

	<p>GRANULARE Istantaneo BRODO VEGETALE BIO</p> <p>senza glutine senza lattosio con estratto di lievito 100% BIO</p> <p>VEGAN</p> <p>PEF 120g</p>																																												
<p>DENOMINAZIONE</p>	<p>DADO a BASE di ESTRATTO di LIEVITO BIOLOGICO</p>																																												
<p>INGREDIENTI</p>	<p>Sale marino, verdure disidratate in proporzione variabile (patata*, carota*, cipolla*, prezzemolo*, porro*, sedano*, aglio*, pomodoro*): 26%, estratto di lievito*: 16%, olio di girasole*.</p> <p>*da coltivazione biologica</p>																																												
<p>ALLERGENI (Reg. CE 1169/11 e succ.)</p>	<p>Sedano</p>																																												
<p>CERTIFICAZIONE</p>	<p>CSQA – Autorizzazione MIPAAFT IT BIO 021 – Operatore Controllato 1800068</p>																																												
<p>MODALITÀ D'USO</p>	<p>Per ottenere un gradevole Brodo Biologico tutto Vegetale, sciogliere 4g di prodotto (1 cucchiaino da tè) in 250ml d'acqua bollente e mescolare, il prodotto è istantaneo. Il granulare 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>																																												
<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>2 anni</p>																																												
<p>PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO (100g)*</p>	<p>Energia: Grassi: - di cui acidi Grassi Saturi: Carboidrati: - di cui Zuccheri: Fibre: Proteine: Sale:</p>	<p>781/ 186 6,9 0,6 21 2,5 3,5 8,1 53</p>	<p>kJ / kcal 31/8 g 0,3 g 0,02 g 0,9 g 0,1 g 0,1 g 0,3 g 2,2</p>																																										
<p>* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.</p>																																													
<p>PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)</p>	<p>Umidità :</p>	<p>2,7</p>	<p>g</p>	<p>Ceneri :</p>	<p>58</p>	<p>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 <10</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>	<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 (LxPxA) mm</th> <th>Dim. Cart. (LxPxA) mm</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bar. 120g</td> <td>BI0120</td> <td>8 006755 220030</td> <td>1,4</td> <td>12</td> <td>21</td> <td>168</td> <td>78x78x64</td> <td>165x245x130</td> </tr> <tr> <td>Bar. 700g</td> <td>BI0700</td> <td>8 006755 220061</td> <td>8,4</td> <td>12</td> <td>6</td> <td>36</td> <td>105x105x153</td> <td>420x320x175</td> </tr> <tr> <td>Secchio 15 kg</td> <td>BI015K</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>8</td> <td>24</td> <td>329x329x391</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 (LxPxA) mm	Dim. Cart. (LxPxA) mm	Bar. 120g	BI0120	8 006755 220030	1,4	12	21	168	78x78x64	165x245x130	Bar. 700g	BI0700	8 006755 220061	8,4	12	6	36	105x105x153	420x320x175	Secchio 15 kg	BI015K	-	-	-	8	24	329x329x391	-								
Conf. Peso	Codice prodotto	Codice EAN	Kg x ct	Q.tà x ct	Nr ct x strato	Nr ct x EPAL	Dim. U. Vendita (LxPxA) mm	Dim. Cart. (LxPxA) mm																																					
Bar. 120g	BI0120	8 006755 220030	1,4	12	21	168	78x78x64	165x245x130																																					
Bar. 700g	BI0700	8 006755 220061	8,4	12	6	36	105x105x153	420x320x175																																					
Secchio 15 kg	BI015K	-	-	-	8	24	329x329x391	-																																					