

	<p><b>GRANULARE ISTANTANEO CARNE</b> con sale iodato fonte di iodio ad alto contenuto di proteine a basso contenuto di grassi saturi senza grassi e senza grassi saturi nel brodo preparato secondo le istruzioni senza glutine e lattosio senza glutammato monosodico aggiunto</p>							
<p><b>DENOMINAZIONE</b></p>	<p><b>DADO con ESTRATTO di PROTEINE VEGETALI</b></p>							
<p><b>INGREDIENTI</b></p>	<p>Sale iodato: 4,6,8%, estratto per brodo di proteine vegetali di <i>soia</i> e di mais, verdure disidratate in proporzione variabile (patata, cipolla, carota, prezzemolo, aglio, <i>sedano</i>): 17%, olio di semi di mais, carne di manzo: 3,5%,</p>							
<p><b>ALLERGENI</b> (Reg. CE 1169/11 e succ.)</p>	<p><b>Soia - Sedano</b></p>							
<p><b>MODALITÀ D'USO</b></p>	<p>Per ottenere un gradevole <b>Brodo di Carne</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.</p>							
<p><b>STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE</b></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><b>DURABILITÀ</b></p>	<p>3 anni</p>							
<p><b>PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO*</b></p>		<p>per 100g</p> <p>Energia: 789 kJ / 189kcal Grassi: 8,2 g - di cui acidi Grassi Saturi: 1,8 g Carboidrati: 15 g - di cui Zuccheri: 2,3 g Fibre: 3,2 g Proteine: 12 g Sale: 53 g Iodio: 14,70 µg (980% VNR**)</p>	<p>per 4g (qtà per 250ml di brodo / 1 porzione)</p> <p>32 kJ / 8 kcal 0,3 g 0,07 g 0,6 g 0,09 g 0,1 g 0,5 g 2,1 g 59 µg (39% VNR** per porzione) **Valori Nutritivi di Riferimento</p>					
<p>* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.</p>								
<p><b>PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)</b></p>	<p>Umidità: 2 g Ceneri: 60 g</p>							
<p><b>DATI MICROBIOLOGICI</b></p>	<p>Carica mesofila totale: &lt;100.000 S. aureus: &lt;10 Salmonella Spp.: Assente Bacillus cereus: &lt;10.000 Clostridium perfringens: &lt;10</p>	<p>ufc in 1g ufc in 1g in 25g ufc in 1g ufc in 1g</p>						
<p><b>AFLATOSSINE METALLI PESANTI TRATTAMENTI IONIZZANTI</b></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><b>OGM</b></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><b>IMBALLI</b></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><b>CONFEZIONI</b></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	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