



## DADO per BRODO di POLLO BIO

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

<b>DENOMINAZIONE</b>	<b>DADO a BASE di ESTRATTO di LIEVITO</b>							
<b>INGREDIENTI</b>	Sale marino, olio vegetale non idrogenato (palma)*, estratto di lievito*: 14%, verdure disidratate in proporzione variabile (patata*, carota*, <b>sedano*</b> , prezzemolo*, pomodoro*, cipolla*, porro*, aglio*): 12,5%, carne di pollo*: 4%, grasso di pollo*. <b>*da coltivazione biologica</b>							
<b>ALLERGENI</b> (Reg. CE 1169/11 e succ.)	<i>Sedano</i>							
<b>CERTIFICAZIONE</b>	<b>CSQA – Autorizzazione MIPAAFT IT BIO 021 – Operatore Controllato n°1800068</b>							
<b>MODALITÀ D'USO</b>	Per ottenere un gradevole <b>Brodo di Pollo Biologico</b> , sciogliere 1 dado in 500ml d'acqua ( <b>2 porzioni di brodo</b> ) e far bollire per un paio di minuti. Il prodotto può inoltre essere aggiunto ai cibi nel corso della cottura e nella quantità desiderata, per arricchire ed esaltare il sapore di minestre, minestrone, sughi, ragù, carni, risotti, uova, ecc.							
<b>STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE</b>	Il prodotto teme l'umidità ed ogni fonte di calore. Conservare in luogo fresco ed asciutto.							
<b>DURABILITÀ</b>	36 mesi							
<b>PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO (100g)*</b>		Per 100g di dado			Per 5g (mezzo dado) (quantità per 250 ml di brodo)			
	Energia:	1133 kJ / 273 kcal			57 kJ / 14 kcal			
Grassi:	21 g			1,1 g				
- di cui acidi Grassi Saturi:	11 g			0,6 g				
Carboidrati:	12 g			0,6 g				
- di cui Zuccheri:	1,1 g			<0,5 g				
Fibre:	1,9 g			<0,5 g				
Proteine:	8 g			<0,5 g				
Sale:	47,7 g			2,4 g				
<b>* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.</b>								
<b>PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)</b>	Umidità:	5			g			
	Ceneri:	52			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>	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 EPAL	Dim. U. Vendita (LxAxP)mm	Dim. Cart. (LxAxP) mm
	Ast. 60g	DBPOLo60	8 006755 910009	1,4	24	410	50x92x14,5	107x100x197

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.