

	<h2 style="color: green;">DADO per BRODO VEGETALE BIO</h2> <p><i>senza glutine e lattosio</i> <i>senza grassi saturi</i> <i>ad alto contenuto di proteine</i> <i>con estratto di lievito 100% BIO</i> VEGAN</p> <p>PEF 0.60</p>								
DENOMINAZIONE	DADO a BASE di ESTRATTO di LIEVITO								
INGREDIENTI	Sale marino, olio vegetale non idrogenato (palma)*, verdure disidratate in proporzione variabile (patata*, carota*, sedano*, prezzemolo*, pomodoro*, cipolla*, porro*, aglio*): 15%, estratto di lievito*: 14%. *da coltivazione biologica.								
ALLERGENI <small>(Reg. CE 1169/11 e succ.)</small>	<i>Sedano</i>								
CERTIFICAZIONE	CSQA – Autorizzazione MIPAAFT IT BIO 021 – Operatore Controllato n°1800068								
MODALITÀ D'USO	Per ottenere un gradevole Brodo Biologico tutto Vegetale , sciogliere 1 dado in 500ml d'acqua (2 porzioni di brodo) e far bollire per un paio di minuti. Il dado biologico può essere aggiunto ai cibi (minestre, minestrone, sughi, ragù, carni, pesci, risotti, uova ecc.) nel corso della cottura.								
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 1 dado pari a 10g <small>(qtà per 500ml di brodo / 2 porzioni)</small>	Energia: Grassi: - di cui acidi Grassi Saturi: Carboidrati: - di cui Zuccheri: Fibre: Proteine: Sale:	1102kJ / 263 kcal 22 g 13 g 11 g 1,3 g 2,5 g 6,1 g 5,1 g	110 kJ / 26 kcal 2,2 g 1,3 g 1,1 g 0,13 g 0,3 g 0,6 g 5,1 g			
* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.									
PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)	Umidità : Ceneri :	4,6 54	g g						
DATI MICROBIOLOGICI	Carica mesofila totale: S. aureus: Salmonella Spp.: Bacillus cereus: Clostridium perfringens:	<10.000 <10 Assente <100 <10	ufc in 1g ufc in 1g in 25g ufc in 1g 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 ct	Nr ct x strato	Nr ct x EPAL	Dim. U. Vendita (LxAxP)mm	Dim. Cart. (LxAxP) mm
Ast. 60g DBIO060 8 006755 220047 1,4 24 41 410 50x92x14,5 107x197x100									
Ast. 80g DBIO080 8 006755 220054 1,9 24 33 330 61x110x16 126x198x105									

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.