

	<h2 style="text-align: center;">GRANULARE ISTANTANEO FUNGHI PORCINI</h2> <p><i>con sale iodato</i> <i>fonte di iodio</i> <i>ad alto contenuto di proteine</i> <i>a basso contenuto di grassi saturi</i> <i>senza glutine e lattosio</i> <i>senza glutammato monosodico aggiunto</i></p> <p>VEGAN</p>																										
<p>DENOMINAZIONE</p>	<p>DADO a BASE di ESTRATTO di PROTEINE VEGETALI</p>																										
<p>INGREDIENTI</p>	<p>Sale iodato: 39%, Estratto per brodo di proteine vegetali di soia e di mais, fungo porcino disidratato: 15%, verdure disidratate in proporzione variabile (cipolla, carota, aglio, sedano, prezzemolo, pomodoro): 16%, 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, sciogliere 4g (1 cucchiaino da tè) di Brodo Granulare ai Funghi Porcini in 250ml di acqua calda e mescolare, il prodotto è istantaneo. il Brodo Bauer è ideale per insaporire tutti i piatti preparati con funghi. Per dare un tocco di sapore in più, aggiungere il Granulare direttamente a risotti, sughi, zuppe, arrosti e scaloppine, nella quantità desiderata. Si scioglie istantaneamente.</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: Iodio:</p>		<p>823 / 196 kJ / kcal 6,4 g 0,9 g 19 g 3,8 g 3,4 g 14 g 4,6 g 1300 (867% VNR**)</p>		<p>33 / 8 kJ/kcal 0,3 g 0,04 g 0,8 g 0,2 g 0,1 g 0,6 g 1,8 g 52 µg (35% VNR** per porzione)</p>		<p>**VNR: Valori Nutritivi di Riferimento</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>4,5 53</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 (LxPxA)mm</p>	<p>Dim. Cart. (LxPxA) mm</p>																		
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;">Bar. 120g</td> <td style="width: 10%;">BFUN120</td> <td style="width: 20%;">8 006755 201015</td> <td style="width: 10%;">1,5</td> <td style="width: 10%;">12</td> <td style="width: 10%;">10</td> <td style="width: 10%;">160</td> <td style="width: 15%;">78x78x64</td> <td style="width: 15%;">330x250x74</td> </tr> <tr> <td>Bar. 700g</td> <td>BFUN700</td> <td>8 006755 230046</td> <td>8,4</td> <td>12</td> <td>6</td> <td>36</td> <td>105x105x153</td> <td>420x320x175</td> </tr> </table>										Bar. 120g	BFUN120	8 006755 201015	1,5	12	10	160	78x78x64	330x250x74	Bar. 700g	BFUN700	8 006755 230046	8,4	12	6	36	105x105x153	420x320x175
Bar. 120g	BFUN120	8 006755 201015	1,5	12	10	160	78x78x64	330x250x74																			
Bar. 700g	BFUN700	8 006755 230046	8,4	12	6	36	105x105x153	420x320x175																			

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.