



# FAGOTTINO VEGANO AL CIOCCOLATO 80G GRASSO VEGETALE PRONTO DA CUOCERE SURGELATO BRIDOR BAKER SOLUTION

Codice prodotto	<b>41221</b>	Marca	<b>BRIDOR</b>
Codice EAN (cartone)	<b>3419280085091</b>	Codice doganale	<b>1905 90 70</b>
Codice EAN (sacchetto)		Luogo di fabbricazione	<b>Francia</b>

*Semplici viennoiserie dalla consistenza leggera e croccante, realizzate con margarina o grassi composti.  
Un fagottino al cioccolato vegano realizzato con margarina di qualità a base di grassi vegetali e ingredienti accuratamente selezionati.*

## CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

<b>Prodotto Surgelato :</b>	Lunghezza	10.0 cm ± 1.0 cm
	Larghezza	6.5 cm ± 1.0 cm
	Altezza	3.5 cm ± 0.5 cm
<b>Prodotto Cotto :</b> <small>(a titolo indicativo)</small>	Peso medio	71g
	Lunghezza	11.5 cm ± 1.0 cm
	Larghezza	8.0 ± 1.5 cm
	Altezza	4.5 cm ± 1.0 cm



Suggerimento di presentazione

**Ingredienti:** farina di **FRUMENTO** tipo "0-1", margarina 21% (olio di palma non idrogenato, acqua, olio di cocco non idrogenato, olio di colza non idrogenato, sale, emulsionante (mono- e digliceridi degli acidi grassi), Correttore di acidità (acido lattico), aroma naturale), acqua, cioccolato 9% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante (lecitina di **SOIA**), aroma naturale di vaniglia), zucchero, lievito, glutine di **GRANO**, sale, proteine di piselli, agenti di trattamento della farina (alfa-amilasi, emicellulasi, acido ascorbico), destrosio.

Per gli allergeni, compresi i cereali contenenti glutine, vedere gli ingredienti in lettere maiuscole.

Può contenere tracce di: latte, semi di sesamo, frutta a guscio, uova.

*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	S	Certificato Kosher	N	S = sim N = no
No irradiato	Adatto per i vegetariani	S	Certificato Halal	N	



Valori nutrizionali per 100g	Prodotto surgelato		Prodotto cotto		
	Per 100g	Per porzione**	Per 100g	Per porzione***	% CR* per porzione
Energia (kJ)	1.560	1.248	1.753	1.248	16,5 %
Energia (kcal)	373	298	419	298	16,6 %
Grassi (g)	19	15	21	15	24,1 %
di cui acidi grassi saturi (g)	9,7	7,7	11	7,7	42,9 %
di cui acidi grassi trans (g)	0	0	0	0	
Carboidrati (g)	42	33	47	33	14,2 %
Zuccheri (g)	11	8,8	12	8,8	10,8 %
Zuccheri aggiunti (g)	10	8,03	11,3	8,03	
Fibre (g)	2,8	2,2	3,1	2,2	9,8 %
Proteine (g)	7,1	5,7	8	5,7	12,6 %
Sale (g)	0,65	0,52	0,73	0,52	9,6 %
Sodio (g)	0,26	0,21	0,29	0,21	9,6 %

\* Consumo di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Peso di una porzione di prodotto congelato: 80,0g - \*\*\*Peso di una porzione di prodotto cotto: 71,2g

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	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
	Scongelamento	circa 30-45 min a temperatura ambiente
	Preriscaldamento del forno	190°C
	Cottura (forno ventilado)	circa 16-18 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	64
Peso netto / Peso lordo della pallet	307,200 / 360,131 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 m <sup>3</sup>
Peso netto del cartone	4,8 kg	Unità / cartone	60
Peso lordo del cartone	5,187 kg	Sacchetti / cartone	2
Materiale Cartone	PAP20	Materiale Etichetta	PAP22

### Sacchetto

Peso netto del sacchetto	2,4 kg	Unità / sacchetto	30
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)