



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.