



# CROISSANT 30G BURRO FINE PRONTO DA CUOCERE SURGELATO BRIDOR ECLAT DU TERROIR



Codice prodotto	<b>35191</b>	Marca	<b>BRIDOR</b>
Codice EAN (cartone)	<b>3419280030121</b>	Codice doganale	<b>1901 20 00</b>
Codice EAN (sacchetto)		Luogo di fabbricazione	<b>Francia</b>

*Traendo ispirazione dalle fonti della tradizione artigianale francese, questa gamma concentra tutto il know-how Bridor per proporre delle specialità viennesi d'eccezione. Il croissant emblematico Eclat du Terroir in formato mini, dal bel colore dorato, croccante, morbido e che si scioglie in bocca, con una nota finale al caramello.*

## CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

<b>Prodotto Surgelato :</b>	Lunghezza	9.0 cm ± 1.0 cm
	Larghezza	3.0 cm ± 1.0 cm
	Altezza	2.0 cm ± 0.5 cm
<b>Prodotto Cotto :</b> <small>(a titolo indicativo)</small>	Peso medio	26g
	Lunghezza	14.0 cm ± 1.0 cm
	Larghezza	3.5 cm ± 1.0 cm
	Altezza	5.5 cm ± 0.5 cm



Suggerimento di presentazione

Ingredienti: farina di **FRUMENTO** tipo "0-1", burro fine (**LATTE**) 25%, acqua, zucchero, lievito, **LATTE** intero in polvere, sale, glutine di **GRANO**, **UOVA**, agenti di trattamento della farina (alfa-amilasi, emicellulasi, acido ascorbico). **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)	1.568	470	1.782	470	6,3 %
Energia (kcal)	375	113	427	113	6,3 %
Grassi (g)	21	6,4	24	6,4	10,2 %
di cui acidi grassi saturi (g)	14	4,2	16	4,2	23,3 %
di cui acidi grassi trans (g)	0	0	0,524	0	
Carboidrati (g)	38	11	43	11	4,9 %
Zuccheri (g)	7,5	2,3	8,6	2,3	2,8 %
Zuccheri aggiunti (g)	5,41	1,62	6,15	1,62	
Fibre (g)	2,2	0,6	2,4	0,6	2,9 %
Proteine (g)	7,5	2,3	8,5	2,3	5,1 %
Sale (g)	0,99	0,3	1,1	0,3	5,5 %
Sodio (g)	0,40	0,12	0,45	0,12	5,5 %

\* Consumo di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Peso di una porzione di prodotto congelato: 30,0g - \*\*\*Peso di una porzione di prodotto cotto: 26,4g

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: 365 giorni (12 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)	24 unità per teglia
	Scongelo	circa 30-45 min a temperatura ambiente
	Preriscaldamento del forno	190°C
	Cottura (forno ventilato)	circa 13-14 min a 165-170°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](http://www.bridor.com)**

## CONFEZIONAMENTO

### Pallet

Tipo di pallet / Dimensioni	EURO NIMP15 / 80x120 cm	Cartoni / pallet	64
Peso netto / Peso lordo della pallet	374,400 / 428,099 kg	Cartoni / strato	8
Altezza totale	2070 mm	Strati / pallet	8
Materiale Pallet	FOR50		

### Cartone

Dimensioni esterne (L x l x a)	390x295x240 mm	Volume (m3)	0,028 m <sup>3</sup>
Peso netto del cartone	5,85 kg	Unità / cartone	195
Peso lordo del cartone	6,249 kg	Sacchetti / cartone	3
Materiale Cartone	PAP20	Materiale Etichetta	PAP22

### Sacchetto

Peso netto del sacchetto	1,95 kg	Unità / sacchetto	65
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](http://www.bridor.com)

e-mail: [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)