

	<h2 style="text-align: center;">DADO per BRODO VEGETALE BIO CON CURCUMA</h2> <p style="text-align: center;"><i>senza glutine</i> <i>senza lattosio</i> <i>con estratto di lievito 100% BIO -</i> <i>con curcuma</i> VEGAN</p>								
DENOMINAZIONE	DADO per BRODO a base di ESTRATTO di LIEVITO								
INGREDIENTI	Sale marino, olio vegetale non idrogenato (palma)*, estratto di lievito*: 14,2%, verdure disidratate in proporzione variabile (patata*, carota*, <i>sedano*</i> , prezzemolo*, pomodoro*, cipolla*, porro*, aglio*): 10,3%, curcuma polvere*: 6.6%. *da coltivazione biologica.								
ALLERGENI (Reg. 1169/11 e succ.)	<i>Sedano</i>								
CERTIFICAZIONE	CSQA – Autorizzazione MIPAAFT IT BIO 021 – Operatore Controllato n°1800068								
MODALITÀ D'USO	Per ottenere un gradevole Brodo Biologico tutto Vegetale , sciogliere 1 dado in 500ml d'acqua e far bollire per un paio di minuti. Il dado biologico alla CURCUMA può essere aggiunto ai cibi (minestre, minestrone, sughi, ragù, carni, pesci, risotti, uova ecc.) nel corso della cottura: una nota esotica per dare carattere ad ogni pietanza senza l'aggiunta di altri aromi.								
STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE	Il prodotto teme l'umidità ed ogni fonte di calore. Conservare in luogo fresco ed asciutto.								
DURABILITÀ	3 anni								
PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO*	Energia: Grassi: - di cui acidi Grassi Saturi: Carboidrati: - di cui Zuccheri: Fibre: Proteine: Sale:	Per 100g di dado 1252 kJ / 302 kcal 24 g 14 g 13 g 1 g 3,4 g 6,2 g 47 g			Per 1 dado pari a 10g (quantità per 500ml di brodo) 125kJ /30 kcal 2,4 g 1,4 g 1,3 g 0,1 g 0,3 g 0,6 g 4,7 g				
* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.									
PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)	Umidità: Ceneri:	4,7	g	48	g				
DATI MICROBIOLOGICI	Carica mesofila totale: S. aureus: Salmonella Spp.: Bacillus cereus: Clostridium perfringens:	10.000 <10 Assente <100 <10	ufc in 1g ufc in 1g in 25g ufc in 1g 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 Ast. 60g	Codice prodotto DBCUR060	Codice EAN 8006755960011	Kg x ct 1,4	Q.tà x ct 24	Nr ct x strato 41	Nr ct x EPAL 410	Dim. U. Vendita (LxAxP) mm 50x92x14,5	Dim. Cart. (LxAxP) mm 107x197x100

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.