



# CROISSANT A MEZZALUNA 80G BURRO FINE PRONTO DA CUOCERE SURGELATO BRIDOR LES CLASSIQUES

Codice prodotto	<b>32562</b>	Marca	<b>BRIDOR</b>
Codice EAN (cartone)	<b>3419280017429</b>	Codice doganale	<b>1905 90 70</b>
Codice EAN (sacchetto)		Luogo di fabbricazione	<b>Francia</b>

*Specialità viennesi semplici e accessibili, dalla consistenza morbida e lavorate con burro di prima qualità.  
Un croissant a mezzaluna leggero, croccante e dalla bella sfoglia: non può assolutamente mancare a colazione.*

## CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

<b>Prodotto Surgelato :</b>	Lunghezza	13.0 cm ± 2.0 cm
	Larghezza	6.5 cm ± 1.0 cm
	Altezza	4.5 cm ± 1.0 cm
<b>Prodotto Cotto :</b> <small>(a titolo indicativo)</small>	Peso medio	69g
	Lunghezza	18.0 cm ± 2.0 cm
	Larghezza	8.5 cm ± 1.5 cm
	Altezza	6.0 cm ± 1.0 cm



Suggerimento di presentazione

Ingredienti: farina di **FRUMENTO** tipo "0-1", burro fine (**LATTE**) 19%, acqua, lievito, 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	S	



Valori nutrizionali per 100g	Prodotto surgelato		Prodotto cotto		
	Per 100g	Per porzione**	Per 100g	Per porzione***	% CR* per porzione
Energia (kJ)	1.460	1.168	1.698	1.168	15,9 %
Energia (kcal)	349	279	406	279	15,9 %
Grassi (g)	17	13	19	13	21,7 %
di cui acidi grassi saturi (g)	11	8,5	12	8,5	48,6 %
di cui acidi grassi trans (g)	0	0	0,518	0	
Carboidrati (g)	40	32	46	32	14,0 %
Zuccheri (g)	5,9	4,7	6,9	4,7	6,0 %
Fibre (g)	2,3	1,8	2,7	1,8	8,3 %
Proteine (g)	7,8	6,3	9,1	6,3	14,3 %
Sale (g)	1,1	0,84	1,2	0,84	16,0 %
Sodio (g)	0,42	0,34	0,49	0,34	16,0 %

\* 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: 68,8g

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](http://www.bridordefrance.tv)**

## CONFEZIONAMENTO

### Pedana

Tipo di pedana / Dimensioni	EURO NIMP15 / 80x120 cm	Cartoni / pedana	64
Peso netto / Peso lordo della pedana	307,200 / 360,131 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 <sup>3</sup>
Peso netto del cartone	4,8 kg	Unità / cartone	60
Peso lordo del cartone	5,187 kg	Sacchetti / cartone	2

### Sacchetto

Peso netto del sacchetto	2,4 kg	Unità / sacchetto	30
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](http://www.bridor.com)

e-mail: [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)