

		<h2>GRANULARE ISTANTANEO - VEGETALBRODO</h2>						
<p>con sale iodato fonte di iodio ad alto contenuto di proteine a basso contenuto di grassi saturi senza grassi e senza grassi saturi: brodo preparato secondo le istruzioni senza glutine e lattosio senza glutammato monosodico aggiunto Certificato PEF solo per 120g – VEGAN</p>								
<p>DENOMINAZIONE</p>		<p>DADO per brodo a BASE di ESTRATTO di PROTEINE VEGETALI</p>						
<p>INGREDIENTI</p>		<p>Sale iodato: 45,8%, estratto per brodo di proteine vegetali di soia e di mais, verdure disidratate in proporzione variabile (patata, carota, cipolla, aglio, prezzemolo, sedano, pomodoro): 19%, olio di semi di mais.</p>						
<p>ALLERGENI (Reg. CE 1169/11 e succ.)</p>		<p>Soia - Sedano</p>						
<p>MODALITÀ D'USO</p>		<p>Per ottenere un gradevole Brodo Vegetale, sciogliere 4g di prodotto (1 cucchiaino da tè) in 250ml di acqua calda e mescolare, il prodotto è istantaneo. Il granulare può inoltre essere aggiunto, nella quantità desiderata, al posto del sale per arricchire ed esaltare il sapore di minestre, minestrone, sughi, ragù, carni, risotti, uova, ecc.</p>						
<p>STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE</p>		<p>Il prodotto è igroscopico, teme l'umidità ed ogni fonte di calore. È indispensabile chiudere bene il barattolo ed utilizzare solo utensili asciutti. Conservare in luogo fresco ed asciutto.</p>						
<p>DURABILITÀ</p>		<p>3 anni</p>						
<p>PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO*</p>		<p>per 100g</p>		<p>per 4g (qtà per 250ml di brodo / 1 porzione)</p>				
		Energia:		745 kJ / 177 kcal				
		Grassi:		7,0 g				
		- di cui acidi Grassi Saturi:		1 g				
		Carboidrati:		16 g				
		- di cui Zuccheri:		3,3 g				
		Fibre:		2,1 g				
		Proteine:		11 g				
		Sale:		54 g				
		Iodio:		1311 µg (874% VNR**)		52 µg (35% VNR**)		
				**Valori Nutritivi di Riferimento		**Valori Nutritivi di Riferimento		
		* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.						
<p>PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)</p>		Umidità:		2 g				
		Ceneri:		61 g				
<p>DATI MICROBIOLOGICI</p>		Carica mesofila totale:		<100.000 ufc in 1g				
		S. aureus:		<10 ufc in 1g				
		Salmonella Spp.:		Assente in 25g				
		Bacillus cereus:		<10.000 ufc in 1g				
		Clostridium perfringens:		<10 ufc in 1g				
<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>		Conf. Peso	Codice prodotto	Codice EAN	Kg x ct	Q.tà x ct	Nr ct x strato	Nr ct x EPAL
		Bar. 120g	VEG120	8 006755 220023	1,4	12	10	160
		Bar. 200g	VEG200	8 006755 240045	2,4	12	10	130
		Bar. 700g	VEG700	8 006755 301012	8,4	12	6	36
		Bar. 1,5kg	VEG1K5	8 006755 301029	18	12	4	16
		Secc.llo 3kg	VEG3K0	8 006755 240052	18	6	4	16
		Ast. 18bst 72g	VEG072	8 006755 002001	1,7	24	12	108

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.