

SP03



DADO per BRODO VEGETALE

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

VEGAN
 Certificato PEF formato da 60 e 80 g

DENOMINAZIONE	DADO A BASE DI ESTRATTO di PROTEINE VEGETALI								
INGREDIENTI	Estratto per brodo di proteine vegetali di <i>soia</i> e di mais, sale iodato: 38.2%, olio di palma, verdure disidratate in proporzione variabile (patata, carota, cipolla, prezzemolo, porro, <i>sedano</i> , aglio, pomodoro): 5%, olio extra vergine d'oliva: 3,6%, estratto di lievito.								
ALLERGENI (Reg. CE 1169/11 e succ.)	<i>Soia - Sedano</i>								
MODALITÀ D'USO	Per ottenere un gradevole Brodo Vegetale , 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.								
STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE	Il prodotto teme l'umidità ed ogni fonte di calore. Conservare in luogo fresco ed asciutto.								
DURABILITÀ	36 mesi								
PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO*			Per 100g di dado			Per 5 g (mezzo dado) (quantità per 250 ml di brodo)			
	Energia:		927 kJ / 223 kcal			46 kJ / 11 kcal			
Grassi:		15 g			0,7 g				
- di cui acidi Grassi Saturi:		7,8 g			0,4 g				
Carboidrati:		7,6 g			<0,5 g				
- di cui Zuccheri:		2,6 g			<0,5 g				
Fibre:		2,1 g			<0,5 g				
Proteine:		14 g			0,7 g				
Sale:		50,5 g			2,5 g				
Iodio:		1147 µg (765% VNR*)			57 µg (38% VNR* per porzione)				
		* Valori Nutritivi di Riferimento			* 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:			6,8		g			
	Ceneri:			54		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	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	DVE060	8 006755 002117	1,4 x 24	41	410	50x92x14,5	107x100x197	
	Ast. 80g	DVE080	8 006755	1,9 x 24	33	330	61x102x14,5	126x105x198	
	Ast. 100g	DVE100	8 006755004029	2,4 x 24	33	297	61x125x14,5	126x128x198	
	Bar. 1kg	PASVS1Ko	8 006755 501030	12 x 12	6	36	102x102x150	415x310x160	
Secc.llo	PASVS5Ko	8 006755 009048	30 x 6	4	16	205x205x180	415x625x185		

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.