

	<p>GRANULARE Istantaneo VEGETALBRODO</p> <p><i>con sale iodato</i> <i>ad alto contenuto di proteine</i> <i>a basso contenuto di grassi e grassi saturi</i> <i>senza glutine e lattosio</i> <i>senza glutammato monosodico aggiunto</i></p>						
<p>DENOMINAZIONE</p>	<p>DADO a BASE di ESTRATTO di PROTEINE VEGETALI</p>						
<p>INGREDIENTI</p>	<p>Sale iodato: 45,8%, estratto per brodo di proteine vegetali di soia e di mais, verdure disidratate in proporzione variabile (cipolla, carota, aglio, sedano, prezzemolo, patata, pomodoro): 19%, olio di semi di mais.</p>						
<p>ALLERGENI <small>(Reg. CE 1169/11 e succ.)</small></p>	<p>Soia - Sedano</p>						
<p>MODALITÀ D'USO</p>	<p>Per ottenere un gradevole Brodo Vegetale, 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.</p>						
<p>STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE</p>	<p>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.</p>						
<p>DURABILITÀ</p>	<p>3 anni</p>						
<p>PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO*</p>		<p>per 100g</p> <p>Energia: 749 kJ / 179 kcal Grassi: 7,4 g - di cui acidi Grassi Saturi: 1 g Carboidrati: 15,8 g - di cui Zuccheri: 2,9 g Fibre: 1,6 g Proteine: 11,4 g Sale: 53 g Iodio: 1618 µg (1079% VNR**)</p>	<p>per 4g <small>(qtà per 250ml di brodo / 1 porzione)</small></p> <p>30 kJ / 7 kcal 0,3 g 0,04 g 0,6 g 0,1 g 0,06 g 0,5 g 2,1 g 65 µg (43% VNR**)</p>				
<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>2,9 62</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 <10 Assente <10.000 <10</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>
	Bar. 120g	VEG120	8 006755 220023	1,4	12	10	160
	Bar. 200g	VEG200	8 006755 240045	2,4	12	10	130
	Bar. 700g	VEG700	8 006755 301012	8,4	12	6	36
	Bar. 1,5kg	VEG1K5	8 006755 301029	18	12	4	16
	Secc.llo 3kg	VEG3K0	8 006755 240052	18	6	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.