



DADO per BRODO VEGETALE BIO CON ZENZERO

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

DENOMINAZIONE	DADO a BASE di ESTRATTO di LIEVITO						
INGREDIENTI	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%, zenzero*: 6.6%. *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 dado biologico 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.						
STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE	Il prodotto teme l'umidità ed ogni fonte di calore. Conservare in luogo fresco ed asciutto. Anche in frigo.						
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)			
		1272 kJ / 307 kcal		127 kJ / 31 kcal			
		25,1 g		2,5 g			
		14,9 g		1,5 g			
		12,7 g		1,3 g			
		1,1 g		0,3 g			
		3,1 g		0,3 g			
		6,1g		0,6 g			
	49 g		4,9 g				
	* I valori riportati nella presente scheda sono indicativi e soggetti alla naturale variabilità degli ingredienti.						
PARAMETRI CHIMICO-FISICI MEDI (100g)	Umidità: Ceneri:		4,7 48,3		g g		
DATI MICROBIOLOGICI	Carica mesofila totale: S. aureus: Salmonella Spp.: Bacillus cereus: Clostridium perfringens:		12000 <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	Codice prodotto	Codice EAN	Kg x ct	Q.tà x ct	Nr ct x strato	Nr ct x EPAL
	Ast. 60g	DBZEN060	8 006755 960028	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.