

WELL GRANULARE N. 15 VEGETALE *100% natura*

Preparato per Brodo e Condimento

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



> DESCRIZIONE

Brodo vegetale, magro, dal sapore fresco, ricco ed armonioso tipico del buon brodo di verdure. Prodotto solo con ingredienti naturali, 100% vegetali, senza glutammato, lattosio, glutine ed OGM. L'utilizzo dei migliori ingredienti e la sua naturalità, lo rendono un prodotto perfetto in cucina. Facile e pratico da usare, è ideale nella preparazione di brodi, zuppe, risotti e come insaporitore, in sostituzione del sale, per esaltare il sapore di secondi piatti e contorni in genere.

> DENOMINAZIONE LEGALE

Preparato per brodo e condimento.

> INGREDIENTI

Sale, maltodestrine (patate, mais), amido di mais, estratto di lievito, verdure disidratate* (cipolla, carota, **sedano**, porro) (8%), olio di girasole, zucchero, noce moscata, estratti di **sedano** e basilico, antiossidante: estratto di rosmarino.

*Ingredienti di origine UE

> CERTIFICAZIONE

-

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

Il prodotto contiene: sedano.

> MODALITA' D'USO

- **Brodo:** sciogliere 20 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	900 Kj (215 Kcal)	Grassi	5,6 g
		- di cui acidi grassi saturi	0,4 g
Carboidrati	35,9 g	Proteine	6,1 g
- di cui zuccheri	7,7 g		
Sale	43,0 g		

> ANALISI CHIMICO-FISICA

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

> VALORI MICROBIOLOGICI

Carica microbica	<10.000 UCF/g	Enterobatteriacee	<5 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)

1- 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

CODICE ARTICOLO	0403C
CONFEZIONE	BARATTOLO MET
FORMATO	1000 g
MISURE ARTICOLO CM (DXH)	Ø 10,3 H 20
PEZZI X IMBALLO	6 pz
PESO IMBALLO	7 Kg
MISURE IMBALLO CM (LXPXH)	21 x 32 x 20
EPAL: IMBALLI X STRATO	11
EPAL: N° STRATI	5
EPAL: IMBALLI TOTALI	330
EPAL: MISURE CM (LXPXH)	80 x 120 x 136
EAN ARTICOLO	8.010.567.007.093
EAN IMBALLO	8.010.567.007.109

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.



Well Alimentare Italiana Srl – V.lo C. Colombo 43, 31032 Casale S. Sile (TV) – Tel. 00.39.0422.821912

PI 03591500263 - CF 02708690272 - e-mail: well@wellalimentare.it - www.wellalimentare.it

PEC: wellalimentareitaliana@legalmail.it - Capitale Sociale i.v. 100.000 €