

	<h2 style="color: #E67E22;">DADO per BRODO VEGETALE BIO CON CURRY</h2>																																																																																								
<p>senza glutine                  senza lattosio                  con estratto di lievito 100% BIO                  con curry                  con olio di palma BIO sostenibile certificato RSPO</p>																																																																																									
<p>VEGAN</p>																																																																																									
<p><b>DENOMINAZIONE</b></p>	<p><b>DADO a BASE di ESTRATTO di LIEVITO</b></p>																																																																																								
<p><b>INGREDIENTI</b></p>	<p>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%, curry polvere* (<i>senape*</i>): 6,6%.  <b>*da coltivazione biologica.</b></p>																																																																																								
<p><b>ALLERGENI</b>                  (Reg. 1169/11 e succ.)</p>	<p><i>Sedano, Senape</i></p>																																																																																								
<p><b>CERTIFICAZIONE</b></p>	<p><b>CSQA – Autorizzazione MIPAAFT IT BIO 021 – Operatore Controllato n°1800068</b></p>																																																																																								
<p><b>MODALITÀ D'USO</b></p>	<p>Per ottenere un gradevole <b>Brodo Biologico</b> tutto <b>Vegetale</b>, sciogliere 1 dado in 500ml d'acqua e far bollire per un paio di minuti. Il dado biologico AL CURRY 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.</p>																																																																																								
<p><b>STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE</b></p>	<p>Il prodotto teme l'umidità ed ogni fonte di calore. Conservare in luogo fresco ed asciutto.</p>																																																																																								
<p><b>DURABILITÀ</b></p>	<p>3 anni</p>																																																																																								
<p><b>PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO*</b></p>	<p>Per 100g di dado</p>		<p>Per 5 g (mezzo dado)                  (quantità per 250 ml di brodo)</p>																																																																																						
<table border="1"> <tr> <td>Energia:</td> <td>1263 kJ / 305 kcal</td> <td colspan="8">63 kJ / 15 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi:</td> <td>24 g</td> <td colspan="8">1,2 g</td> </tr> <tr> <td>- di cui acidi Grassi Saturi:</td> <td>14 g</td> <td colspan="8">0,7 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati:</td> <td>13 g</td> <td colspan="8">0,6 g</td> </tr> <tr> <td>- di cui Zuccheri:</td> <td>1,2 g</td> <td colspan="8">&lt;0,5 g</td> </tr> <tr> <td>Fibre:</td> <td>3,6 g</td> <td colspan="8">&lt;0,5 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine:</td> <td>6,6 g</td> <td colspan="8">&lt;0,5 g</td> </tr> <tr> <td>Sale:</td> <td>47 g</td> <td colspan="8">2,3 g</td> </tr> </table>										Energia:	1263 kJ / 305 kcal	63 kJ / 15 kcal								Grassi:	24 g	1,2 g								- di cui acidi Grassi Saturi:	14 g	0,7 g								Carboidrati:	13 g	0,6 g								- di cui Zuccheri:	1,2 g	<0,5 g								Fibre:	3,6 g	<0,5 g								Proteine:	6,6 g	<0,5 g								Sale:	47 g	2,3 g							
Energia:	1263 kJ / 305 kcal	63 kJ / 15 kcal																																																																																							
Grassi:	24 g	1,2 g																																																																																							
- di cui acidi Grassi Saturi:	14 g	0,7 g																																																																																							
Carboidrati:	13 g	0,6 g																																																																																							
- di cui Zuccheri:	1,2 g	<0,5 g																																																																																							
Fibre:	3,6 g	<0,5 g																																																																																							
Proteine:	6,6 g	<0,5 g																																																																																							
Sale:	47 g	2,3 g																																																																																							
<p>* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.</p>																																																																																									
<p><b>PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)</b></p>	<p>Umidità:</p>	<p>4,7</p>	<p>g</p>																																																																																						
<p>Ceneri:</p>										<p>4,8</p>	<p>g</p>																																																																														
<p><b>DATI MICROBIOLOGICI</b></p>	<p>Carica mesofila totale:</p>		<p>100.000</p>	<p>ufc in 1g</p>																																																																																					
<p>S. aureus:</p>										<p>&lt;100</p>	<p>ufc in 1g</p>																																																																														
<p>Salmonella Spp.:</p>										<p>Assente</p>	<p>in 25g</p>																																																																														
<p>Bacillus cereus:</p>										<p>&lt;10000</p>	<p>ufc in 1g</p>																																																																														
<p>Clostridium perfringens:</p>										<p>&lt;100</p>	<p>ufc in 1g</p>																																																																														
<p><b>AFLATOSSINE METALLI PESANTI TRATTAMENTI IONIZZANTI</b></p>	<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>																																																																																								
<p><b>OGM</b></p>	<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>																																																																																								
<p><b>IMBALLI</b></p>	<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>																																																																																								
<p><b>CONFEZIONI</b></p>	<p>Conf. Peso</p>	<p>Codice prodotto</p>	<p>Codice EAN</p>	<p>Kg x ct</p>	<p>Q.tà X ct</p>	<p>Nr ct x strato</p>	<p>Nr ct x EPAL</p>	<p>Dim. U. Vendita (LxAxP) mm</p>	<p>Dim. Cart. (LxAxP) mm</p>																																																																																
<table border="1"> <tr> <td>Ast. 60g</td> <td>DBCURRY060</td> <td>8 006755 960035</td> <td>1,4</td> <td>24</td> <td>41</td> <td>410</td> <td>50x92x14,5</td> <td>107x100x197</td> </tr> </table>										Ast. 60g	DBCURRY060	8 006755 960035	1,4	24	41	410	50x92x14,5	107x100x197																																																																							
Ast. 60g	DBCURRY060	8 006755 960035	1,4	24	41	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.