

	<p>GRANULARE Istantaneo BRODO VEGETALE BIO</p> <p>senza glutine senza lattosio con estratto di lievito 100% BIO</p> <p>VEGAN</p> <p>PEF 120g</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*): 26%, estratto di lievito*: 16%, olio di girasole*.</p> <p>*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 Biologico tutto Vegetale, 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>2 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>785 / 187 6,9 0,6 22 2,7 3,2 8,1 54</p>	<p>kJ / kcal 31/8 g 0,3 g 0,02 g 0,9 g 0,1 g 0,1 g 0,3 g 2,2</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>3 59</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>																		
<table border="1"> <tr> <td>Bar. 120g</td> <td>BI0120</td> <td>8 006755 220030</td> <td>1,4</td> <td>12</td> <td>10</td> <td>160</td> <td>75x75x62</td> <td>325x245x74</td> </tr> <tr> <td>Bar. 700g</td> <td>BI0700</td> <td>8 006755 220061</td> <td>8,4</td> <td>12</td> <td>6</td> <td>36</td> <td>102x102x150</td> <td>415x310x160</td> </tr> </table>										Bar. 120g	BI0120	8 006755 220030	1,4	12	10	160	75x75x62	325x245x74	Bar. 700g	BI0700	8 006755 220061	8,4	12	6	36	102x102x150	415x310x160
Bar. 120g	BI0120	8 006755 220030	1,4	12	10	160	75x75x62	325x245x74																			
Bar. 700g	BI0700	8 006755 220061	8,4	12	6	36	102x102x150	415x310x160																			

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.