



**EXTRAVAGANT TRE CIOCCOLATI
SELECTBLEND 95G RSPO SG BVC-RSPO-
FR087025 MÉLANGE PRONTO DA
CUOCERE SURGELATO BRIDOR I MAXI
GOLOSI**

Codice prodotto	42842	Marca	BRIDOR
Codice EAN (cartone)	3419280103597	Codice doganale	1901 20 00
Codice EAN (sacchetto)		Luogo di fabbricazione	Francia

Specialità viennesi creative e generose che regalano un'esperienza unica e un'intensa sensazione di piacere.

CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

Prodotto Surgelato :	Lunghezza	10.0 cm ± 1.5 cm
	Larghezza	7.0 cm ± 1.5 cm
	Altezza	4.0 cm ± 1.0 cm
Prodotto Cotto : <i>(a titolo indicativo)</i>	Peso medio	86g
	Lunghezza	11.5 cm ± 1.5 cm
	Larghezza	8.5 cm ± 1.5 cm
	Altezza	5.0 cm ± 1.0 cm



Suggerimento di presentazione

Ingredienti: farina di **FRUMENTO** tipo "0-1", mélange 15% (grasso di palma, acqua, grasso di cocco, burro concentrato (**LATTE**), emulsionante (mono- e digliceridi degli acidi grassi), aroma naturale, coloranti (beta-carotene derivato da origine naturale), correttore di acidità (acido citrico)), crema al cioccolato bianco 14% (acqua, zucchero, amido di mais, **UOVA**, **LATTE** intero in polvere, siero di **LATTE** in polvere, **LATTE** scremato in polvere, addensante (alginato di sodio), albume d' **UOVO** in polvere, aroma naturale, estratto di curcuma, sale, correttore di acidità (acido citrico), estratto di carota), acqua, cioccolato al **LATTE** 8% (zucchero, **LATTE** intero in polvere, burro di cacao 1,3%, pasta di cacao, lattosio (**LATTE**), emulsionante (lecitina di **SOIA**), aroma naturale di vaniglia), cioccolato bianco 4% (zucchero, burro di cacao 0,82%, lattosio (**LATTE**), **LATTE** intero in polvere, **LATTE** scremato in polvere, aroma vaniglia, emulsionante (lecitine (girasole, **SOIA**))), lievito, zucchero, **UOVA**, pepite di cioccolato 3% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao 0,28%, emulsionante (lecitina di **SOIA**), aroma naturale di vaniglia), sale, glutine di **GRANO**, 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: altra frutta a guscio, semi di sesamo.

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	N	



Valori nutrizionali per 100g	Prodotto surgelato		Prodotto cotto		
	Per 100g	Per porzione**	Per 100g	Per porzione***	% CR* per porzione
Energia (kJ)	1.462	1.388	1.606	1.388	18,0 %
Energia (kcal)	349	332	384	332	18,1 %
Grassi (g)	17	16	19	16	25,3 %
di cui acidi grassi saturi (g)	9,5	9	10	9	49,2 %
di cui acidi grassi trans (g)	0	0	0	0	
Carboidrati (g)	41	39	45	39	16,3 %
Zuccheri (g)	16	15	18	15	18,6 %
Zuccheri aggiunti (g)	13,3	12,6	14,6	12,6	
Fibre (g)	2,2	2	2,4	2	8,9 %
Proteine (g)	6,9	6,6	7,6	6,6	14,4 %
Sale (g)	0,8	0,76	0,88	0,76	13,7 %
Sodio (g)	0,32	0,30	0,35	0,30	13,7 %

* Consumo di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal) - **Peso di una porzione di prodotto congelato: 95,0g - ***Peso di una porzione di prodotto cotto: 86,5g

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)	12 unità per teglia
	Scongelamento	circa 30-45 min a temperatura ambiente
	Preriscaldamento del forno	190°C
	Cottura (forno ventilato)	circa 16-18 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

CONFEZIONAMENTO

Pallet

Tipo di pallet / Dimensioni	EURO NIMP15 / 80x120 cm	Cartoni / pallet	64
Peso netto / Peso lordo della pallet	364,800 / 417,731 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 m³
Peso netto del cartone	5,7 kg	Unità / cartone	60
Peso lordo del cartone	6,087 kg	Sacchetti / cartone	2
Materiale Cartone	PAP20	Materiale Etichetta	PAP22

Sacchetto

Peso netto del sacchetto	2,85 kg	Unità / sacchetto	30
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