

	<h2 style="color: green;">DADO per BRODO VEGETALE BIO</h2> <p>senza glutine e lattosio senza grassi saturi ad alto contenuto di proteine con estratto di lievito 100% BIO con olio di palma BIO sostenibile certificato RSPO VEGAN</p> <p>Certificato PEF per il formato da 60 g</p>								
<p>DENOMINAZIONE</p>	<p>DADO a BASE di ESTRATTO di LIEVITO</p>								
<p>INGREDIENTI</p>	<p>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%.</p> <p>*da coltivazione biologica.</p>								
<p>ALLERGENI (Reg. CE 1169/11 e succ.)</p>	<p><i>Sedano</i></p>								
<p>CERTIFICAZIONE</p>	<p>CSQA – Autorizzazione MIPAAF IT BIO 021 – Operatore Controllato n°1800068</p>								
<p>MODALITÀ D'USO</p>	<p>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.</p>								
<p>STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE</p>	<p>Il prodotto teme l'umidità ed ogni fonte di calore. Conservare in luogo fresco ed asciutto.</p>								
<p>DURABILITÀ</p>	<p>36 mesi</p>								
<p>PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO*</p>		<p>per 100g di dado</p>	<p>Per 5 g (mezzo dado) (quantità per 250 ml di brodo)</p>						
	<p>Energia:</p>	<p>1086kJ / 263 kcal</p>	<p>54 kJ / 13 kcal</p>						
	<p>Grassi:</p>	<p>21 g</p>	<p>1 g</p>						
	<p>- di cui acidi Grassi Saturi:</p>	<p>12 g</p>	<p>0,6 g</p>						
	<p>Carboidrati:</p>	<p>12 g</p>	<p>0,6 g</p>						
	<p>- di cui Zuccheri:</p>	<p>1,2 g</p>	<p><0,5 g</p>						
	<p>Fibre:</p>	<p>2,6 g</p>	<p><0,5 g</p>						
	<p>Proteine:</p>	<p>6,1 g</p>	<p><0,5 g</p>						
	<p>Sale:</p>	<p>51 g</p>	<p>2,5 g</p>						
<p>* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.</p>									
<p>PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)</p>	<p>Umidità :</p>	<p>4,9</p>	<p>g</p>						
	<p>Ceneri :</p>	<p>54</p>	<p>g</p>						
<p>DATI MICROBIOLOGICI</p>	<p>Carica mesofila totale:</p>	<p><100.000</p>	<p>ufc in 1g</p>						
	<p>S. aureus:</p>	<p><100</p>	<p>ufc in 1g</p>						
	<p>Salmonella Spp.:</p>	<p>Assente</p>	<p>in 25g</p>						
	<p>Bacillus cereus:</p>	<p><1.000</p>	<p>ufc in 1g</p>						
	<p>Clostridium perfringens:</p>	<p><100</p>	<p>ufc in 1g</p>						
<p>AFLATOSSINE METALLI PESANTI TRATTAMENTI IONIZZANTI</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>OGM</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>IMBALLI</p>	<p>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>								
<p>CONFEZIONI</p>	<p>Conf. Peso</p>	<p>Codice prodotto</p>	<p>Codice EAN</p>	<p>Kg x ct</p>	<p>Q.tà ct</p>	<p>Nr ct x strato</p>	<p>Nr ct x EPAL</p>	<p>Dim. U. Vendita (LxAxP)mm</p>	<p>Dim. Cart. (LxAxP) mm</p>
	<p>Ast. 60g</p>	<p>DBIO060</p>	<p>8 006755 220047</p>	<p>1,4</p>	<p>24</p>	<p>41</p>	<p>410</p>	<p>50x92x14,5</p>	<p>107x100x197</p>

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.