

	<p>DADO per BRODO VEGETALE BIO CON ZAFFERANO</p> <p>senza glutine senza lattosio con estratto di lievito 100% BIO con zafferano con olio di palma BIO sostenibile certificato RSPO</p> <p>VEGAN</p>									
<p>DENOMINAZIONE</p>	<p>DADO a base di ESTRATTO di LIEVITO</p>									
<p>INGREDIENTI</p>	<p>Sale marino, olio vegetale non idrogenato (palma)*, verdure disidratate in proporzione variabile (patata*, carota*, <i>sedano*</i>, prezzemolo*, pomodoro*, cipolla*, porro*, aglio*): 16,7%, estratto di lievito*: 13,8%, zafferano polvere*: 0,5%. *da coltivazione biologica.</p>									
<p>ALLERGENI (Reg. 1169/11 e succ.)</p>	<p><i>Sedano</i></p>									
<p>CERTIFICAZIONE</p>	<p>CSQA – Autorizzazione MIPAAFT IT BIO 021 – Operatore Controllato n°1800068</p>									
<p>MODALITÀ D'USO</p>	<p>Per ottenere un gradevole Brodo Biologico tutto Vegetale, sciogliere 1 dado in 500ml d'acqua e far bollire per un paio di minuti. Il prodotto può essere aggiunto ai cibi (minestre, minestrone, sughi, ragù, carni, pesci, risotti, uova ecc.) nel corso della cottura e nella quantità desiderata. Per un ottimo risotto allo zafferano non serve aggiungere altro zafferano in pistilli o in polvere.</p>									
<p>STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE</p>	<p>Il prodotto teme l'umidità ed ogni fonte di calore. Conservare in luogo fresco ed asciutto.</p>									
<p>DURABILITÀ</p>	<p>3 anni</p>									
<p>PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO*</p>		<p>Per 100g di dado</p>			<p>Per 1 dado pari a 10g (quantità per 500ml di brodo)</p>					
	<p>Energia: Grassi: - di cui acidi Grassi Saturi: Carboidrati: - di cui Zuccheri: Fibre: Proteine: Sale:</p>	<p>1124 kJ / 271 kcal 21 g 12 g 15 g 1,3 g 2,8 g 6,4 g 46,4 g</p>	<p>112 kJ / 27 kcal 2,1 g 1,2 g 1,5 g 0,13 g 0,28 g 0,6 g 4,6 g</p>							
<td colspan="10" data-bbox="451 1487 1485 1547"> <p>* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.</p> </td>	<p>* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.</p>									
<p>PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)</p>	<p>Umidità: Ceneri:</p>	<p>4,5 52</p>	<p>g g</p>							
<p>DATI MICROBIOLOGICI</p>	<p>Carica mesofila totale: S. aureus: Salmonella Spp.: Bacillus cereus: Clostridium perfringens:</p>	<p><100.000 <100 Assente <1.000 <100</p>	<p>ufc in 1g ufc in 1g in 25g ufc in 1g ufc in 1g</p>							
<p>AFLATOSSINE METALLI PESANTI TRATTAMENTI IONIZZANTI</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>OGM</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>IMBALLI</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>CONFEZIONI</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>	
<td data-bbox="451 2072 560 2072"> <p>Ast. 60g</p> </td> <td data-bbox="560 2072 695 2072"> <p>DBZAF060</p> </td> <td data-bbox="695 2072 871 2072"> <p>8006755960042</p> </td> <td data-bbox="871 2072 935 2072"> <p>1,4</p> </td> <td data-bbox="935 2072 1015 2072"> <p>24</p> </td> <td data-bbox="1015 2072 1094 2072"> <p>41</p> </td> <td data-bbox="1094 2072 1222 2072"> <p>410</p> </td> <td data-bbox="1222 2072 1358 2072"> <p>50x92x14,5</p> </td> <td data-bbox="1358 2072 1485 2072"> <p>107x197x100</p> </td>	<p>Ast. 60g</p>	<p>DBZAF060</p>	<p>8006755960042</p>	<p>1,4</p>	<p>24</p>	<p>41</p>	<p>410</p>	<p>50x92x14,5</p>	<p>107x197x100</p>	

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.