

 <p><b>VEGETALE</b> Dadi per insaporire i tuoi piatti Vegan NO Grassi idrogenati NO Glutammato* NO Glutine NO Lattosio</p>	<h2 style="color: green;">DADO per BRODO VEGETALE</h2> <p>senza glutammato monosodico aggiunto senza 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>VEGAN</b> Certificato PEF</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 soia e di mais, sale iodato: 40.7%, grasso vegetale (palma), verdure disidratate in proporzione variabile (carota, sedano, cipolla, pomodoro, patata, prezzemolo, porro, aglio): 5.1%, olio extra vergine d'oliva: 3,7%.</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 Vegetale</b>, 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.</p>																										
<p><b>STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE</b></p>	<p>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.</p>																										
<p><b>DURABILITÀ</b></p>	<p>24 mesi</p>																										
<p><b>PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO*</b></p>				<p>Per 100g di dado</p>			<p>Per 5 g (mezzo dado) (quantità per 250 ml di brodo)</p>																				
<p><b>PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)</b></p>	<p>Umidità:</p>			<p>7,2</p>			<p>g</p>																				
<p><b>DATI MICROBIOLOGICI</b></p>	<p>Ceneri:</p>			<p>54</p>			<p>g</p>																				
<p><b>AFLATOSSINE METALLI PESANTI TRATTAMENTI IONIZZANTI</b></p>	<p>Carica mesofila totale:</p>			<p>&lt;100.000</p>			<p>ufc in 1g</p>																				
<p><b>OGM</b></p>	<p>S. aureus:</p>			<p>&lt;100</p>			<p>ufc in 1g</p>																				
<p><b>IMBALLI</b></p>	<p>Salmonella Spp.:</p>			<p>Assente</p>			<p>in 25g</p>																				
<p><b>CONFEZIONI</b></p>	<p>Bacillus cereus:</p>			<p>&lt;1.000</p>			<p>ufc in 1g</p>																				
<p><b>CONFEZIONI</b></p>	<p>Clostridium perfringens:</p>			<p>&lt;100</p>			<p>ufc in 1g</p>																				
<p><b>CONFEZIONI</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>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>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.</p> <table border="1" data-bbox="464 1843 1469 2004"> <thead> <tr> <th>Conf. Peso</th> <th>Codice prodotto</th> <th>Codice EAN</th> <th>Kg x ct</th> <th>Q.tà x ct</th> <th>Nr ct x strato</th> <th>Nr ct x EPAL</th> <th>Dim. U. Vendita (LxAxP) mm</th> <th>Dim. Cart. (LxAxP) mm</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ast. 80g</td> <td>DVEo8o</td> <td>8 006755004012</td> <td>1,9</td> <td>24</td> <td>33</td> <td>330</td> <td>61x102x14,5</td> <td>126x105x198</td> </tr> </tbody> </table>									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. 80g	DVEo8o	8 006755004012	1,9	24	33	330	61x102x14,5	126x105x198
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. 80g	DVEo8o	8 006755004012	1,9	24	33	330	61x102x14,5	126x105x198																			

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.