



**CROWN CILIEGIA E SEMI DI LINO VEGANO
BAKER SOLUTION 90G GRASSO
VEGETALE PRONTO DA CUOCERE
SURGELATO BRIDOR**

Pasta prelievitata sfoglia farcitura

Codice prodotto	39776	Marca	BRIDOR
Codice EAN (cartone)	3419280069534	Codice doganale	1901 20 00
Codice EAN (sacchetto)		Luogo di fabbricazione	Danimarca

*Specialità viennesi creative e generose che regalano un'esperienza unica e un'intensa sensazione di piacere.
Un crown alla ciliegia e semi di lino realizzate con margarina di qualità a base di grassi vegetali (GV) e ingredienti rigorosamente selezionati*

CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

Prodotto Surgelato :	Lunghezza	8.5 cm ± 1.0 cm
	Larghezza	8.5 cm ± 1.0 cm
	Altezza	3.0 cm ± 0.5 cm
Prodotto Cotto : <small>(a titolo indicativo)</small>	Peso medio	80g
	Lunghezza	11.0 cm ± 1.0 cm
	Larghezza	11.0 cm ± 1.0 cm
	Altezza	3.0 cm ± 0.5 cm



Suggerimento di presentazione

Ingredienti: farina di **FRUMENTO** tipo "1", acqua, ciliegie tritate 15,6%, olio di colza, zucchero, olio di cocco, olio di colza idrogenato, semi di lino 3,2%, lievito, amido modificato, sciroppo di glucosio, mandorle di albicocca dolci, affermissant (isomalto), emulsionanti (mono- e digliceridi degli acidi grassi, esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi), sale, aceto, stabilizzanti (pectine, gomma di guar, alginato di calcio, difosfati, fosfati di sodio), Correttore di acidità (acido citrico), estratto di sambuco, farina d'**ORZO** maltato, farina di **SEGALE**, acidificante (acido lattico), aroma naturale, coloranti (carbonato di calcio, caroteni), antiagglomerante (carbonato di calcio), **MANDORLA**, sciroppo di glucosio disidratato, gelificanti (agar-agar), agente di trattamento della farina (acido ascorbico), proteine di piselli.

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

Può contenere tracce di: altra 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 guscio.

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	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)	1.352	1.217	1.521	1.217	16,1 %
Energia (kcal)	324	292	364	292	16,2 %
Grassi (g)	20	18	22	18	28,6 %
di cui acidi grassi saturi (g)	8,5	7,7	9,6	7,7	42,5 %
di cui acidi grassi trans (g)	0	0	0	0	
Carboidrati (g)	31	28	35	28	11,9 %
Zuccheri (g)	11	9,9	12	9,9	12,2 %
Zuccheri aggiunti (g)	7,6	6,84	8,55	6,84	
Fibre (g)	2,2	2	2,5	2	8,8 %
Proteine (g)	4,6	4,1	5,2	4,1	9,2 %
Sale (g)	0,49	0,44	0,55	0,44	8,2 %
Sodio (g)	0,20	0,18	0,22	0,18	8,2 %

* 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: 80,0g

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: 450 giorni (15 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

		Non scongelare i prodotti prima della cottura.
	Preriscaldamento del forno	190°C
	Cottura (forno ventilado)	circa 18-20 min a 190°C, tiraggio aperto

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	104
Peso netto / Peso lordo della pallet	449,280 / 514,838 kg	Cartoni / strato	8
Altezza totale	2035 mm	Strati / pallet	13
Materiale Pallet	FOR50		

Cartone

Dimensioni esterne (L x l x a)	396x296x145 mm	Volume (m3)	0,017 m ³
Peso netto del cartone	4,32 kg	Unità / cartone	48
Peso lordo del cartone	4,677 kg	Sacchetti / cartone	1
Materiale Cartone	PAP20	Materiale Etichetta	PAP22

Sacchetto

Peso netto del sacchetto	4,32 kg	Unità / sacchetto	48
Materiale Sacchetto	HDPE2 (i sacchi Fournil de Pierre sono esclusi)		
Elementi complementari nel cartone		S	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