



**CROISSANT ARTY 75G BURRO FINE  
PRONTO DA LIEVITARE SURGELATO  
BRIDOR ECLAT DU TERROIR**



Codice prodotto	<b>41855</b>	Marca	<b>BRIDOR</b>
Codice EAN (cartone)	<b>3419280092365</b>	Codice doganale	<b>1901 20 00</b>
Codice EAN (sacchetto)		Luogo di fabbricazione	<b>Francia</b>

*Traendo ispirazione dalle fonti della tradizione artigianale francese, questa gamma concentra tutto il know-how Bridor per proporre delle specialità viennesi d'eccezione.*

*Il croissant ARTY: una nuova forma originale, moderna e piramidale, che offre una sfoglia esterna sottile e delicata con degli strati ben definiti e una pasta soffice.*

**CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE**

<b>Prodotto Surgelato :</b>	Lunghezza	10.0 cm ± +/- 2.0cm
	Larghezza	5.0 cm ± +/- 1.0cm
	Altezza	4.0 cm ± +/- 1.0cm
<b>Prodotto Cotto :</b> <small>(a titolo indicativo)</small>	Peso medio	62g
	Lunghezza	14.0 cm ± +/- 2.0cm
	Larghezza	10.5 cm ± +/- 1.5cm
	Altezza	6.8 cm ± +/- 1.0cm



Suggerimento di presentazione

Ingredienti: farina di **FRUMENTO** tipo "0-1", burro fine (**LATTE**) 23%, acqua, zucchero, lievito, **LATTE** intero in polvere, sale, glutine di **GRANO**, agenti di trattamento della farina (alfa-amilasi, emicellulasi, acido ascorbico).

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, uova.

*Gli enzimi e l'acido ascorbico sono coadiuvanti tecnologici e non possono essere dichiarati nei prodotti cotti, secondo il regolamento (UE) N. 1169/2011.*

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)	1.549	1.162	1.866	1.162	16,2 %
Energia (kcal)	371	278	447	278	16,3 %
Grassi (g)	20	15	24	15	24,8 %
di cui acidi grassi saturi (g)	13	9,8	16	9,8	57,4 %
di cui acidi grassi trans (g)	0,545	0	0,656	0	
Carboidrati (g)	39	29	47	29	13,1 %
Zuccheri (g)	7,4	5,6	8,9	5,6	7,2 %
Zuccheri aggiunti (g)	5,6	4,2	6,74	4,2	
Fibre (g)	2,3	1,7	2,7	1,7	7,9 %
Proteine (g)	7,5	5,6	9,1	5,6	13,2 %
Sale (g)	1,0	0,77	1,2	0,77	15,0 %
Sodio (g)	0,41	0,31	0,49	0,31	15,0 %

\* Consumo di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Peso di una porzione di prodotto congelato: 75,0g - \*\*\*Peso di una porzione di prodotto cotto: 62,2g

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: 270 giorni (9 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

	Disposizione sulla teglia (600 x 400)	12 unità per teglia
	Lievitazione diretta	1h45-2h a 27-28°C, umidità 70-80%
	o Lievitazione controllata	1h15-1h30 a 27-28°C, umidità 70-80%
	Essiccamento	10 min
	Aggiunta della doratura	Dorare i prodotti.
	Preriscaldamento del forno	190°C
	Cottura (forno ventilato)	circa 15-17 min a 165-175°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.bridor.com](http://www.bridor.com)**

## CONFEZIONAMENTO

### Pallet

Tipo di pallet / Dimensioni	EURO NIMP15 / 80x120 cm	Cartoni / pallet	64
Peso netto / Peso lordo della pallet	720,000 / 783,971 kg	Cartoni / strato	8
Altezza totale	2150 mm	Strati / pallet	8
Materiale Pallet	FOR50		

### Cartone

Dimensioni esterne (L x l x a)	390x295x250 mm	Volume (m3)	0,029 m <sup>3</sup>
Peso netto del cartone	11,25 kg	Unità / cartone	150
Peso lordo del cartone	11,81 kg	Sacchetti / cartone	3
Materiale Cartone	PAP20	Materiale Etichetta	PAP22

### Sacchetto

Peso netto del sacchetto	3,75 kg	Unità / sacchetto	50
Materiale Sacchetto	HDPE2 (i sacchi Fournil de Pierre sono esclusi)		
Elementi complementari nel cartone	N	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](http://www.bridor.com)

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