



**CROISSANT FARCITO AL LAMPONE 90G
BURRO FINE PRONTO DA CUOCERE
SURGELATO BRIDOR LES MAXI
GOURMANDES**

Codice prodotto	40404	Marca	BRIDOR
Codice EAN (cartone)	3419280076259	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. Un bel croissant dorato e lucido in un formato generoso (90 g), con una farcitura fruttata e golosa ai lamponi. Una farcitura ben ripartita all'interno di tutto il croissant. Una decorazione con zucchero rosa, per un gusto facile da riconoscere. Una bella sfoglia regolare grazie alla ricetta a base di puro burro messa a punto grazie al savoir-faire di Bridor.

CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

Prodotto Surgelato :	Lunghezza	14.0 cm ± 2.0 cm
	Larghezza	7.0 cm ± 1.0 cm
	Altezza	4.5 cm ± 1.0 cm
Prodotto Cotto : <small>(a titolo indicativo)</small>	Peso medio	79g
	Lunghezza	19.5 cm ± 2.0 cm
	Larghezza	5.5 cm ± 1.5 cm
	Altezza	7.0 cm ± 1.0 cm



Suggerimento di presentazione

Ingredienti: farina di **FRUMENTO** tipo "0-1", burro fine (**LATTE**) 18%, farcitura lampone 15% (sciroppo di glucosio, passato di lamponi 4%, zucchero, lamponi 2%, agente gelificante (pectina), succo di limone concentrato, aromi naturali), acqua, lievito, zucchero, decorazione (zucchero, olio di palma non idrogenato, coloranti (vari tipi di carminio)), **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)	1.446	1.301	1.643	1.301	17,4 %
Energia (kcal)	345	311	392	311	17,4 %
Grassi (g)	16	14	18	14	22,4 %
di cui acidi grassi saturi (g)	10	9	11	9	50,6 %
di cui acidi grassi trans (g)	0	0	0	0	
Carboidrati (g)	43	39	49	39	16,7 %
Zuccheri (g)	15	13	17	13	16,4 %
Fibre (g)	2,2	2	2,5	2	9,0 %
Proteine (g)	6,2	5,6	7,1	5,6	12,5 %
Sale (g)	0,84	0,76	0,95	0,76	14,1 %
Sodio (g)	0,34	0,30	0,38	0,30	14,1 %

* 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: 79,2g

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	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)	12 unità per teglia
	Scongelamento	circa 45-60 min a temperatura ambiente
	Preriscaldamento del forno	190°C
	Cottura (forno ventilado)	circa 17-18 min a 170-175°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	80
Peso netto / Peso lordo della pedana	288,000 / 345,449 kg	Cartoni / strato	8
Altezza totale	2000 mm	Strati / pedana	10

Cartone

Dimensioni esterne (L x l x a)	390x290x185 mm	Volume (m3)	0,021 m ³
Peso netto del cartone	3,6 kg	Unità / cartone	40
Peso lordo del cartone	3,966 kg	Sacchetti / cartone	2

Sacchetto

Peso netto del sacchetto	1,8 kg	Unità / sacchetto	20
--------------------------	--------	-------------------	----

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