

	<h2 style="color: red;">GRANULARE ISTANTANEO CARNE</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 nel brodo preparato secondo le istruzioni senza glutine e lattosio senza glutammato monosodico aggiunto <b>Certificato PEF solo per 120g</b></p>																																																																							
<b>DENOMINAZIONE</b>	<b>DADO con ESTRATTO di PROTEINE VEGETALI</b>																																																																							
<b>INGREDIENTI</b>	Sale iodato: 46,8%, estratto per brodo di proteine vegetali di <i>soia</i> e di mais, verdure disidratate in proporzione variabile (patata, cipolla, carota, prezzemolo, aglio, <i>sedano</i> ): 17,2%, estratto di carne: 3,5%, olio di semi di mais.																																																																							
<b>ALLERGENI</b> <small>(Reg. CE 1169/11 e succ.)</small>	<b>Soia - Sedano</b>																																																																							
<b>MODALITÀ D'USO</b>	Per ottenere un gradevole <b>Brodo di Carne</b> , 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.																																																																							
<b>STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE</b>	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.																																																																							
<b>DURABILITÀ</b>	3 anni																																																																							
<b>PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO*</b>		per 100g	per 4g <small>(qtà per 250ml di brodo / 1 porzione)</small>																																																																					
Energia: Grassi: - di cui acidi Grassi Saturi: Carboidrati: - di cui Zuccheri: Fibre: Proteine: Sale: Iodio:		737 kJ / 176 kcal 6,8 g 0,9 g 16 g 2,9 g 1,9 g 12 g 52,2 g 1289 µg (859% VNR**)	29 kJ / 7 kcal <0,5 g <0,1 g 0,6 g <0,5 g <0,5 g 0,5 g 2,1 g 52 µg (34% VNR** per porzione)																																																																					
	* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti. **Valori Nutritivi di Riferimento																																																																							
<b>PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)</b>	Umidità: Ceneri:	3,0 61	g g																																																																					
<b>DATI MICROBIOLOGICI</b>	Carica mesofila totale: S. aureus: Salmonella Spp.: Bacillus cereus: Clostridium perfringens:	<100.000 <100 Assente <1.000 <100	ufc in 1g ufc in 1g in 25g ufc in 1g 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>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Conf. Peso</th> <th>Codice prodotto</th> <th>Codice EAN</th> <th>Kg x ct</th> <th>Q.tà x ct</th> <th>Nr ct x strato</th> <th>Nr ct x EPAL</th> <th>Dim. U. Vendita (LxPxX) mm</th> <th>Dim. Cart. (LxPxX) mm</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bar. 120g</td> <td>VEGC120</td> <td>8 006755 002124</td> <td>1,4</td> <td>12</td> <td>21</td> <td>168</td> <td>78x78x64</td> <td>165x245x130</td> </tr> <tr> <td>Bar. 200g</td> <td>VEGC200</td> <td>8 006755 201022</td> <td>2,4</td> <td>12</td> <td>21</td> <td>126</td> <td>78x78x87</td> <td>165x245x180</td> </tr> <tr> <td>Bar. 600g</td> <td>VEGC600</td> <td>8 006755 900048</td> <td>7,2</td> <td>12</td> <td>6</td> <td>36</td> <td>105x105x153</td> <td>420x320x175</td> </tr> <tr> <td>Bar. 700g</td> <td>VEGC700</td> <td>8 006755 900017</td> <td>8,4</td> <td>12</td> <td>6</td> <td>36</td> <td>105x105x153</td> <td>420x320x175</td> </tr> <tr> <td>Bar. 1,5kg</td> <td>VEGC1K5</td> <td>8 006755 900024</td> <td>18</td> <td>12</td> <td>4</td> <td>16</td> <td>125x125x212</td> <td>550x400x232</td> </tr> <tr> <td>Bidone 15 Kg</td> <td>BPES15K</td> <td></td> <td>15</td> <td></td> <td>8</td> <td>16</td> <td>391x391x322x</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Conf. Peso	Codice prodotto	Codice EAN	Kg x ct	Q.tà x ct	Nr ct x strato	Nr ct x EPAL	Dim. U. Vendita (LxPxX) mm	Dim. Cart. (LxPxX) mm	Bar. 120g	VEGC120	8 006755 002124	1,4	12	21	168	78x78x64	165x245x130	Bar. 200g	VEGC200	8 006755 201022	2,4	12	21	126	78x78x87	165x245x180	Bar. 600g	VEGC600	8 006755 900048	7,2	12	6	36	105x105x153	420x320x175	Bar. 700g	VEGC700	8 006755 900017	8,4	12	6	36	105x105x153	420x320x175	Bar. 1,5kg	VEGC1K5	8 006755 900024	18	12	4	16	125x125x212	550x400x232	Bidone 15 Kg	BPES15K		15		8	16	391x391x322x									
Conf. Peso	Codice prodotto	Codice EAN	Kg x ct	Q.tà x ct	Nr ct x strato	Nr ct x EPAL	Dim. U. Vendita (LxPxX) mm	Dim. Cart. (LxPxX) mm																																																																
Bar. 120g	VEGC120	8 006755 002124	1,4	12	21	168	78x78x64	165x245x130																																																																
Bar. 200g	VEGC200	8 006755 201022	2,4	12	21	126	78x78x87	165x245x180																																																																
Bar. 600g	VEGC600	8 006755 900048	7,2	12	6	36	105x105x153	420x320x175																																																																
Bar. 700g	VEGC700	8 006755 900017	8,4	12	6	36	105x105x153	420x320x175																																																																
Bar. 1,5kg	VEGC1K5	8 006755 900024	18	12	4	16	125x125x212	550x400x232																																																																
Bidone 15 Kg	BPES15K		15		8	16	391x391x322x																																																																	