



DADO per BRODO di CARNE BIO

senza glutine e lattosio
 senza grassi saturi
 ad alto contenuto di proteine
 con estratto di lievito 100% BIO
 PEF o.6o

| | | | | | | | |
|--|---|------------------------|-------------------|---|------------------|-----------------------|---------------------|
| DENOMINAZIONE | DADO a BASE di ESTRATTO di LIEVITO | | | | | | |
| INGREDIENTI | Sale marino, olio vegetale non idrogenato (palma)*, estratto di lievito*: 14%, verdure disidratate in proporzione variabile (patata*, carota*, <i>sedano*</i> , prezzemolo*, pomodoro*, porro*, cipolla*, aglio*): 12,5%, carne di manzo*: 3%. | | | | | | |
| ALLERGENI <small>(Reg. CE 1169/11 e succ.)</small> | <i>Sedano</i> | | | | | | |
| CERTIFICAZIONE | ICEA – Autorizzazione MIPAAFT IT BIO006 – Operatore Controllato A2o1 | | | | | | |
| MODALITÀ D'USO | Per ottenere un gradevole Brodo di Carne Biologico , sciogliere 1 dado in 500ml d'acqua (2 porzioni di brodo) 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* | | per 100g di dado | | per 1 dado pari a 10g <small>(qtà per 500ml di brodo / 2 porzioni)</small> | | | |
| | Energia: | 1130 kJ / 273 kcal | | 113 kJ / 27 kcal | | | |
| | Grassi: | 21,6 g | | 2,2 g | | | |
| | - di cui acidi Grassi Saturi: | 12,4 g | | 1,2 g | | | |
| | Carboidrati: | 11,3 g | | 1,1 g | | | |
| | - di cui Zuccheri: | 1 g | | 0,1 g | | | |
| | Fibre: | 1,9 g | | 0,2 g | | | |
| | Proteine: | 7,4 g | | 0,7 g | | | |
| | Sale: | 50,6 g | | 5,1 g | | | |
| | * I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti. | | | | | | |
| PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g) | Umidità: | 4,8 | g | | | | |
| | Ceneri: | 53,1 | g | | | | |
| DATI MICROBIOLOGICI | Carica mesofila totale: | <10000 | ufc in 1g | | | | |
| | S. aureus: | <10 | ufc in 1g | | | | |
| | Salmonella Spp.: | Assente | in 25g | | | | |
| | Bacillus cereus: | <100 | ufc in 1g | | | | |
| | Clostridium perfringens: | <10 | 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 | DBCAR060 | 8 006755 920008 | 1,4 | 24 | 41 | 410 |

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.