

		<h3>DADO per BRODO di POLLO</h3> <p>senza glutammato monosodico aggiunto senza grassi idrogenati senza glutine senza lattosio fonte di iodio ad alto contenuto di proteine con olio extra vergine d'oliva con olio di palma sostenibile certificato RSPO</p>								
DENOMINAZIONE		DADO A BASE DI ESTRATTO di PROTEINE VEGETALI								
INGREDIENTI		Estratto per brodo di proteine vegetali di soia e di mais, sale iodato: 39,3%, grasso vegetale (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, sedano): 2,9%, grasso di pollo.								
ALLERGENI (Reg. CE 1169/11 e succ.)		<i>Soia - sedano</i>								
MODALITÀ D'USO		Per ottenere un gradevole Brodo di Pollo, immergere 1 dado in 500 ml di acqua e portare a ebollizione fino al completo 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.								
STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE		Conservare in luogo fresco e asciutto a temperatura non superiore a 25°C, al riparo da fonti di calore e umidità. Anche in frigo. Non sottoporre a sbalzi termici.								
DURABILITÀ		24 mesi								
PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO*				Per 100g di prodotto		Per 5 g (mezzo dado) (quantità per 250 ml di brodo)				
		Energia:		769 kJ / 184 kcal		38 kJ / 9 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)				
		*VNR: Valori Nutritivi di Riferimento								
		* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.								
PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)		Umidità:		7,1 g						
		Ceneri:		60 g						
DATI MICROBIOLOGICI		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				
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		Astuccio: cartoncino poliaccoppiato (C/PAP 81) – Incarto dado: poliaccoppiato alluminato (C/PAP 84). 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 (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.