



DADO per BRODO VEGETALE BIO CON ZAFFERANO

senza glutine
senza lattosio
con estratto di lievito 100% BIO -
con zafferano
VEGAN

DENOMINAZIONE	DADO per BRODO a base di ESTRATTO di LIEVITO						
INGREDIENTI	Sale marino, olio vegetale non idrogenato (palma)*, verdure disidratate in proporzione variabile (patata*, carota*, <i>sedano*</i> , prezzemolo*, pomodoro*, cipolla*, porro*, aglio*): 16,7%, estratto di lievito*: 13,8%, zafferano polvere*: 0,5%. *da coltivazione biologica.						
ALLERGENI (Reg. 1169/11 e succ.)	<i>Sedano</i>						
CERTIFICAZIONE	ICEA – Autorizzazione MIPAAF IT BIO 006 – Operatore Controllato A 201						
MODALITÀ D'USO	Per ottenere un gradevole Brodo Biologico tutto Vegetale , sciogliere 1 dado in 500ml d'acqua e far bollire per un paio di minuti. Il prodotto può essere aggiunto ai cibi (minestre, minestrone, sughi, ragù, carni, pesci, risotti, uova ecc.) nel corso della cottura e nella quantità desiderata. Per un ottimo risotto allo zafferano non serve aggiungere altro zafferano in pistilli o in polvere.						
STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE	Il prodotto teme l'umidità ed ogni fonte di calore. Conservare in luogo fresco ed asciutto.						
DURABILITÀ	3 anni						
PROFILO NUTRIZIONALE MEDIO*	Energia: Grassi: - di cui acidi Grassi Saturi: Carboidrati: - di cui Zuccheri: Fibre: Proteine: Sale:	Per 100g di dado		Per 1 dado pari a 10g (quantità per 500ml di brodo)			
		1118 kJ / 270 kcal		112kJ / 27 kcal			
		20,3 g		2 g			
		12,2 g		1,2 g			
		15,3 g		1,5 g			
		1,3 g		0,1 g			
		2,9 g		0,2 g			
		6,7 g		0,7g			
47 g		4,7g					
* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.							
PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)	Umidità:	4,8		g			
	Ceneri:	51,7		g			
DATI MICROBIOLOGICI	Carica mesofila totale:	<3000		ufc in 1g			
	S. aureus:	<10		ufc in 1g			
	Salmonella Spp.:	Assente		in 25g			
	Bacillus cereus:	<100		ufc in 1g			
	Clostridium perfringens:	<10		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
	Ast. 60g	DBZAF060	8006755960042	1,4	24	41	410

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.