

	<h2 style="text-align: center;">DADO per BRODO VEGETALE BIO CON ZENZERO</h2>								
<p><i>senza glutine</i>  <i>senza lattosio</i>  <i>con estratto di lievito 100% BIO</i>  <i>con zenzero</i>  <i>con olio di palma BIO sostenibile certificato RSPO</i></p> <p><b>VEGAN</b></p>									
<b>DENOMINAZIONE</b>	<b>DADO a BASE di ESTRATTO di LIEVITO</b>								
<b>INGREDIENTI</b>	<p>Sale marino, olio vegetale non idrogenato (palma)*, estratto di lievito*: 14,2%, verdure disidratate in proporzione variabile (patata*, carota*, <b>sedano*</b>, prezzemolo*, pomodoro*, cipolla*, porro*, aglio*): 10,3%, zenzero*: 6.6%.</p> <p><b>*da coltivazione biologica.</b></p>								
<b>ALLERGENI</b> (Reg. 1169/11 e succ.)	<b>Sedano</b>								
<b>CERTIFICAZIONE</b>	<b>CSQA – Autorizzazione MIPAAF IT BIO 021 – Operatore Controllato n°1800068</b>								
<b>MODALITÀ D'USO</b>	<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 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>								
<b>STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE</b>	<p>Il prodotto teme l'umidità ed ogni fonte di calore. Conservare in luogo fresco ed asciutto. Anche in frigo.</p>								
<b>DURABILITÀ</b>	3 ANNI								
<b>PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO*</b>			Per 100g di dado			Per 5 g (mezzo dado) (quantità per 250 ml di brodo)			
	<p>Energia:                  Grassi:                  - di cui acidi Grassi Saturi:                  Carboidrati:                  - di cui Zuccheri:                  Fibre:                  Proteine:                  Sale:</p>	<p>1262 kJ / 305 kcal                  25 g                  15 g                  13 g                  1,1 g                  3,5 g                  5,9 g                  48,4 g</p>	<p>63 kJ / 15 kcal                  1,2 g                  0,7 g                  0,6 g                  &lt;0,5 g                  &lt;0,5 g                  &lt;0,5 g                  2,4 g</p>						
* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.									
<b>PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)</b>	<p>Umidità:                  Ceneri:</p>	4,7 4,8	g g						
<b>DATI MICROBIOLOGICI</b>	<p>Carica mesofila totale:                  S. aureus:                  Salmonella Spp.:                  Bacillus cereus:                  Clostridium perfringens:</p>	100.000 <100 Assente <1.000 <100	ufc in 1g ufc in 1g in 25g ufc in 1g ufc in 1g						
<b>AFLATOSSINE METALLI PESANTI TRATTAMENTI IONIZZANTI</b>	<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>								
<b>OGM</b>	<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>								
<b>IMBALLI</b>	<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>								
<b>CONFEZIONI</b>	<b>Conf. Peso</b>	<b>Codice prodotto</b>	<b>Codice EAN</b>	<b>Kg x ct</b>	<b>Q. tà x ct</b>	<b>Nr ct x strato</b>	<b>Nr ct x EPAL</b>	<b>Dim. U. Vendita (LxAxP) mm</b>	<b>Dim. Cart. (LxAxP) mm</b>
	Ast. 60g	DBZEN060	8 006755960028	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.