



CROISSANT FARCITO ALL'ALBICOCCA 90G BURRO FINE PRONTO DA CUOCERE SURGELATO BRIDOR I MAXI GOLOSI

Codice prodotto	40407	Marca	BRIDOR
Codice EAN (cartone)	3419280076242	Codice doganale	1901 20 00
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, gelificanti (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)	1.440	1.296	1.637	1.296	17,3 %
Energia (kcal)	344	309	391	309	17,3 %
Grassi (g)	16	14	18	14	22,7 %
di cui acidi grassi saturi (g)	10	9,1	12	9,1	51,2 %
di cui acidi grassi trans (g)	0	0	0	0	
Carboidrati (g)	42	38	48	38	16,2 %
Zuccheri (g)	12	11	14	11	13,9 %
Zuccheri aggiunti (g)	6,78	6,1	7,71	6,1	
Fibre (g)	2,3	2	2,6	2	9,1 %
Proteine (g)	6,7	6	7,6	6	13,4 %
Sale (g)	0,87	0,78	0,99	0,78	14,6 %
Sodio (g)	0,35	0,31	0,39	0,31	14,6 %

* 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

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 m ³
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