fresco ed asciutto.</p>									
<p><b>DURABILITÀ</b></p>	<p>36 mesi</p>									
<p><b>PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO*</b></p>			<p>Per 100g di prodotto</p>			<p>Per 1 dado pari a 10g (quantità per 500ml di brodo)</p>				
<p>Energia:</p>			<p>760 kJ / 182 kcal</p>			<p>76kJ / 18 kcal</p>				
<p>Grassi:</p>			<p>10 g</p>			<p>1 g</p>				
<p>- di cui acidi Grassi Saturi:</p>			<p>4,1 g</p>			<p>0,4 g</p>				
<p>Carboidrati:</p>			<p>6,4 g</p>			<p>0,6 g</p>				
<p>- di cui Zuccheri:</p>			<p>2,2 g</p>			<p>0,2 g</p>				
<p>Fibre:</p>			<p>2 g</p>			<p>0,2 g</p>				
<p>Proteine:</p>			<p>16 g</p>			<p>1,6g</p>				
<p>Sale:</p>			<p>49 g</p>			<p>4,9 g</p>				
<p>Iodio:</p>			<p>1.193 µg (795% VNR*)</p>			<p>119 µg (79% VNR* per porzione)</p>				
<p>* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.</p>										
<p><b>PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)</b></p>	<p>Umidità:</p>		<p>6 g</p>							
<p><b>DATI MICROBIOLOGICI</b></p>	<p>Carica mesofila totale:</p>		<p>&lt;100.000 ufc in 1g</p>							
<p>S. aureus:</p>			<p>&lt;10 ufc in 1g</p>							
<p>Salmonella Spp.:</p>			<p>Assente in 25g</p>							
<p>Bacillus cereus:</p>			<p>&lt;10.000 ufc in 1g</p>							
<p>Clostridium perfringens:</p>			<p>&lt;100 ufc in 1g</p>							
<p><b>AFLATOSSINE METALLI PESANTI TRATTAMENTI IONIZZANTI</b></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><b>OGM</b></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><b>IMBALLI</b></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><b>CONFEZIONI</b></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>DPOLo60</p>	<p>8 006755 230022</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.