



**MIX MINI VIENNOISERIE LUNCH BURRO
FINE PRONTO DA CUOCERE SURGELATO
BRIDOR I SAVOUREUX**

Codice prodotto	33320	Marca	BRIDOR
Codice EAN (cartone)	3419280022591	Codice doganale	1905 90 70
Codice EAN (sacchetto)		Luogo di fabbricazione	Francia

Specialità viennesi saporite realizzate con una ricetta ricca di burro per ottenere una consistenza morbida e un gusto intenso.

Viennoiserie saporite realizzate con una ricetta ricca di burro per ottenere una consistenza croccante e morbida dal gusto intenso.

CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

- 45 Croissant 30g**
- 45 Fagottino al cioccolato 32g**
- 45 Girella all'uvetta 35g**



Suggerimento di presentazione

Ingredienti: Girella all'uvetta: acqua, farina di **FRUMENTO** tipo "0-1", uva passa 14%, burro fine (**LATTE**) 13%, zucchero, **UOVA**, lievito, amido modificato, sale, glutine di **GRANO**, 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, agenti di trattamento della farina (alfa-amilasi, emicellulasi, acido ascorbico), aroma naturale.

Fagottino al cioccolato: farina di **FRUMENTO** tipo "0-1", burro fine (**LATTE**) 20%, acqua, cioccolato 12% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, 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).

Croissant: farina di **FRUMENTO** tipo "0-1", burro fine (**LATTE**) 23%, acqua, lievito, zucchero, **UOVA**, sale, glutine di **GRANO**, agenti di trattamento della farina (alfa-amilasi, emicellulasi, acido ascorbico).

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)	1.441	1.679	6,3 %
Energia (kcal)	344	401	6,4 %
Grassi (g)	17	20	8,9 %
di cui acidi grassi saturi (g)	11	13	19,9 %
di cui acidi grassi trans (g)	0	0	0,0 %
Carboidrati (g)	40	47	5,7 %
Zuccheri (g)	12	14	5,0 %
Zuccheri aggiunti (g)	7,75	9,04	
Fibre (g)	2,3	2,7	3,4 %
Proteine (g)	6,6	7,7	4,9 %
Sale (g)	0,85	0,99	5,2 %
Sodio (g)	0,34	0,39	5,2 %

* Consumo di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)- **Peso di una porzione di prodotto cotto: 27,7g

Valori nutrizionali per 100g di prodotto surgelato	Croissant 30g	Fagottino al cioccolato 32g	Girella all'uvetta 35g
Energia (kJ)	1.531	1.584	1.194
Energia (kcal)	366	379	284
Grassi (g)	20	20	11
di cui acidi grassi saturi (g)	13	13	7,3
di cui acidi grassi trans (g)	0	0	0
Carboidrati (g)	38	41	40
Zuccheri (g)	5,7	12	18
Fibre (g)	2,2	2,8	1,9
Proteine (g)	7,5	7,3	5,2
Sale (g)	1,0	0,89	0,67
Sodio (g)	0,40	0,35	0,27

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 : 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 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	419,040 / 474,922 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	4,365 kg	Unità / cartone	135
Peso lordo del cartone	4,651 kg	Sacchetti / cartone	3
Materiale Cartone	PAP20	Materiale Etichetta	PAP22

Sacchetto

Croissant 30g	Peso netto del sacchetto	1,350 kg	Sacchetti / cartone	1	Unità / sacchetto	45
Fagottino al cioccolato 32g	Peso netto del sacchetto	1,440 kg	Sacchetti / cartone	1	Unità / sacchetto	45
Girella all'uvetta 35g	Peso netto del sacchetto	1,575 kg	Sacchetti / cartone	1	Unità / sacchetto	45

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