



GRANULARE Istantaneo CARNE

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

DENOMINAZIONE	DADO con ESTRATTO di PROTEINE VEGETALI						
INGREDIENTI	Sale iodato: 46,8%, estratto per brodo di proteine vegetali di <i>soia</i> e di mais, verdure disidratate in proporzione variabile (cipolla, <i>sedano</i> , aglio, prezzemolo, carota, patata): 17,2%, estratto di carne: 3,5%, olio di semi di mais.						
ALLERGENI (Reg. CE 1169/11 e succ.)	<i>Soia - Sedano</i>						
MODALITÀ D'USO	Per ottenere un gradevole Brodo di Carne , sciogliere 4g di prodotto (1 cucchiaino da tè) in 250ml di acqua calda e mescolare, il prodotto è istantaneo. Il granulare può inoltre essere aggiunto, nella quantità desiderata, al posto del sale per arricchire ed esaltare il sapore di minestre, minestrone, sughi, ragù, carni, risotti, uova, ecc.						
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*		per 100g		per 4g (qtà per 250ml di brodo / 1 porzione)			
	Energia:	767 kJ / 183 kcal		31 kJ / 7 kcal			
	Grassi:	6,9 g		0,3 g			
	- di cui acidi Grassi Saturi:	1 g		0,04 g			
	Carboidrati:	17,4 g		0,7 g			
	- di cui Zuccheri:	1,9 g		0,1 g			
	Fibre:	1,1 g		0,04 g			
	Proteine:	12,2 g		0,5 g			
	Sale:	56 g		2,2 g			
	Iodio:	1337 µg (891% VNR**)		53 µg (36% VNR**)			
	**Valori Nutritivi di Riferimento						
	* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.						
PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)	Umidità:	2,7	g				
	Ceneri:	64,2	g				
DATI MICROBIOLOGICI	Carica mesofila totale:	<100.000	ufc in 1g				
	S. aureus:	<10	ufc in 1g				
	Salmonella Spp.:	Assente	in 25g				
	Bacillus cereus:	<10.000	ufc in 1g				
	Clostridium perfringens:	<10	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	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
	Bar. 120g	VEGC120	8 006755 002124	1,4	12	10	160
	Bar. 200g	VEGC200	8 006755 201022	2,4	12	10	130
	Bar. 700g	VEGC700	8 006755 900017	8,4	12	6	36
	Bar. 1,5kg	VEGC1K5	8 006755 900024	18	12	4	16

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.