

	<h2 style="text-align: center;">GRANULARE ISTANTANEO - VEGETALBRODO</h2> <p>con sale iodato fonte di iodio ad alto contenuto di proteine a basso contenuto di grassi saturi senza grassi e senza grassi saturi: brodo preparato secondo le istruzioni senza glutine e lattosio senza glutammato monosodico aggiunto <b>Certificato PEF solo per 120g – VEGAN</b></p>								
<b>DENOMINAZIONE</b>	<b>DADO per brodo a BASE di ESTRATTO di PROTEINE VEGETALI</b>								
<b>INGREDIENTI</b>	Sale iodato: 45,8%, estratto per brodo di proteine vegetali di <b>soia</b> e di mais, verdure disidratate in proporzione variabile (patata, carota, cipolla, aglio, prezzemolo, <b>sedano</b> , pomodoro): 19%, olio di semi di mais.								
<b>ALLERGENI</b> (Reg. CE 1169/11 e succ.)	<b>Soia - Sedano</b>								
<b>MODALITÀ D'USO</b>	Per ottenere un gradevole <b>Brodo Vegetale</b> , sciogliere 16g di prodotto in un litro d'acqua bollente e mescolare, è istantaneo. Il Granulare Vegetale può in oltre essere aggiunto ai cibi, nella quantità desiderata, al posto del sale per arricchire ed esaltare il sapore di minestre, minestrone, sughi, ragù, carni, risotti, uova, ecc.								
<b>STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE</b>	Il prodotto è igroscopico, teme l'umidità ed ogni fonte di calore. È indispensabile chiudere bene il barattolo ed utilizzare solo utensili asciutti. Conservare in luogo fresco ed asciutto.								
<b>DURABILITÀ</b>	3 anni								
<b>PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO*</b>		per 100g Energia: 746 kJ / 178 kcal Grassi: 7 g - di cui acidi Grassi Saturi: 1 g Carboidrati: 16 g - di cui Zuccheri: 3,5 g Fibre: 2,1 g Proteine: 11 g Sale: 55,5 g Iodio: 1309 µg (873% VNR**)	per 4g (qtà per 250ml di brodo / 1 porzione) 30 kJ / 7 kcal 0,28 g 0,04 g 0,7 g 0,14 g 0,08 g 0,45 g 2,2 g 52 µg (35% VNR**)						
* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.									
<b>PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)</b>	Umidità: Ceneri:	2,8 60	g g						
<b>DATI MICROBIOLOGICI</b>	Carica mesofila totale: S. aureus: Salmonella Spp.: Bacillus cereus: Clostridium perfringens:	<100.000 <100 Assente <1.000 <100	ufc in 1g ufc in 1g in 25g ufc in 1g ufc in 1g						
<b>AFLATOSSINE METALLI PESANTI TRATTAMENTI IONIZZANTI</b>	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.								
<b>OGM</b>	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.								
<b>IMBALLI</b>	Le dichiarazioni dei nostri Fornitori attestano che gli imballi utilizzati ottemperano ai regolamenti attualmente in vigore per i materiali a contatto con gli alimenti.								
<b>CONFEZIONI</b>	Conf. Peso	Codice prodotto	Codice EAN	Kg x ct	Q.tà X ct	Nr ct x strato	Nr ct x EPAL	Dim. U. Vendita (LxPxA) mm	Dim. Cart. (LxPxA) mm
Bar. 120g VEG120 8 006755 220023 1,4 12 21 168 78x78x64 165x245x130									
Bar. 200g VEG200 8 006755 240045 2,4 12 21 126 78x78x87 165x245x180									
Bar. 600g VEG600 8 006755 240069 7,2 12 6 36 105x105x153 420x320x175									
Bar. 700g VEG700 8 006755 301012 8,4 12 6 36 105x105x153 420x320x175									
Bar. 1,5kg VEG1K5 8 006755 301029 18 12 4 16 125x125x212 550x400x232									
Secc.llo 3kg VEG3K0 8 006755 240052 18 6 4 16 200x200x195 625x430x205									
Ast. 18bst 72g VEG072 8 006755 002001 1,7 24 12 108 125x45x85 280x275x193									

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.