



**CROISSANT A MEZZALUNA 70G BURRO
FINE CON DORATURA PRONTO DA
LIEVITARE SURGELATO BRIDOR ECLAT
DU TERROIR**



Codice prodotto	35022	Marca	BRIDOR
Codice EAN (cartone)	3419280029422	Codice doganale	1901 20 00
Codice EAN (sacchetto)		Luogo di fabbricazione	Francia

*Traendo ispirazione dalle fonti della tradizione artigianale francese, questa gamma concentra tutto il know-how Bridor per proporre delle specialità viennesi d'eccezione.
I croissant a mezzaluna Eclat du Terroir sono regolari, equilibrati e hanno una bella sfoglia. Questa forma emblematica offre estremità croccanti e una parte centrale ben gonfia e morbida.*

CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

Prodotto Surgelato :	Lunghezza	8.5 cm ± 2.0 cm
	Larghezza	4.5 cm ± 1.0 cm
	Altezza	3.5 cm ± 1.0 cm
Prodotto Cotto : <small>(a titolo indicativo)</small>	Peso medio	59g
	Lunghezza	12.0 cm ± 2.0 cm
	Larghezza	10.5 cm ± 1.5 cm
	Altezza	5.5 cm ± 1.0 cm



Suggerimento di presentazione

Ingredienti: farina di **FRUMENTO** tipo "0-1", burro fine (**LATTE**) 23%, acqua, zucchero, lievito, **LATTE** intero in polvere, glutine di **GRANO**, doratura (**UOVA**), sale, emulsionante (lecitina di colza), agenti di trattamento della farina (acido ascorbico, alfa-amilasi, emicellulasi).
Uova da allevamento a terra.

Per gli allergeni, compresi i cereali contenenti glutine, vedere gli ingredienti in lettere maiuscole.
Può contenere tracce di: semi di sesamo, soia, frutta a guscio.

Gli enzimi e l'acido ascorbico sono coadiuvanti tecnologici e non possono essere dichiarati nei prodotti cotti, secondo il regolamento (UE) N. 1169/2011.

Senza OGM	Adatto per i vegani	N	Certificato Kosher	N	S = sim N = no	
No irradiato	Adatto per i vegetariani	S	Certificato Halal	S		

Valori nutrizionali per 100g	Prodotto surgelato		Prodotto cotto		
	Per 100g	Per porzione**	Per 100g	Per porzione***	% CR* per porzione
Energia (kJ)	1.558	1.090	1.854	1.090	15,1 %
Energia (kcal)	373	261	444	261	15,1 %
Grassi (g)	20	14	24	14	23,2 %
di cui acidi grassi saturi (g)	13	9,1	15	9,1	52,7 %
di cui acidi grassi trans (g)	0	0	0,514	0	
Carboidrati (g)	39	27	46	27	12,1 %
Zuccheri (g)	8,4	5,9	10	5,9	7,6 %
Zuccheri aggiunti (g)	6,28	4,4	7,48	4,4	
Fibre (g)	2,1	1,5	2,5	1,5	6,9 %
Proteine (g)	8,1	5,6	9,6	5,6	13,1 %
Sale (g)	1,0	0,7	1,2	0,7	13,6 %
Sodio (g)	0,40	0,28	0,48	0,28	13,6 %

* Consumo di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal) - **Peso di una porzione di prodotto congelato: 70,0g - ***Peso di una porzione di prodotto cotto: 58,8g

Caratteristiche microbiologiche	Valori obiettivo	Tolleranze	Metodi di laboratorio
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonella	non rilevabile in 25g	non rilevabile in 25g	BKR 23/07-10/11
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	ISO 6888-2
Bacillus cereus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	non rilevabile in 25g	non rilevabile in 25g	AES 10/03-09/00
Muffe	< 1.000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1

STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Data di durata minima: 270 giorni (9 mesi) dalla data di surgelazione indicata sulla confezione.

Conservare nel congelatore -18°C prima dell' utilizzo. MAI RICONGELARE UN PRODOTTO SCONGELATO.

Condizioni di conservazione:

24 ore in frigorifero

3 giorni nel vano del ghiaccio nel frigorifero

nel congelatore a -18°C: fino al termine minimo di conservazione indicato sull' imballaggio

Consigli per la conservazione dopo la cottura:

A temperatura ambiente : 24 ore per motivi organolettici e per 48 ore per motivi di sicurezza alimentare.

PREPARAZIONE E COTTURA

	Disposizione sulla teglia (600 x 400)	12 unità per teglia
	Lievitazione diretta	1h45-2h a 27-28°C, umidità 70-80%
	o Lievitazione controllata	1h15-1h30 a 27-28°C, umidità 70-80%
	Essiccamento	10 min
	Preriscaldamento del forno	190°C
	Cottura (forno ventilato)	circa 15-17 min a 165-175°C, tiraggio aperto
	Raffreddare e riposare sulla teglia	15 min a temperatura ambiente

Nota: Ogni forno ha le sue proprie caratteristiche. Vi suggeriamo di verificare i parametri di cottura per ottenere i migliori risultati.

Scopri tutti i suggerimenti degli chef su www.bridor.com

CONFEZIONAMENTO

Pallet

Tipo di pallet / Dimensioni	EURO NIMP15 / 80x120 cm	Cartoni / pallet	64
Peso netto / Peso lordo della pallet	739,200 / 803,171 kg	Cartoni / strato	8
Altezza totale	2150 mm	Strati / pallet	8
Materiale Pallet	FOR50		

Cartone

Dimensioni esterne (L x l x a)	390x295x250 mm	Volume (m3)	0,029 m³
Peso netto del cartone	11,55 kg	Unità / cartone	165
Peso lordo del cartone	12,11 kg	Sacchetti / cartone	3
Materiale Cartone	PAP20	Materiale Etichetta	PAP22

Sacchetto

Peso netto del sacchetto	3,85 kg	Unità / sacchetto	55
Materiale Sacchetto	HDPE2 (i sacchi Fournil de Pierre sono esclusi)		
Elementi complementari nel cartone	N		S = sim N = no
Materiale elementi complementari			

PER QUALSIASI INFORMAZIONE / CONTATTO

Indirizzo postale: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridor.com
e-mail: exportsales@groupeleduff.com