



**IL POCHON GRANDE FORMATO 1.1KG
PRECOTTO IN FORNO CONGELATO
BRIDOR BRIDOR SIGNÉ FRÉDÉRIC LALOS**
Pane



Codice prodotto	41009	Marca	BRIDOR
Codice EAN (cartone)	3419280082380	Codice doganale	1905 90 30
Codice EAN (sacchetto)		Luogo di fabbricazione	Francia

Sviluppate in collaborazione con Frédéric Lalos, panettiere del MOF, queste grandi pagnotte offrono sapori sottili e perfettamente bilanciati.

Un pane dal bellaspetto rustico. Pane di carattere, senza acidità. Sapore del lievito di grano saraceno.

CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

Prodotto Surgelato :	Lunghezza	50.0 cm ± 3.5 cm
	Larghezza	14.0 cm ± 2.0 cm
	Altezza	6.5 cm ± 2.0 cm
Prodotto Cotto : <small>(a titolo indicativo)</small>	Peso medio	1056g
	Lunghezza	49.0 cm ± 3.5 cm
	Larghezza	13.5 cm ± 2.0 cm
	Altezza	6.5 cm ± 2.0 cm



Suggerimento di presentazione

Ingredienti: farina di **FRUMENTO**, acqua, lievito madre 6% (farina di **FRUMENTO**, acqua), farina di grano saraceno fermentato e essiccato (farina di grano saraceno, lievito madre (farina di **FRUMENTO**, acqua)), lievito madre di **FRUMENTO** devitalizzato e essiccato (farina di **FRUMENTO**, lievito madre (farina di **FRUMENTO**, acqua)), sale, semola integrale di **GRANO** duro, lievito, glutine di **GRANO**.

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 sono coadiuvanti tecnologici e possono non essere dichiarati in prodotti cotti.

Senza OGM	Adatto per i vegani	S	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)	1.039	312	1.083	312	3,9 %
Energia (kcal)	245	74	255	74	3,8 %
Grassi (g)	0,9	0	0,9	0	0,0 %
di cui acidi grassi saturi (g)	0	0	0	0	0,0 %
di cui acidi grassi trans (g)	0	0	0	0	0,0 %
Carboidrati (g)	50	15	52	15	6,0 %
Zuccheri (g)	1,1	0	1,1	0	0,0 %
Fibre (g)	2,5	0,7	2,6	0,7	3,1 %
Proteine (g)	8	2,4	8,4	2,4	5,0 %
Sale (g)	1,2	0,37	1,3	0,37	6,4 %
Sodio (g)	0,49	0,15	0,51	0,15	6,4 %

* Consumo di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal) - **Peso di una porzione di prodotto congelato: 30,0g - ***Peso di una porzione di prodotto cotto: 28,8g

Caratteristiche microbiologiche	Valori obiettivo	Tolleranze	Metodi di laboratorio
Carica aerobica mesofila totale	< 10.000 ufc/g	< 100 000 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
Lieviti / muffe	< 500 ufc/g	< 5 000 ufc/g	ISO 21527-2

STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Data di durata minima: 450 giorni (15 mesi) dalla data di congelamento indicata sul pacco.

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 48 ore per motivi organolettici e per 48 ore per motivi di sicurezza alimentare.

PREPARAZIONE E COTTURA

	Scongelamento	circa 0-10 min a temperatura ambiente
	Preriscaldamento del forno	230°C
	Cottura (forno ventilato)	circa 16-18 min a 190-200°C, tiraggio chiuso
	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

Pedana

Tipo di pedana / Dimensioni	EURO NIMP15 / 80x120 cm	Cartoni / pedana	24
Peso netto / Peso lordo della pedana	264,000 / 312,83 kg	Cartoni / strato	4
Altezza totale	1980 mm	Strati / pedana	6

Cartone

Dimensioni esterne (L x l x a)	590x390x305 mm	Volume (m3)	0,07 m ³
Peso netto del cartone	11 kg	Unità / cartone	10
Peso lordo del cartone	11,872 kg	Sacchetti / cartone	1

Sacchetto

Peso netto del sacchetto	11 kg	Unità / sacchetto	10
--------------------------	-------	-------------------	----

Elementi complementari nel cartone	N	S = <i>sim</i> N = <i>no</i>
------------------------------------	---	---------------------------------

PER QUALSIASI INFORMAZIONE / CONTATTO

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

e-mail: exportsales@groupeleduff.com