



CROISSANT FARCITO ALL'ALBICOCCA 90G BURRO FINE PRONTO DA CUOCERE SURGELATO BRIDOR LES MAXI GOURMANDES

Codice prodotto	40407	Marca	BRIDOR
Codice EAN (cartone)	3419280076242	Codice doganale	1905 90 70
Codice EAN (sacchetto)		Luogo di fabbricazione	Francia

Specialità viennesi creative e generose che regalano un'esperienza unica e un'intensa sensazione di piacere. Un bel croissant dorato e lucido in un formato generoso (90 g), con una farcitura fruttata e golosa alle albicocche. Una farcitura ben ripartita all'interno di tutto il croissant. Una bella sfoglia regolare grazie alla ricetta a base di puro burro messa a punto grazie al savoir-faire di Bridor.

CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

Prodotto Surgelato :	Lunghezza	14.0 cm ± 2.0 cm
	Larghezza	7.0 cm ± 1.0 cm
	Altezza	4.5 cm ± 1.0 cm
Prodotto Cotto : <small>(a titolo indicativo)</small>	Peso medio	79g
	Lunghezza	19.0 cm ± 2.0 cm
	Larghezza	8.5 cm ± 1.5 cm
	Altezza	7.0 cm ± 1.0 cm



Suggerimento di presentazione

Ingredienti: farina di **FRUMENTO** tipo "0-1", burro fine (**LATTE**) 19%, farcitura albicocca 16% (sciroppo di glucosio, passato di albicocche 6%, zucchero, succo di limone concentrato, agente gelificante (pectina), aroma naturale), 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.

Nonostante tutta l'attenzione prestata alla preparazione dei nostri prodotti, non si esclude la rara presenza di frammenti di nocciolo.

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)	1.433	1.290	1.629	1.290	17,2 %
Energia (kcal)	342	308	389	308	17,2 %
Grassi (g)	16	14	18	14	22,6 %
di cui acidi grassi saturi (g)	9,9	8,9	11	8,9	50,0 %
di cui acidi grassi trans (g)	0	0	0	0	
Carboidrati (g)	42	38	47	38	16,2 %
Zuccheri (g)	12	11	14	11	13,8 %
Fibre (g)	2,1	1,9	2,4	1,9	8,6 %
Proteine (g)	6,4	5,8	7,3	5,8	12,9 %
Sale (g)	0,87	0,79	0,99	0,79	14,7 %
Sodio (g)	0,35	0,31	0,40	0,31	14,7 %

* Consumo di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal) - **Peso di una porzione di prodotto congelato: 90,0g - ***Peso di una porzione di prodotto cotto: 79,2g

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)	12 unità per teglia
	Scongelo	circa 45-60 min a temperatura ambiente
	Preriscaldamento del forno	190°C
	Cottura (forno ventilato)	circa 17-18 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	80
Peso netto / Peso lordo della pallet	288,000 / 345,449 kg	Cartoni / strato	8
Altezza totale	2000 mm	Strati / pallet	10
Materiale Pallet	FOR50		

Cartone

Dimensioni esterne (L x l x a)	390x290x185 mm	Volume (m3)	0,021 m³
Peso netto del cartone	3,6 kg	Unità / cartone	40
Peso lordo del cartone	3,966 kg	Sacchetti / cartone	2
Materiale Cartone	PAP20	Materiale Etichetta	PAP22

Sacchetto

Peso netto del sacchetto	1,8 kg	Unità / sacchetto	20
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