

	<h2>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 <b>Certificato PEF solo per 120g – VEGAN</b></p>								
<b>DENOMINAZIONE</b>		<b>DADO per brodo a BASE di ESTRATTO di PROTEINE VEGETALI</b>						
<b>INGREDIENTI</b>		Sale iodato: 45,8%, estratto per brodo di proteine vegetali di <b>soia</b> e di mais, verdure disidratate in proporzione variabile (patata, carota, cipolla, aglio, prezzemolo, <b>sedano</b> , pomodoro): 19%, olio di semi di mais.						
<b>ALLERGENI</b> <small>(Reg. CE 1169/11 e succ.)</small>		<b>Soia - Sedano</b>						
<b>MODALITÀ D'USO</b>		Per ottenere un gradevole <b>Brodo Vegetale</b> , 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.						
<b>STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE</b>		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.						
<b>DURABILITÀ</b>		3 anni						
<b>PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO*</b>				per 100g		per 4g <small>(qtà per 250ml di brodo / 1 porzione)</small>		
				745 kJ / 177 kcal		30 kJ / 7 kcal		
				7,0 g		0,3 g		
				1 g		0,04 g		
				16 g		0,6 g		
				3,3 g		0,1 g		
				2,1 g		0,08 g		
				11 g		0,4 g		
				54 g		2,2 g		
				1311 µg (874% VNR**)		52 µg (35% VNR**)		
				**Valori Nutritivi di Riferimento		**Valori Nutritivi di Riferimento		
* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.								
<b>PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)</b>		Umidità:		2		g		
		Ceneri:		61		g		
<b>DATI MICROBIOLOGICI</b>		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		
<b>AFLATOSSINE METALLI PESANTI TRATTAMENTI IONIZZANTI</b>		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.						
<b>OGM</b>		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.						
<b>IMBALLI</b>		Le dichiarazioni dei nostri Fornitori attestano che gli imballi utilizzati ottemperano ai regolamenti attualmente in vigore per i materiali a contatto con gli alimenti.						
<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>
		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
		Ast. 18bst 72g	VEG072	8 006755 002001	1,7	24	12	108

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.