



DADO per BRODO di CARNE BIO

senza glutine
senza lattosio
senza grassi saturi
con estratto di lievito 100% BIO
con olio di palma BIO sostenibile certificato RSPO

Certificato PEF formato da 60 g

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*, sedano* , prezzemolo*, pomodoro*, porro*, cipolla*, aglio*): 12,5%, carne di manzo*: 3%. *da coltivazione biologica							
ALLERGENI (Reg. CE 1169/11 e succ.)	Sedano							
CERTIFICAZIONE	CSQA – Autorizzazione MIPAAF IT BIO 021 – Operatore Controllato n°1800068							
MODALITÀ D'USO	Per ottenere un gradevole Brodo di Carne Biologico , immergere 1 dado in 500ml d’acqua (2 porzioni di brodo) 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.							
STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto a temperatura non superiore a 25°C, al riparo da fonti di calore e umidità. Anche in frigo. Non sottoporre a sbalzi termici.							
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	36 mesi							
PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO*			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					
* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.								
PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)	Umidità:		5,3	g				
	Ceneri:		53	g				
DATI MICROBIOLOGICI	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				
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	Astuccio: cartoncino poliaccoppiato (C/PAP 81) – Incarto dado: poliaccoppiato alluminato (C/PAP 84). 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 EPAL	Dim. U. Vendita (LxAxP)mm	Dim. Cart. (LxAxP) mm
	Ast. 60g	DBCARo60	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.