

| | | | | | | | |
|--|--|---|--|----------------|------------------|-----------------------|---------------------|
| | <h2 style="color: red;">DADO per BRODO di CARNE</h2> <p> <i>senza glutammato monosodico aggiunto</i> <i>senza grassi saturi</i> <i>senza glutine e lattosio</i> <i>a basso contenuto di grassi</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> | | | | | | |
| DENOMINAZIONE | DADO per BRODO con ESTRATTO DI PROTEINE VEGETALI | | | | | | |
| INGREDIENTI | Estratto per brodo di proteine vegetali di <i>soia</i> e di mais, sale iodato: 37,6%, verdure disidratate in proporzione variabile (carota, cipolla, patata, prezzemolo, porro, <i>sedano</i> , aglio, pomodoro): 5,6%, olio di girasole in polvere, olio extra vergine d'oliva: 3,5%, estratto di lievito, concentrato di carne bovina 1,6%, carne di manzo 1,5%, estratto naturale di oliva. | | | | | | |
| ALLERGENI <small>(Reg. CE 1169/11 e succ.)</small> | <i>Soia - Sedano</i> | | | | | | |
| MODALITÀ D'USO | Per ottenere un gradevole Brodo di Carne , sciogliere 1 dado in 500ml di acqua 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. | | | | | | |
| 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 (100g)* | | Per 100g di dado | Per 1 dado pari a 10 g (quantità per 500 ml di brodo) | | | | |
| PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g) | Umidità: Ceneri: | 7 56 | 9 9 | | | | |
| DATI MICROBIOLOGICI | Carica mesofila totale: S. aureus: Salmonella Spp.: Bacillus cereus: Clostridium perfringens: | <100.000 <100 Assente <10.000 <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 x ct | Nr ct x strato | Nr ct x EPAL |
| | Ast. 60g | DCA060 | 8 006755 002100 | 1,4 | 24 | 41 | 410 |
| | Ast. 80g | DCA080 | 8 006755002056 | 1,9 | 24 | 33 | 330 |
| | Bar. 1kg | PASCS1Ko | 8 006755 501047 | 12 | 12 | 6 | 36 |
| | Secc.llo 5kg | PASCS5Ko | 8 006755 601020 | 30 | 6 | 4 | 16 |

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.