

## WELL GRANULARE N. 18 MANZO E POLLO BIOLOGICO

### Preparato per Brodo e Condimento

- 100% ingredienti naturali
- Senza glutine
- Senza lattosio
- Senza glutammato



### > DESCRIZIONE

Preparato granulare per brodo e condimento con carne di manzo e pollo. Ha il sapore ricco e armonioso tipico del buon brodo tradizionale. 100% ingredienti di origine naturale. Senza glutammato monosodico aggiunto, senza glutine e senza lattosio. Ideale per preparare brodi, zuppe, risotti e minestre speciali. Eccellente come insaporitore: usato in sostituzione totale o parziale del sale prima o durante la cottura, armonizza ed arricchisce il sapore di tutte le preparazioni come sughi, salse, secondi piatti e contorni in genere. Gli ingredienti di origine agricola provengono da agricoltura biologica.

### > DENOMINAZIONE LEGALE

Preparato per brodo e condimento.

### > INGREDIENTI

Sale da cucina, amido di mais\*, maltodestrine di mais\*, olio di girasole\*, carne disidratata\* (manzo\*, pollo\*) (5%), estratto di lievito\*, verdure disidratate\* (cipolla\*, carota\*), aromi naturale di torula, aroma naturale di manzo, spezie\*, antiossidante: estratto di rosmarino\*.

\*Ingredienti da agricoltura biologica di origine UE/non UE

### > CERTIFICAZIONE

ICEA \_ Organismo di Controllo Autorizzato dal MiPAAF IT BIO 006 Agricoltura UE/non UE Operatore Controllato N° E 1005

### > INFO SUGLI ALLERGENI (D.lgs. 114/06; Dir. 2006/142/CE e successive modifiche; Reg. UE 1169/2011 e successive modifiche)

Il prodotto non contiene allergeni.

### > MODALITA' D'USO

- **Brodo:** sciogliere 22-24 g di prodotto (un cucchiaio abbondante) in un litro di acqua calda e lasciar bollire qualche minuto.
- **Condimento:** usare al posto del sale distribuendolo sul cibo, prima o dopo la cottura.

### > STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto. Non esporre a temperature superiori ai 30° C.

### > DURABILITÀ

24 mesi se conservato nell'imballo originale, chiuso, in luogo fresco ed asciutto.

**> DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE** (medi per 100 g di prodotto)

Energia	1188,0 Kj (283,0 Kcal)	Grassi	12,4 g
		- di cui acidi grassi saturi	1,6 g
Carboidrati	36,4 g	Proteine	6,5 g
- di cui zuccheri	2,4 g		
Sale	40,0 g		

**> ANALISI CHIMICO-FISICA**

Attività dell'acqua	≅ 0,4	Umidità	<5%
---------------------	-------	---------	-----

**> VALORI MICROBIOLOGICI**

Carica microbica	< 1,0x10 <sup>4</sup> UCF/g	Enterobatteriacee	<50 UCF/g
Salmonella	Assente in 25 g		

**> AFLATOSSINE, METALLI PESANTI, TRATTAMENTI IONIZZANTI** (Reg.UE 396/2005, Reg.UE 1181/2006 e successive modifiche; Dir.UE 1999/2 e 1999/3)

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** (Reg.UE 1829-1830/2003 e successive modifiche)

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.

**> IMBALLO** (Direttiva CE 94/96 e D.M. 21-03-73, Reg.UE 10/2011 e successive modifiche)

Barattolo di latta banda stagnata con apertura a strappo e salvaroma in PE alimentare. Le dichiarazioni dei nostri Fornitori attestano che gli imballi utilizzati ottemperano ai regolamenti attualmente in vigore per i materiali a contatto con gli alimenti.

**> TABELLA LOGISTICA**

<b>CODICE ARTICOLO</b>	0149C
<b>FORMATO</b>	1000 g
<b>MISURE ARTICOLO CM (DXH)</b>	Ø 10,3 H 20
<b>PEZZI X IMBALLO</b>	6 pz
<b>PESO IMBALLO</b>	7 Kg
<b>MISURE IMBALLO CM (LXPXH)</b>	21 x 32 x 20
<b>PALLET IMBALLI X STRATO</b>	12 x 6 = 72
<b>PALLET MISURE CM (LXPXH)</b>	80x 120 x 134
<b>EAN ARTICOLO</b>	8.010.567.006.010
<b>EAN IMBALLO</b>	8.010.567.006.027

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. Well Alimentare Italiana srl si riserva qualsiasi modifica senza obbligo di comunicazione preventiva.

