



CROISSANT 60G BURRO FINE PRONTO DA CUOCERE SURGELATO BRIDOR LES IRRÉSISTIBLES

Codice prodotto	37460	Marca	BRIDOR
Codice EAN (cartone)	3419280045798	Codice doganale	1905 90 70
Codice EAN (sacchetto)		Luogo di fabbricazione	Francia

Una gamma di viennoiserie elaborata a partire da una ricetta unica caratterizzata da un tocco di latte e panna, che regala delle note intense all'assaggio.

Un croissant dalla sfoglia a base di puro burro, con un cuore morbido e una pasta gialla. Una ricetta caratterizzata da un tocco di latte e panna, che regala delle note intense all'assaggio.

CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

Prodotto Surgelato :	Lunghezza	13.0 cm ± 2.0 cm
	Larghezza	5.5 cm ± 1.0 cm
	Altezza	4.0 cm ± 1.0 cm
Prodotto Cotto : <small>(a titolo indicativo)</small>	Peso medio	50g
	Lunghezza	19.0 cm ± 2.0 cm
	Larghezza	8.0 cm ± 1.5 cm
	Altezza	6.0 cm ± 1.0 cm



Suggerimento di presentazione

Ingredienti: farina di **FRUMENTO** tipo "0-1", burro fine (**LATTE**) 21%, acqua, zucchero, lievito, **UOVA**, glutine di **GRANO**, sale, **LATTE** scremato in polvere, crema di latte in polvere (materia grassa del **LATTE**, sostanza secca non grassa di crema (**LATTE**)), 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)	1.472	883	1.753	883	12,2 %
Energia (kcal)	352	211	419	211	12,2 %
Grassi (g)	18	11	21	11	17,5 %
di cui acidi grassi saturi (g)	11	6,7	13	6,7	38,7 %
di cui acidi grassi trans (g)	0	0	0	0	
Carboidrati (g)	39	23	46	23	10,4 %
Zuccheri (g)	6,9	4,2	8,3	4,2	5,4 %
Fibre (g)	2,2	1,3	2,6	1,3	6,1 %
Proteine (g)	7,4	4,4	8,8	4,4	10,3 %
Sale (g)	0,82	0,49	0,97	0,49	9,5 %
Sodio (g)	0,33	0,20	0,39	0,20	9,5 %

* Consumo di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal) - **Peso di una porzione di prodotto congelato: 60,0g - ***Peso di una porzione di prodotto cotto: 50,4g

Caratteristiche microbiologiche	Valori obiettivo	Tolleranze	Metodi di laboratorio
Carica aerobica mesofila totale	< 100.000 ufc/g	< 1 000 000 ufc/g	ISO 4833-2
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonella	non rilevabile in 25g	non rilevabile in 25g	BRD 07/11-12/05
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	NF V08-057-1
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 21527-2

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 per 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 ventilado)	circa 15-17 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	268,800 / 327,555 kg	Cartoni / strato	8
Altezza totale	2110 mm	Strati / pallet	8
Materiale Pallet	FOR50		

Cartone

Dimensioni esterne (L x l x a)	390x295x245 mm	Volume (m3)	0,028 m³
Peso netto del cartone	4,2 kg	Unità / cartone	70
Peso lordo del cartone	4,678 kg	Sacchetti / cartone	2
Materiale Cartone	PAP20	Materiale Etichetta	PAP22

Sacchetto

Peso netto del sacchetto	2,1 kg	Unità / sacchetto	35
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