

	<p>DADO per BRODO di CARNE <i>senza glutammato monosodico aggiunto</i> <i>no grassi idrogenati</i> <i>senza glutine e lattosio</i> <i>fonte di iodio</i> <i>ad alto contenuto di proteine</i> <i>con olio extra vergine d'oliva</i> <i>Certificato PEF formato 0,60g e 0,80g</i></p>								
<p>DENOMINAZIONE</p>	<p>DADO per BRODO con ESTRATTO DI PROTEINE VEGETALI</p>								
<p>INGREDIENTI</p>	<p>Estratto per brodo di proteine vegetali di <i>soia</i> e di mais, sale iodato: 38,6%, olio di palma, verdure disidratate in proporzione variabile (carota, <i>sedano</i>, cipolla, patata, pomodoro, prezzemolo, porro, aglio): 5%, olio extra vergine d'oliva: 3,6%, estratto di carne 3%.</p>								
<p>ALLERGENI <small>(Reg. CE 1169/11 e succ.)</small></p>	<p><i>Soia - Sedano</i></p>								
<p>MODALITÀ D'USO</p>	<p>Per ottenere un gradevole Brodo di Carne, immergere 1 dado in 500 ml di acqua e portare a ebollizione per un paio di minuti per favorirne lo scioglimento. 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.</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 (100g)*</p>		<p>Per 100g di dado</p>	<p>Per 1 dado pari a 10 g (quantità per 500 ml di brodo)</p>						
<p>PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)</p>	<p>Umidità: Ceneri:</p>	<p>8,1 55</p>	<p>g g</p>						
<p>DATI MICROBIOLOGICI</p>	<p>Carica mesofila totale: S. aureus: Salmonella Spp.: Bacillus cereus: Clostridium perfringens:</p>	<p><100.000 <10 Assente <10.000 <100</p>	<p>ufc in 1g ufc in 1g in 25g ufc in 1g 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 x 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>DCA060</p>	<p>8 006755 002100</p>	<p>1,4</p>	<p>24</p>	<p>41</p>	<p>410</p>	<p>50x92x14,5</p>	<p>107x197x100</p>	
<p>Ast. 80g</p>	<p>DCA080</p>	<p>8 006755002056</p>	<p>1,9</p>	<p>24</p>	<p>33</p>	<p>330</p>	<p>61x110x16</p>	<p>126x198x105</p>	
<p>Bar. 1kg</p>	<p>PASCS1Ko</p>	<p>8 006755 501047</p>	<p>12</p>	<p>12</p>	<p>6</p>	<p>36</p>	<p>102x102x150</p>	<p>415x310x160</p>	
<p>Secc. llo 5kg</p>	<p>PASCS5Ko</p>	<p>8 006755 601020</p>	<p>30</p>	<p>6</p>	<p>4</p>	<p>16</p>	<p>205x205x180</p>	<p>415x625x185</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.