



**CROISSANT FARCITO ALLA CREMA
PASTICCERA 100G BURRO FINE PRONTO
DA CUOCERE SURGELATO BRIDOR LES
MAXI GOURMANDES**

Codice prodotto	39889	Marca	BRIDOR
Codice EAN (cartone)	3419280070752	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.
Una viennoiserie dal cuore morbidissimo*

CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

Prodotto Surgelato :	Lunghezza	13.5 cm ± 2.0 cm
	Larghezza	6.5 cm ± 1.0 cm
	Altezza	5.0 cm ± 1.0 cm
Prodotto Cotto : <i>(a titolo indicativo)</i>	Peso medio	87g
	Lunghezza	18.0 cm ± 2.0 cm
	Larghezza	8.0 cm ± 1.5 cm
	Altezza	6.0 cm ± 1.0 cm



Suggerimento di presentazione

Ingredienti: farina di **FRUMENTO** tipo "0-1", burro fine (**LATTE**) 18%, farcitura alla crema pasticcera 15% (acqua, zucchero, amido di mais, siero di **LATTE** in polvere, **LATTE** intero in polvere, **LATTE** scremato in polvere, addensante (alginato di sodio), albumina d'**UOVO** in polvere, estratto di curcuma, aroma naturale, sale, regolatore di acidità (acido citrico), estratto di carota), acqua, lievito, decorazione 4% (zucchero), 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 sono coadiuvanti tecnologici e possono non essere dichiarati in prodotti cotti.

Senza OGM	Adatto per i vegani	N	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)	1.389	1.389	1.596	1.389	18,7 %
Energia (kcal)	331	331	381	331	18,7 %
Grassi (g)	15	15	18	15	24,8 %
di cui acidi grassi saturi (g)	9,8	9,8	11	9,8	55,5 %
di cui acidi grassi trans (g)	0	0	0	0	
Carboidrati (g)	42	42	48	42	18,1 %
Zuccheri (g)	15	15	17	15	18,3 %
Fibre (g)	1,8	1,8	2,1	1,8	8,1 %
Proteine (g)	6,2	6,2	7,1	6,2	14,0 %
Sale (g)	0,85	0,85	0,97	0,85	15,9 %
Sodio (g)	0,34	0,34	0,39	0,34	15,9 %

* Consumo di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal) - **Peso di una porzione di prodotto congelato: 100,0g - ***Peso di una porzione di prodotto cotto: 87,0g

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	assenza in 25g	assenza 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	assenza in 25g	assenza in 25g	AES 10/3-09/00
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)	9 unità per teglia
	Scongelamento	circa 30-45 min a temperatura ambiente
	Preriscaldamento del forno	190°C
	Cottura (forno ventilato)	circa 15-18 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.bridordefrance.tv

CONFEZIONAMENTO

Pedana

Tipo di pedana / Dimensioni	EURO NIMP15 / 80x120 cm	Cartoni / pedana	64
Peso netto / Peso lordo della pedana	320,000 / 372,931 kg	Cartoni / strato	8
Altezza totale	2110 mm	Strati / pedana	8

Cartone

Dimensioni esterne (L x l x a)	390x290x245 mm	Volume (m3)	0,028 m ³
Peso netto del cartone	5 kg	Unità / cartone	50
Peso lordo del cartone	5,387 kg	Sacchetti / cartone	2

Sacchetto

Peso netto del sacchetto	2,5 kg	Unità / sacchetto	25
Elementi complementari nel cartone		N	S = sim N = no

PER QUALSIASI INFORMAZIONE / CONTATTO

Indirizzo postale: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridor.com

e-mail: exportsales@groupeleduff.com