

	<h2 style="color: red;">DADO per BRODO di CARNE BIO</h2>																																
<p><i>senza glutine e lattosio</i>  <i>senza grassi saturi</i>  <i>ad alto contenuto di proteine</i>  <i>con estratto di lievito 100% BIO</i>  <i>con olio di palma BIO sostenibile certificato RSPO</i></p>																																	
<p><i>Certificato PEF formato da 60 g</i></p>																																	
<b>DENOMINAZIONE</b>	<b>DADO a BASE di ESTRATTO di LIEVITO</b>																																
<b>INGREDIENTI</b>	<p>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%.</p> <p><b>*da coltivazione biologica</b></p>																																
<b>ALLERGENI</b> <small>(Reg. CE 1169/11 e succ.)</small>	<i>Sedano</i>																																
<b>CERTIFICAZIONE</b>	<b>CSQA – Autorizzazione MIPAAF IT BIO 021 – Operatore Controllato n°1800068</b>																																
<b>MODALITÀ D'USO</b>	<p>Per ottenere un gradevole <b>Brodo di Carne Biologico</b>, immergere 1 dado in 500ml d'acqua (<b>2 porzioni di brodo</b>) e portare a ebollizione per un paio di minuti per favorirne lo scioglimento. 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.</p>																																
<b>STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE</b>	<p>Il prodotto teme l'umidità ed ogni fonte di calore. Conservare in luogo fresco ed asciutto.</p>																																
<b>TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE</b>	36 mesi																																
<b>PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO*</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>per 100g di dado</th> <th>Per 5 g (mezzo dado) (quantità per 250 ml di brodo)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia:</td> <td>1116 kJ / 269 kcal</td> <td>56 kJ / 13 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi:</td> <td>21 g</td> <td>1,1 g</td> </tr> <tr> <td>- di cui acidi Grassi Saturi:</td> <td>12 g</td> <td>0,6 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati:</td> <td>12 g</td> <td>0,6 g</td> </tr> <tr> <td>- di cui Zuccheri:</td> <td>0,8 g</td> <td>&lt;0,5 g</td> </tr> <tr> <td>Fibre:</td> <td>1,9 g</td> <td>&lt;0,5 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine:</td> <td>7,3 g</td> <td>&lt;0,5 g</td> </tr> <tr> <td>Sale:</td> <td>51,0 g</td> <td>2,5 g</td> </tr> </tbody> </table>		per 100g di dado	Per 5 g (mezzo dado) (quantità per 250 ml di brodo)	Energia:	1116 kJ / 269 kcal	56 kJ / 13 kcal	Grassi:	21 g	1,1 g	- di cui acidi Grassi Saturi:	12 g	0,6 g	Carboidrati:	12 g	0,6 g	- di cui Zuccheri:	0,8 g	<0,5 g	Fibre:	1,9 g	<0,5 g	Proteine:	7,3 g	<0,5 g	Sale:	51,0 g	2,5 g	<p>* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.</p>				
	per 100g di dado	Per 5 g (mezzo dado) (quantità per 250 ml di brodo)																															
Energia:	1116 kJ / 269 kcal	56 kJ / 13 kcal																															
Grassi:	21 g	1,1 g																															
- di cui acidi Grassi Saturi:	12 g	0,6 g																															
Carboidrati:	12 g	0,6 g																															
- di cui Zuccheri:	0,8 g	<0,5 g																															
Fibre:	1,9 g	<0,5 g																															
Proteine:	7,3 g	<0,5 g																															
Sale:	51,0 g	2,5 g																															
<b>PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)</b>	<table border="1"> <tr> <td>Umidità:</td> <td>5,3</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Ceneri:</td> <td>53</td> <td>g</td> </tr> </table>	Umidità:	5,3	g	Ceneri:	53	g																										
Umidità:	5,3	g																															
Ceneri:	53	g																															
<b>DATI MICROBIOLOGICI</b>	<table border="1"> <tr> <td>Carica mesofila totale:</td> <td>&lt;100.000</td> <td>ufc in 1g</td> </tr> <tr> <td>S. aureus:</td> <td>&lt;100</td> <td>ufc in 1g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella Spp.:</td> <td>Assente</td> <td>in 25g</td> </tr> <tr> <td>Bacillus cereus:</td> <td>&lt;1.000</td> <td>ufc in 1g</td> </tr> <tr> <td>Clostridium perfringens:</td> <td>&lt;100</td> <td>ufc in 1g</td> </tr> </table>	Carica mesofila totale:	<100.000	ufc in 1g	S. aureus:	<100	ufc in 1g	Salmonella Spp.:	Assente	in 25g	Bacillus cereus:	<1.000	ufc in 1g	Clostridium perfringens:	<100	ufc in 1g																	
Carica mesofila totale:	<100.000	ufc in 1g																															
S. aureus:	<100	ufc in 1g																															
Salmonella Spp.:	Assente	in 25g																															
Bacillus cereus:	<1.000	ufc in 1g																															
Clostridium perfringens:	<100	ufc in 1g																															
<b>AFLATOSSINE METALLI PESANTI TRATTAMENTI IONIZZANTI</b>	<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>																																
<b>OGM</b>	<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>																																
<b>IMBALLI</b>	<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>																																
<b>CONFEZIONI</b>	<table border="1"> <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 EPAL</th> <th>Dim. U. Vendita (LxAxP)mm</th> <th>Dim. Cart. (LxAxP) mm</th> </tr> <tr> <td>Ast. 60g</td> <td>DBCAR060</td> <td>8 006755 920008</td> <td>1,4</td> <td>24</td> <td>410</td> <td>50x92x14,5</td> <td>107x100x197</td> </tr> </table>	Conf. Peso	Codice prodotto	Codice EAN	Kg x ct	Q.tà x ct	Nr ct x EPAL	Dim. U. Vendita (LxAxP)mm	Dim. Cart. (LxAxP) mm	Ast. 60g	DBCAR060	8 006755 920008	1,4	24	410	50x92x14,5	107x100x197																
Conf. Peso	Codice prodotto	Codice EAN	Kg x ct	Q.tà x ct	Nr ct x EPAL	Dim. U. Vendita (LxAxP)mm	Dim. Cart. (LxAxP) mm																										
Ast. 60g	DBCAR060	8 006755 920008	1,4	24	410	50x92x14,5	107x100x197																										

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.