



MIX MINI GOLOSITA BURRO FINE PRONTO DA CUOCERE SURGELATO BRIDOR LES MINI GOURMANDES

Pasta prelievitata sfoglia farcitura

Codice prodotto	32232	Marca	BRIDOR
Codice EAN (cartone)	3419280015500	Codice doganale	1905 90 70
Codice EAN (sacchetto)		Luogo di fabbricazione	Francia

Specialità viennesi formato mignon ultragolose, disponibili in forme e sapori assortiti.

Un puro momento di piacere grazie a 4 mini viennoiserie golose e generose: una Mini Treccia al cioccolato, una Mini Girella alla cannella, un Mini Fagottino alla crema e una Mini Treccia ai mirtilli rossi.

CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

- 35 Mini Girella alla Cannella 35g**
- 35 Mini Treccia al Cioccolato 28g**
- 35 Mini Treccia ai Mirtilli Rossi 30g**
- 35 Mini Extravagant alla Crema 40g**



Suggerimento di presentazione

Ingredienti: Extravagant alla Crema: 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).

Girella alla Cannella: acqua, farina di **FRUMENTO** tipo "0-1", zucchero, burro fine (**LATTE**) 11%, **UOVA**, lievito, amido modificato, sale, siero di **LATTE** in polvere, sciroppo di zucchero invertito, glutine di **GRANO**, stabilizzanti (acetato di calcio, difosfato tetrasodico, fosfato disodico), cannella 0,3%, **LATTE** scremato in polvere, estratto di carota, estratto di curcuma, estratto di paprica, antiagglomerante (fosfato tricalcico), agenti di trattamento della farina (alfa-amilasi, emicellulasi, acido ascorbico), aroma naturale.

Treccia ai Mirtilli Rossi: farina di **FRUMENTO** tipo "0-1", acqua, zucchero, burro fine (**LATTE**) 12%, mirtilli rossi 7%, lievito, **UOVA**, amido modificato, sale, glutine di **GRANO**, **LATTE** intero in polvere, **LATTE** scremato in polvere, olio di girasole, stabilizzanti (lattato di calcio, difosfato tetrasodico, fosfato disodico), olio vegetale non idrogenato (cocco), sciroppo di glucosio, estratto di curcuma, agenti di trattamento della farina (alfa-amilasi, emicellulasi, acido ascorbico), emulsionante (esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi), aroma naturale (**LATTE**), estratto di carota.

Treccia al Cioccolato: farina di **FRUMENTO** tipo "0-1", crema pasticcera (acqua, zucchero, amido modificato, siero di **LATTE** in polvere, stabilizzanti (acetato di calcio, difosfato tetrasodico, fosfato disodico), **LATTE** scremato in polvere, estratto di carota, estratto di curcuma, estratto di paprica, aroma naturale), burro fine (**LATTE**) 12%, acqua, pepite di cioccolato 11% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, cacao magro, emulsionante (lecitina di **SOIA**), aroma naturale di vaniglia), 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, 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	Mix Surgelato	Mix Cotto	% CR* per porzione** di mix cotto
Energia (kJ)	1.218	1.455	5,6 %
Energia (kcal)	290	347	5,6 %
Grassi (g)	12	15	6,8 %
di cui acidi grassi saturi (g)	7,7	9,2	14,8 %
di cui acidi grassi trans (g)	0	0	0,0 %
Carboidrati (g)	39	46	5,7 %
Zuccheri (g)	14	17	6,0 %
Fibre (g)	1,9	2,3	3,0 %
Proteine (g)	5,5	6,6	4,3 %
Sale (g)	0,75	0,89	4,8 %
Sodio (g)	0,30	0,36	4,8 %

* Consumo di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)- **Peso di una porzione di prodotto cotto: 27,8g

Valori nutrizionali per 100g di prodotto surgelato	Mini Extravagant alla Crema 40g	Mini Girella alla Cannella 35g	Mini Treccia ai Mirtilli Rossi 30g	Mini Treccia al Cioccolato 28g
Energia (kJ)	1.252	1.109	1.224	1.302
Energia (kcal)	299	264	291	311
Grassi (g)	15	9,8	10	14
di cui acidi grassi saturi (g)	9,4	6,1	6,5	8,4
di cui acidi grassi trans (g)	0	0	0	0
Carboidrati (g)	34	38	44	39
Zuccheri (g)	8,3	16	18	14
Fibre (g)	1,7	1,4	2,4	2,4
Proteine (g)	6,1	5	5	5,8
Sale (g)	0,81	0,72	0,68	0,75
Sodio (g)	0,32	0,29	0,27	0,30

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)	20 unità per teglia
	Scongelamento	circa 30-45 min a temperatura ambiente
	Preriscaldamento del forno	190°C
	Cottura (forno ventilato)	circa 13-15 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

CONFEZIONAMENTO

Pallet

Tipo di pallet / Dimensioni	EURO NIMP15 / 80x120 cm	Cartoni / pallet	96
Peso netto / Peso lordo della pallet	446,880 / 509,156 kg	Cartoni / strato	8
Altezza totale	1950 mm	Strati / pallet	12
Materiale Pallet	FOR50		

Cartone

Dimensioni esterne (L x l x a)	390x295x150 mm	Volume (m3)	0,017 m ³
Peso netto del cartone	4,655 kg	Unità / cartone	140
Peso lordo del cartone	5,008 kg	Sacchetti / cartone	4
Materiale Cartone	PAP20	Materiale Etichetta	PAP22

Sacchetto

Mini Girella alla Cannella 35g	Peso netto del sacchetto	1,225 kg	Sacchetti / cartone	1	Unità / sacchetto	35
Mini Treccia al Cioccolato 28g	Peso netto del sacchetto	0,980 kg	Sacchetti / cartone	1	Unità / sacchetto	35
Mini Treccia ai Mirtilli Rossi 30g	Peso netto del sacchetto	1,050 kg	Sacchetti / cartone	1	Unità / sacchetto	35
Mini Extravagant alla Crema 40g	Peso netto del sacchetto	1,400 kg	Sacchetti / cartone	1	Unità / sacchetto	35

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