

	<h2 style="text-align: center;">GRANULARE ISTANTANEO - VEGETALBRODO</h2> <p>con sale iodato fonte di iodio ad alto contenuto di proteine a basso contenuto di grassi saturi senza grassi e senza grassi saturi: brodo preparato secondo le istruzioni senza glutine e lattosio senza glutammato monosodico aggiunto Certificato PEF solo per 120g – VEGAN</p>																																																																									
DENOMINAZIONE	DADO per brodo a BASE di ESTRATTO di PROTEINE VEGETALI																																																																									
INGREDIENTI	Sale iodato: 45,8%, estratto per brodo di proteine vegetali di soia e di mais, verdure disidratate in proporzione variabile (patata, carota, cipolla, aglio, prezzemolo, sedano , pomodoro): 19%, olio di semi di mais.																																																																									
ALLERGENI (Reg. CE 1169/11 e succ.)	Soia - Sedano																																																																									
MODALITÀ D'USO	Per ottenere un gradevole Brodo Vegetale , sciogliere 16g di prodotto in un litro d'acqua bollente e mescolare, è istantaneo. Il Granulare Vegetale può in oltre essere aggiunto ai cibi, 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 Energia: 746 kJ / 178 kcal Grassi: 7 g - di cui acidi Grassi Saturi: 1 g Carboidrati: 16 g - di cui Zuccheri: 3,5 g Fibre: 2,1 g Proteine: 11 g Sale: 55,5 g Iodio: 1309 µg (873% VNR**)	per 4g (qtà per 250ml di brodo / 1 porzione) 30 kJ / 7 kcal <0,5 g <0,1 g 0,7 g <0,5 g <0,5 g <0,5 g 2,2 g 52 µg (35% VNR**)																																																																							
* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.																																																																										
PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)	Umidità: Ceneri:	2,8 60	g g																																																																							
DATI MICROBIOLOGICI	Carica mesofila totale: S. aureus: Salmonella Spp.: Bacillus cereus: Clostridium perfringens:	<100.000 <100 Assente <1.000 <100	ufc in 1g ufc in 1g in 25g ufc in 1g 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	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Conf. Peso</th> <th>Codice prodotto</th> <th>Codice EAN</th> <th>Kg x ct</th> <th>Q.tà X ct</th> <th>Nr ct x strato</th> <th>Nr ct x EPAL</th> <th>Dim. U. Vendita (LxPxX) mm</th> <th>Dim. Cart. (LxPxX) mm</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bar. 120g</td> <td>VEG120</td> <td>8 006755 220023</td> <td>1,4</td> <td>12</td> <td>21</td> <td>168</td> <td>78x78x64</td> <td>165x245x130</td> </tr> <tr> <td>Bar. 200g</td> <td>VEG200</td> <td>8 006755 240045</td> <td>2,4</td> <td>12</td> <td>21</td> <td>126</td> <td>78x78x87</td> <td>165x245x180</td> </tr> <tr> <td>Bar. 600g</td> <td>VEG600</td> <td>8 006755 240069</td> <td>7,2</td> <td>12</td> <td>6</td> <td>36</td> <td>105x105x153</td> <td>420x320x175</td> </tr> <tr> <td>Bar. 700g</td> <td>VEG700</td> <td>8 006755 301012</td> <td>8,4</td> <td>12</td> <td>6</td> <td>36</td> <td>105x105x153</td> <td>420x320x175</td> </tr> <tr> <td>Bar. 1,5kg</td> <td>VEG1K5</td> <td>8 006755 301029</td> <td>18</td> <td>12</td> <td>4</td> <td>16</td> <td>125x125x212</td> <td>550x400x232</td> </tr> <tr> <td>Secc.llo 3kg</td> <td>VEG3K0</td> <td>8 006755 240052</td> <td>18</td> <td>6</td> <td>4</td> <td>16</td> <td>200x200x195</td> <td>625x430x205</td> </tr> <tr> <td>Ast. 18bst 72g</td> <td>VEG072</td> <td>8 006755 002001</td> <td>1,7</td> <td>24</td> <td>12</td> <td>108</td> <td>125x45x85</td> <td>280x275x193</td> </tr> </tbody> </table>	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	VEG120	8 006755 220023	1,4	12	21	168	78x78x64	165x245x130	Bar. 200g	VEG200	8 006755 240045	2,4	12	21	126	78x78x87	165x245x180	Bar. 600g	VEG600	8 006755 240069	7,2	12	6	36	105x105x153	420x320x175	Bar. 700g	VEG700	8 006755 301012	8,4	12	6	36	105x105x153	420x320x175	Bar. 1,5kg	VEG1K5	8 006755 301029	18	12	4	16	125x125x212	550x400x232	Secc.llo 3kg	VEG3K0	8 006755 240052	18	6	4	16	200x200x195	625x430x205	Ast. 18bst 72g	VEG072	8 006755 002001	1,7	24	12	108	125x45x85	280x275x193	
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	VEG120	8 006755 220023	1,4	12	21	168	78x78x64	165x245x130																																																																		
Bar. 200g	VEG200	8 006755 240045	2,4	12	21	126	78x78x87	165x245x180																																																																		
Bar. 600g	VEG600	8 006755 240069	7,2	12	6	36	105x105x153	420x320x175																																																																		
Bar. 700g	VEG700	8 006755 301012	8,4	12	6	36	105x105x153	420x320x175																																																																		
Bar. 1,5kg	VEG1K5	8 006755 301029	18	12	4	16	125x125x212	550x400x232																																																																		
Secc.llo 3kg	VEG3K0	8 006755 240052	18	6	4	16	200x200x195	625x430x205																																																																		
Ast. 18bst 72g	VEG072	8 006755 002001	1,7	24	12	108	125x45x85	280x275x193																																																																		