

	<p>GRANULARE ISTANTANEO BRODO di CARNE BIO</p>									
DENOMINAZIONE		DADO a BASE di ESTRATTO di LIEVITO BIOLOGICO								
INGREDIENTI		<p>senza glutine senza lattosio con estratto di lievito 100% BIO</p> <p>Certificato PEF 120g - BIO</p> <p>Sale marino, verdure disidratate in proporzione variabile (patata*, carota*, cipolla*, prezzemolo*, porro*, sedano*, aglio*, pomodoro*): 23%, estratto di lievito*: 16%, olio di girasole*, carne di manzo*: 3%.</p> <p>* da coltivazione biologica</p>								
ALLERGENI (Reg. CE 1169/11 e succ.)		Sedano								
CERTIFICAZIONE		CSQA – Autorizzazione MIPAAF IT BIO 021 – Operatore Controllato 1800068								
MODALITÀ D'USO		<p>Per ottenere un gradevole Brodo di Carne Biologico, sciogliere 4g di prodotto (1 cucchiaino da tè) in 250ml d'acqua bollente e mescolare, il prodotto è istantaneo. Il granulato può inoltre essere aggiunto ai cibi, nella quantità desiderata, al posto del sale per arricchire ed esaltare il sapore di minestre, minestrone, sughi, ragù, carni, risotti, uova, ecc.</p>								
STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE		<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>								
DURABILITÀ		3 anni								
PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO (100g)*		<p>Energia: Grassi: - di cui acidi Grassi Saturi: Carboidrati: - di cui Zuccheri: Fibre: Proteine: Sale:</p>		<p>Per 100g</p> <p>797 / 190 7,6 0,9 19 1,3 2,9 9,5 53,3</p>		<p>Per 4 g (quantità per 250 ml di brodo)</p> <p>32kJ / 8kcal <0,5 g <0,1 g 0,8 g <0,5 g <0,5 g <0,5 g 2,1 g</p>		* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.		
PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)		<p>Umidità: Ceneri:</p>		<p>2,8 58</p>		<p>g g</p>				
DATI MICROBIOLOGICI		<p>Carica mesofila totale: S. aureus: Salmonella Spp.: Bacillus cereus: Clostridium perfringens:</p>		<p><100.000 < 100 Assente <1.000 <100</p>		<p>ufc in 1g ufc in 1g in 25g ufc in 1g ufc in 1g</p>				
AFLATOSSINE METALLI PESANTI TRATTAMENTI IONIZZANTI		<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>								
OGM		<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>								
IMBALLI		<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>								
CONFEZIONI		Conf. Peso	Codice prodotto	Codice EAN	Kg x ct	Q.tà x ct	Nr ct x strat o	Nr ct x EPAL	Dim. U. Vendita (LxPxA) mm	Dim. Cart. (LxPxA) mm
		Bar. 120g	BCAR120	8 006755 930007	1,4	12	21	168	78x78x64	165x245x130
		Bar. 700g	BCAR700	8 006755 930038	8,4	12	6	36	105x105x153	420x320x175

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.