



**TRECCIA AL CIOCCOLATO 90G BURRO
FINE PRONTO DA CUOCERE SURGELATO
BRIDOR LES MAXI GOURMANDES**

Codice prodotto	30308	Marca	BRIDOR
Codice EAN (cartone)	3419280003910	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.
Unirresistibile ricetta di pasta per croissant a base di puro burro associata al buon gusto dolce di crema pasticcera e
gocce di cioccolato.*

CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

Prodotto Surgelato :	Lunghezza	20.0 cm ± 2.0 cm
	Larghezza	4.5 cm ± 1.0 cm
	Altezza	2.5 cm ± 1.0 cm
Prodotto Cotto : <i>(a titolo indicativo)</i>	Peso medio	76g
	Lunghezza	20.5 cm ± 2.0 cm
	Larghezza	5.5 cm ± 1.0 cm
	Altezza	2.5 cm ± 1.0 cm



Suggerimento di presentazione

Ingredienti: acqua, farina di **FRUMENTO** tipo "0-1", pepite di cioccolato 16% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, cacao magro, emulsionante (lecitina di **SOIA**), aroma naturale di vaniglia), burro fine (**LATTE**) 10%, zucchero, lievito, amido modificato, **UOVA**, sale, siero di **LATTE** in polvere, glutine di **GRANO**, 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. 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	Prodotto surgelato		Prodotto cotto		
	Per 100g	Per porzione**	Per 100g	Per porzione***	% CR* per porzione
Energia (kJ)	1.273	1.146	1.497	1.146	15,7 %
Energia (kcal)	304	273	357	273	15,7 %
Grassi (g)	13	12	16	12	19,5 %
di cui acidi grassi saturi (g)	8	7,2	9,5	7,2	41,6 %
di cui acidi grassi trans (g)	0	0	0	0	
Carboidrati (g)	40	36	47	36	15,8 %
Zuccheri (g)	18	16	21	16	20,3 %
Fibre (g)	2,5	2,3	3	2,3	10,5 %
Proteine (g)	5,2	4,7	6,2	4,7	10,8 %
Sale (g)	0,66	0,59	0,77	0,59	11,3 %
Sodio (g)	0,26	0,24	0,31	0,24	11,3 %

* 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: 76,5g

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)	10 unità per teglia
	Scongelamento	circa 30-45 min a temperatura ambiente
	Preriscaldamento del forno	190°C
	Cottura (forno ventilado)	circa 16-17 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	64
Peso netto / Peso lordo della pallet	403,200 / 456,131 kg	Cartoni / strato	8
Altezza totale	2070 mm	Strati / pallet	8
Materiale Pallet	FOR50		

Cartone

Dimensioni esterne (L x l x a)	390x295x240 mm	Volume (m3)	0,028 m³
Peso netto del cartone	6,3 kg	Unità / cartone	70
Peso lordo del cartone	6,687 kg	Sacchetti / cartone	2
Materiale Cartone	PAP20	Materiale Etichetta	PAP22

Sacchetto

Peso netto del sacchetto	3,15 kg	Unità / sacchetto	35
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