

 <p><b>POLLO</b> Dadi per insaporire i tuoi piatti</p> <p>NUOVA RICETTA con olio extravergine di oliva</p> <p>NO Grassi idrogenati NO Glutammato* NO Glutine NO Lattosio</p>	<p><b>DADO per BRODO di POLLO</b></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 con olio di palma sostenibile certificato RSPO</p>								
<p><b>DENOMINAZIONE</b></p>	<p><b>DADO A BASE DI 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 5 g (mezzo dado) (quantità per 250 ml di brodo)</p>		
	Energia:			769 kJ / 184 kcal			38 kJ / g kcal		
	Grassi:			9,8 g			<0,5 g		
	- di cui acidi Grassi Saturi:			4,1 g			0,2 g		
	Carboidrati:			7,5 g			<0,5 g		
	- di cui Zuccheri:			2,6 g			<0,5 g		
	Fibre:			1,3 g			<0,5 g		
	Proteine:			16 g			0,8 g		
	Sale:			51,9 g			2,6 g		
	Iodio:			1140 µg (760% VNR*)			57 µg (38% VNR* per porzione)		
	<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><b>PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)</b></p>	Umidità:			7,1 g					
	Ceneri:			60 g					
<p><b>DATI MICROBIOLOGICI</b></p>	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		
<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>	Conf. Peso	Codice prodotto	Codice EAN	Kg x ct	Q.tà x ct	Nr ct x strato	Nr ct x EPAL	Dim. U. Vendita (LxAxP) mm	Dim. Cart. (LxAxP) mm
	Ast. 60g	DPOLo60	8 006755 230022	1,4	24	41	410	50x92x14,5	107x100x197

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.