

	<h2 style="color: green;">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 Certificato PEF solo per 120g – VEGAN</p>								
DENOMINAZIONE	DADO per brodo a BASE di ESTRATTO di PROTEINE VEGETALI								
INGREDIENTI	Sale iodato: 45,8%, estratto per brodo di proteine vegetali di soia e di mais, verdure disidratate in proporzione variabile (patata, carota, cipolla, aglio, prezzemolo, sedano , pomodoro): 19%, olio di semi di mais.								
ALLERGENI (Reg. CE 1169/11 e succ.)	Soia - Sedano								
MODALITÀ D'USO	Per ottenere un gradevole Brodo Vegetale , sciogliere 4g di prodotto (1 cucchiaino da tè) in 250ml di acqua calda e mescolare, il prodotto è istantaneo. Il granulato 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.								
STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE	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.								
DURABILITÀ	3 anni								
PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO*		per 100g	per 4g (qtà per 250ml di brodo / 1 porzione)						
Energia:		747 kJ / 178 kcal	30 kJ / 7 kcal						
Grassi:		7 g	0,3 g						
- di cui acidi Grassi Saturi:		1 g	0,04 g						
Carboidrati:		16 g	0,6 g						
- di cui Zuccheri:		3,4 g	0,1 g						
Fibre:		2,1 g	0,08 g						
Proteine:		11 g	0,4 g						
Sale:		56 g	2,2 g						
Iodio:		1312 µg (875% 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.									
PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)	Umidità:	2,6	g						
Ceneri:		60	g						
DATI MICROBIOLOGICI	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:		<100	ufc in 1g						
AFLATOSSINE METALLI PESANTI TRATTAMENTI IONIZZANTI	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.								
OGM	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.								
IMBALLI	Le dichiarazioni dei nostri Fornitori attestano che gli imballi utilizzati ottemperano ai regolamenti attualmente in vigore per i materiali a contatto con gli alimenti.								
CONFEZIONI	Conf. Peso	Codice prodotto	Codice EAN	Kg x ct	Q.tà X ct	Nr ct x strato	Nr ct x EPAL	Dim. U. Vendita (LxPxX) mm	Dim. Cart. (LxPxX) mm
Bar. 120g		VEG120	8 006755 220023	1,4	12	21	168	78x78x64	165x245x130
Bar. 200g		VEG200	8 006755 240045	2,4	12	21	126	78x78x87	165x245x180
Bar. 700g		VEG700	8 006755 301012	8,4	12	6	36	105x105x153	420x320x175
Bar. 1,5kg		VEG1K5	8 006755 301029	18	12	4	16	125x125x212	550x400x232
Secc.llo 3kg		VEG3K0	8 006755 240052	18	6	4	16	200x200x195	625x430x205
Ast. 18bst 72g		VEG072	8 006755 002001	1,7	24	12	108	125x45x85	280x275x193

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.