

 	<h2>GRANULARE ISTANTANEO - VEGETALBRODO</h2> <p>con sale iodato      fonte di iodio      ad alto contenuto di proteine      senza grassi saturi: riferito al prodotto pronto all'uso, preparato secondo le istruzioni      senza glutine e lattosio      senza glutammato monosodico aggiunto  <b>Certificato PEF solo per 120g</b>  <b>Certificato VEGAN</b></p>																														
<b>DENOMINAZIONE</b>	<b>DADO</b> per brodo a <b>BASE</b> di <b>ESTRATTO</b> di <b>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> <small>(Reg. CE 1169/11 e succ.)</small>	<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 inoltre essere aggiunto ai cibi, nella quantità desiderata, al posto del sale per arricchire ed esaltare il sapore di minestre, minestroni, 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>	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>per 100g</th> <th>per 4g (qtà per 250ml di brodo / 1 porzione)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia:</td> <td>746 kJ / 178 kcal</td> <td>30 kJ / 7 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi:</td> <td>7,0 g</td> <td>&lt;0,5 g</td> </tr> <tr> <td>- di cui acidi Grassi Saturi:</td> <td>1 g</td> <td>&lt;0,1 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati:</td> <td>16 g</td> <td>0,7 g</td> </tr> <tr> <td>- di cui Zuccheri:</td> <td>3,5 g</td> <td>&lt;0,5 g</td> </tr> <tr> <td>Fibre:</td> <td>2,1 g</td> <td>&lt;0,5 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine:</td> <td>11 g</td> <td>&lt;0,5 g</td> </tr> <tr> <td>Sale:</td> <td>55,5 g</td> <td>2,2 g</td> </tr> <tr> <td>Iodio:</td> <td>1309 µg (873% VNR**)</td> <td>52 µg (35% VNR**)</td> </tr> </tbody> </table> <p>**Valori Nutritivi di Riferimento</p> <p>* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.</p>		per 100g	per 4g (qtà per 250ml di brodo / 1 porzione)	Energia:	746 kJ / 178 kcal	30 kJ / 7 kcal	Grassi:	7,0 g	<0,5 g	- di cui acidi Grassi Saturi:	1 g	<0,1 g	Carboidrati:	16 g	0,7 g	- di cui Zuccheri:	3,5 g	<0,5 g	Fibre:	2,1 g	<0,5 g	Proteine:	11 g	<0,5 g	Sale:	55,5 g	2,2 g	Iodio:	1309 µg (873% VNR**)	52 µg (35% VNR**)
	per 100g	per 4g (qtà per 250ml di brodo / 1 porzione)																													
Energia:	746 kJ / 178 kcal	30 kJ / 7 kcal																													
Grassi:	7,0 g	<0,5 g																													
- di cui acidi Grassi Saturi:	1 g	<0,1 g																													
Carboidrati:	16 g	0,7 g																													
- di cui Zuccheri:	3,5 g	<0,5 g																													
Fibre:	2,1 g	<0,5 g																													
Proteine:	11 g	<0,5 g																													
Sale:	55,5 g	2,2 g																													
Iodio:	1309 µg (873% VNR**)	52 µg (35% VNR**)																													
<b>PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)</b>	Umidità: 2,8 g Ceneri: 60 g																														
<b>DATI MICROBIOLOGICI</b>	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																														
<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>	Bar.120g/200g: barattolo in acciaio (FE 40), pellicola in alluminio (ALU 41), tappo in plastica (LDPE 4).   Bar. 700g/816g/1,5kg in plastica: barattolo (HDPE 2), tappo e sigillo (LDPE 4).   Secchielli: barattolo e coperchio in plastica (PP 05).   Ast. 18bst 72g: busta in plastica (C/LDPE 81), astuccio in carta (C/PAP 81). 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>	<b>Conf. Peso</b> <b>Codice prodotto</b> <b>Codice EAN</b> <b>Kg x ct</b> <b>Q.tà X ct</b> <b>Nr ct x strato</b> <b>Nr ct x EPAL</b> <b>Dim. U. Vendita (LxPxA) mm</b> <b>Dim. Cart. (LxPxA) mm</b>																														
	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. 700g	VEG700	8 006755 301012	8,4	12	6	36	105x105x153	420x320x175																						
	Bar. 816g	VEG816	8 006755 240069	9,8	12	6	36	105x105x164	420x320x175																						
	Bar. 1,5kg	VEG1K5	8 006755 301029	18	12	4	16	125x125x212	550x400x232																						
	Secc. llo 3kg	VEG3Ko	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.