

	<h2>DADO per BRODO VEGETALE BIO CON CURCUMA</h2> <p>senza glutine senza lattosio con estratto di lievito 100% BIO - con curcuma VEGAN</p>						
DENOMINAZIONE	DADO per BRODO a base di ESTRATTO di LIEVITO						
INGREDIENTI	<p>Sale marino, olio vegetale non idrogenato (palma)*, estratto di lievito*: 14,2%, verdure disidratate in proporzione variabile (patata*, carota*, <i>sedano*</i>, prezzemolo*, pomodoro*, cipolla*, porro*, aglio*): 10,3%, curcuma polvere*: 6.6%. *da coltivazione biologica.</p>						
ALLERGENI (Reg. 1169/11 e succ.)	<i>Sedano</i>						
CERTIFICAZIONE	ICEA – Autorizzazione MIPAAF IT BIO 006 – Operatore Controllato A 201						
MODALITÀ D'USO	<p>Per ottenere un gradevole Brodo Biologico tutto Vegetale, sciogliere 1 dado in 500ml d'acqua e far bollire per un paio di minuti. Il dado biologico alla CURCUMA può essere aggiunto ai cibi (minestre, minestrone, sughi, ragù, carni, pesci, risotti, uova ecc.) nel corso della cottura: una nota esotica per dare carattere ad ogni pietanza senza l'aggiunta di altri aromi.</p>						
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)			
1261 kJ / 304 kcal 24,4 g 14,7 g 13,7 g 1,2 g 3 g 6,1 g 49 g		126kJ /30 kcal 2,4 g 1,5 g 1,4 g 0,1g 0,3 g 0.6g 4,9g					
* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.							
PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)	Umidità:	4,6	g				
	Ceneri:	48,4	g				
DATI MICROBIOLOGICI	Carica mesofila totale: S. aureus: Salmonella Spp.: Bacillus cereus: Clostridium perfringens:	3.800 <10 Assente <100 <10	ufc in 1g ufc in 1g in 25g ufc in 1g 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 Ast. 60g	Codice prodotto DBCUR060	Codice EAN 8006755960011	Kg x ct 1,4	Q.tà x ct 24	Nr ct x strato 41	Nr ct x EPAL 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.