



GRANULARE ISTANTANEO BRODO di POLLO BIO

senza glutine
senza lattosio
con estratto di lievito 100% BIO

DENOMINAZIONE	DADO a BASE di ESTRATTO di LIEVITO BIOLOGICO								
INGREDIENTI	Sale marino, verdure disidratate in proporzione variabile (patata*, carota*, cipolla*, prezzemolo*, porro*, sedano* , aglio*, pomodoro*): 23%, estratto di lievito*: 16%, olio di girasole*, carne di pollo*: 3%, grasso di pollo*. *da coltivazione biologica								
ALLERGENI (Reg. CE 1169/11 e succ.)	Sedano								
CERTIFICAZIONE	CSQA – Autorizzazione MIPAAF IT BIO 021 – Operatore Controllato 1800068								
MODALITÀ D'USO	Per ottenere un gradevole Brodo di Pollo Biologico , sciogliere 4g di prodotto (1 cucchiaino da tè) in 250ml d'acqua bollente e mescolare, il prodotto è istantaneo. Il granulare può inoltre 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.								
STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE	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.								
DURABILITÀ	3 anni			per 100 g			per 1 porzione 4 g		
PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO (100g)*	Energia:			796 / 190		32kJ / 8 kcal			
	Grassi:			7,9		<0,5 g			
	-di cui acidi Grassi Saturi:			1,3		<0,1 g			
	Carboidrati:			19		0,7 g			
	-di cui Zuccheri:			1,7		<0,5 g			
	Fibre:			3,3		<0,5 g			
	Proteine:			9,6		<0,5 g			
	Sale:			55,3		2,2 g			
	* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.								
PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)	Umidità:			2,6		g			
	Ceneri:			58		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	Co dic e pro dot to	Codice EAN	Kg x ct	Q.tà x ct	Nr ct x strato	Nr ct x EPAL	Dim. U. Vendita (LxPxX) mm	Dim. Cart. (LxPxX) mm
	Bar. 120g	BP OL 120	8 006755 940006	1,4	12	10	160	78x78x64	330x250x74

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.