



# MINI EXTRAVAGANT ALLA CREMA 40G

## BURRO FINE PRONTO DA CUOCERE

### SURGELATO BRIDOR LES MINI GOURMANDES

Pasta prelievitata sfoglia farcitura

|                        |                      |                        |                   |
|------------------------|----------------------|------------------------|-------------------|
| Codice prodotto        | <b>32330</b>         | Marca                  | <b>BRIDOR</b>     |
| Codice EAN (cartone)   | <b>3419280015944</b> | Codice doganale        | <b>1905 90 70</b> |
| Codice EAN (sacchetto) |                      | Luogo di fabbricazione | <b>Francia</b>    |

*Specialità viennesi formato mignon ultragolose, disponibili in forme e sapori assortiti.  
Un mini pane ultra-goloso grazie alla sua deliziosa farcitura alla crema pasticcera.*

## CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

|   |            |                 |
|---|------------|-----------------|
| <b>Prodotto Surgelato :</b>                                     | Lunghezza  | 5.5 cm ± 0.5 cm |
|   | Larghezza  | 5.0 cm ± 1.0 cm |
|   | Altezza    | 3.0 cm ± 0.5 cm |
| <b>Prodotto Cotto :</b><br><small>(a titolo indicativo)</small> | Peso medio | 35g             |
|   | Lunghezza  | 7.5 cm ± 1.0 cm |
|   | Larghezza  | 7.0 cm ± 1.0 cm |
|   | Altezza    | 4.0 cm ± 1.0 cm |



Suggerimento di presentazione

Ingredienti: farina di **FRUMENTO** tipo "0-1", crema pasticcera 25% (acqua, zucchero, amido modificato, **UOVA**, **LATTE** intero in polvere, **LATTE** scremato in polvere, stabilizzanti (lattato di calcio, difosfato tetrasodico, fosfato disodico), olio vegetale non idrogenato (cocco), sciroppo di glucosio, estratto di curcuma, sale, emulsionante (esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi), aroma naturale (**LATTE**), estratto di carota), burro fine (**LATTE**) 17%, acqua, lievito, zucchero, **UOVA**, sale, glutine di **GRANO**, 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<br>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)                   | 1.252              | 501            | 1.423          | 501             | 6,7 %              |
| Energia (kcal)                 | 299                | 120            | 340            | 120             | 6,7 %              |
| Grassi (g)                     | 15                 | 6              | 17             | 6               | 9,6 %              |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 9,4                | 3,8            | 11             | 3,8             | 21,1 %             |
| di cui acidi grassi trans (g)  | 0                  | 0              | 0              | 0               |                    |
| Carboidrati (g)                | 34                 | 14             | 39             | 14              | 5,9 %              |
| Zuccheri (g)                   | 8,3                | 3,3            | 9,4            | 3,3             | 4,1 %              |
| Fibre (g)                      | 1,7                | 0,7            | 2              | 0,7             | 3,1 %              |
| Proteine (g)                   | 6,1                | 2,5            | 7              | 2,5             | 5,5 %              |
| Sale (g)                       | 0,81               | 0,32           | 0,92           | 0,32            | 6,0 %              |
| Sodio (g)                      | 0,32               | 0,13           | 0,37           | 0,13            | 6,0 %              |

\* Consumo di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Peso di una porzione di prodotto congelato: 40,0g - \*\*\*Peso di una porzione di prodotto cotto: 35,2g

| 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) | 24 unità per teglia                          |
|    | Scongelamento                         | circa 30-45 min a temperatura ambiente       |
|   | Preriscaldamento del forno            | 190°C  |
|   | Cottura (forno ventilado)             | circa 14-15 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 | 460,800 / 514,499 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         | 7,2 kg         | Unità / cartone     | 180      |
| Peso lordo del cartone         | 7,599 kg       | Sacchetti / cartone | 3        |
| Materiale Cartone              | PAP20          | Materiale Etichetta | PAP22    |

### Sacchetto

|                                    |   |                   |                   |
|------------------------------------|---|-------------------|-------------------|
| Peso netto del sacchetto           | 2,4 kg  | Unità / sacchetto | 60                |
| Materiale Sacchetto                | HDPE2 (i sacchi Fournil de Pierre sono esclusi) |                   |                   |
| Elementi complementari nel cartone | N   |                   | S = sim<br>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)