



# CROISSANT FARCITO ALLA CREMA PASTICCERA SELECTBLEND 90G MÉLANGE PRONTO DA CUOCERE SURGELATO BRIDOR I MAXI GOLOSI

Codice prodotto	<b>42831</b>	Marca	<b>BRIDOR</b>
Codice EAN (cartone)	<b>3419280103849</b>	Codice doganale	<b>1901 20 00</b>
Codice EAN (sacchetto)		Luogo di fabbricazione	<b>Francia</b>

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

## CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

<b>Prodotto Surgelato :</b>	Lunghezza	13.5 cm ± 2.0 cm
	Larghezza	6.5 cm ± 1.0 cm
	Altezza	4.5 cm ± 1.0 cm
<b>Prodotto Cotto :</b>	Peso medio	79g
<i>(a titolo indicativo)</i>	Lunghezza	18.0 cm ± 2.0 cm
	Larghezza	8.0 cm ± 1.5 cm
	Altezza	5.5 cm ± 1.0 cm



Suggerimento di presentazione

**Ingredienti:** farina di **FRUMENTO** tipo "0-1", mélange 18% (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 pasticcera 15% (**LATTE** scremato reidratato, zucchero, amido modificato, tuorlo di **UOVO**, grasso di cocco, addensante (E466 (carbosimetilcellulosa sodica)), conservante (sorbato di potassio), sale, estratto naturale di vaniglia, olio essenziale di limone), acqua, lievito, zucchero, decorazione 3% (zucchero), **UOVA**, 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, soia.

*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	N	Certificato Halal	N	

Valori nutrizionali per 100g	Prodotto surgelato		Prodotto cotto		
	Per 100g	Per porzione**	Per 100g	Per porzione***	% CR* per porzione
Energia (kJ)	1.403	1.262	1.594	1.262	16,8 %
Energia (kcal)	335	302	381	302	16,9 %
Grassi (g)	16	14	18	14	22,5 %
di cui acidi grassi saturi (g)	8,5	7,7	9,7	7,7	42,9 %
di cui acidi grassi trans (g)	0	0	0	0	
Carboidrati (g)	40	36	45	36	15,5 %
Zuccheri (g)	12	11	14	11	13,3 %
Zuccheri aggiunti (g)	6,8	6,12	7,73	6,12	
Fibre (g)	2,1	1,9	2,4	1,9	8,4 %
Proteine (g)	6,7	6	7,6	6	13,5 %
Sale (g)	0,85	0,77	0,97	0,77	14,3 %
Sodio (g)	0,34	0,31	0,39	0,31	14,3 %

\* 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
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
	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](http://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](http://www.bridor.com)

e-mail: [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)