

|   |  |  |   |   |                  |                       |                     |                                   |                              |
|---|--|--|---|---|------------------|-----------------------|---------------------|-----------------------------------|------------------------------|
|                    | <p><b>DADO per BRODO VEGETALE BIO CON ZAFFERANO</b></p> <p>senza glutine<br/>                 senza lattosio<br/>                 con estratto di lievito 100% BIO<br/>                 con zafferano<br/>                 con olio di palma BIO sostenibile certificato RSPO</p> <p>VEGAN</p>   |  |   |   |                  |                       |                     |                                   |                              |
| <p><b>DENOMINAZIONE</b></p>   | <p>DADO a base di ESTRATTO di LIEVITO</p>  |  |   |   |                  |                       |                     |                                   |                              |
| <p><b>INGREDIENTI</b></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%.<br/>                 *da coltivazione biologica.</p>   |  |   |   |                  |                       |                     |                                   |                              |
| <p><b>ALLERGENI</b><br/>                 (Reg. 1169/11 e succ.)</p>                                 | <p><i>Sedano</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 prodotto può essere aggiunto ai cibi (minestre, minestrone, sughi, ragù, carni, pesci, risotti, uova ecc.) nel corso della cottura e nella quantità desiderata. <b>Per un ottimo risotto allo zafferano non serve aggiungere altro zafferano in pistilli o in polvere.</b></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>Energia:<br/>                 Grassi:<br/>                 - di cui acidi Grassi Saturi:<br/>                 Carboidrati:<br/>                 - di cui Zuccheri:<br/>                 Fibre:<br/>                 Proteine:<br/>                 Sale:</p>  | <p>Per 100g di dado</p> <p>1121 kJ / 270 kcal<br/>                 20 g<br/>                 12 g<br/>                 15 g<br/>                 1,4 g<br/>                 2,7 g<br/>                 6,2 g<br/>                 47,2 g</p> | <p>Per 5 g (mezzo dado)<br/>                 (quantità per 250 ml di brodo)</p> <p>56 kJ / 14 kcal<br/>                 1 g<br/>                 0,6 g<br/>                 0,7 g<br/>                 &lt;0,5 g<br/>                 &lt;0,5 g<br/>                 &lt;0,5 g<br/>                 2,4 g</p> | <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:<br/>                 Ceneri:</p>   | <p>4,5<br/>                 52</p>   | <p>g<br/>                 g</p>   |   |                  |                       |                     |                                   |                              |
| <p><b>DATI MICROBIOLOGICI</b></p>   | <p>Carica mesofila totale:<br/>                 S. aureus:<br/>                 Salmonella Spp.:<br/>                 Bacillus cereus:<br/>                 Clostridium perfringens:</p>   | <p>&lt;100.000<br/>                 &lt;100<br/>                 Assente<br/>                 &lt;1.000<br/>                 &lt;100</p>   | <p>ufc in 1g<br/>                 ufc in 1g<br/>                 in 25g<br/>                 ufc in 1g<br/>                 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> |
| <p>Ast. 60g    DBZAF060    8006755960042    1,4    24    41    410    50x92x14,5    107x100x197</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.