



GRANULARE ISTANTANEO FUNGHI PORCINI

con sale iodato
fonte di iodio
ad alto contenuto di proteine
a basso contenuto di grassi saturi
senza glutine e lattosio
senza glutammato monosodico aggiunto

VEGAN

DENOMINAZIONE	DADO a BASE di ESTRATTO di PROTEINE VEGETALI								
INGREDIENTI	Sale iodato: 39%, Estratto per brodo di proteine vegetali di soia e di mais, fungo porcino disidratato: 15%, verdure disidratate in proporzione variabile (cipolla, carota, aglio, sedano , prezzemolo, pomodoro): 16%, olio di semi di mais.								
ALLERGENI (Reg. CE 1169/11 e succ.)	Soia – Sedano								
MODALITÀ D'USO	Per ottenere un gradevole brodo, sciogliere 4g (1 cucchiaino da tè) di Brodo Granulare ai Funghi Porcini in 250ml di acqua calda e mescolare, il prodotto è istantaneo. il Brodo Bauer è ideale per insaporire tutti i piatti preparati con funghi. Per dare un tocco di sapore in più, aggiungere il Granulare direttamente a risotti, sughi, zuppe, arrostiti e scaloppine, nella quantità desiderata. Si scioglie istantaneamente.								
STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE	Il prodotto è igroscopico, teme l'umidità ed ogni fonte di calore. È indispensabile chiudere bene il barattolo ed utilizzare solo utensili asciutti. Conservare in luogo fresco ed asciutto.								
DURABILITÀ	3 anni								
PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO (100g)*				per 100g				per 4g (qtà per 250ml di brodo / 1 porzione)	
	Energia:			827 / 197 kJ / kcal				33 / 8 kJ / kcal	
	Grassi:			6,4 g				<0,5 g	
	- di cui acidi Grassi Saturi:			0,9 g				<0,1 g	
	Carboidrati:			18 g				0,7 g	
	- di cui Zuccheri:			3,4 g				<0,5 g	
	Fibre:			4,0 g				<0,5 g	
	Proteine:			14 g				0,6 g	
	Sale:			47,2 g				1,9 g	
	Iodio:			1313 (875% VNR**)				53 µg (35% VNR** per porzione)	
* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti. **VNR: Valori Nutritivi di Riferimento									
PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)	Umidità:			4,6				g	
	Ceneri:			53				g	
DATI MICROBIOLOGICI	Carica mesofila totale:			<100.000				ufc in 1g	
	S. aureus:			<100				ufc in 1g	
	Salmonella Spp.:			Assente				in 25g	
	Bacillus cereus:			<10.000				ufc in 1g	
	Clostridium perfringens:			<100				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	Barattolo in acciaio (FE 40), pellicola in alluminio (ALU 41), tappo in plastica (LDPE 4).								
	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	Codice prodotto	Codice EAN	Kg x ct	Q.tà x ct	Nr ct x strato	Nr ct x EPAL	Dim. U. Vendita (LxPxX)mm	Dim. Cart. (LxPxX) mm
	Bar. 120g	BFUN120	8006755 201015	1,4	12	21	168	78x78x64	165x245x130
	Bar. 500g	BFUN500BS	8006755000168	3	6	10	70	99x99x151	319x213x156

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.