

	<p>GRANULARE ISTANTANEO BRODO di CARNE BIO</p>									
<p>senza glutine senza lattosio con estratto di lievito 100% BIO</p>										
<p>Certificato PEF 120g - BIO</p>										
<p>DENOMINAZIONE</p>	<p>DADO a BASE di ESTRATTO di LIEVITO BIOLOGICO</p>									
<p>INGREDIENTI</p>	<p>Sale marino, verdure disidratate in proporzione variabile (patata*, carota*, cipolla*, prezzemolo*, porro*, sedano*, aglio*, pomodoro*): 23%, estratto di lievito*: 16%, olio di girasole*, carne di manzo*: 3%. * da coltivazione biologica</p>									
<p>ALLERGENI (Reg. CE 1169/11 e succ.)</p>	<p>Sedano</p>									
<p>CERTIFICAZIONE</p>	<p>CSQA – Autorizzazione MIPAAFT IT BIO 021 – Operatore Controllato 1800068</p>									
<p>MODALITÀ D'USO</p>	<p>Per ottenere un gradevole Brodo di Carne Biologico, sciogliere 4g di prodotto (1 cucchiaino da tè) in 250ml d'acqua bollente e mescolare, il prodotto è istantaneo. Il granulare può inoltre 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.</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 (100g)*</p>	<p>Energia: Grassi: - di cui acidi Grassi Saturi: Carboidrati: - di cui Zuccheri: Fibre: Proteine: Sale:</p>	<p>809 / 193 7,8 0,9 20 1,2 2,9 9,7 57</p>	<p>32kJ / 8kcal 0,3 g 0,04 g 0,8 g 0.05g 0,1g 0,4g 2,2g</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>2,8 57</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>	<p>Dim. U. Vendita (LxAxP) mm</p>	<p>Dim. Cart. (LxAxP) mm</p>	
	<p>Bar. 120g</p>	<p>BCAR120</p>	<p>8 006755 930007</p>	<p>1,4</p>	<p>12</p>	<p>10</p>	<p>160</p>	<p>75x75x62</p>	<p>325x245x74</p>	
	<p>Bar. 700g</p>	<p>BCAR700</p>	<p>8 006755 930038</p>	<p>8,4</p>	<p>12</p>	<p>6</p>	<p>36</p>	<p>102x102x150</p>	<p>415x310x160</p>	

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.