



**CROWN SAPORE DI VANIGLIA NOCCIOLA
SPEZZETTATA VEGANO BAKER SOLUTION
90G GRASSO VEGETALE PRONTO DA
CUOCERE SURGELATO BRI**
Pasta prelievitata sfoglia farcitura

Codice prodotto	39774	Marca	BRIDOR
Codice EAN (cartone)	3419280069510	Codice doganale	1901 20 00
Codice EAN (sacchetto)		Luogo di fabbricazione	Danimarca

*Specialità viennesi creative e generose che regalano un'esperienza unica e un'intensa sensazione di piacere.
Un crown alla vaniglia e scaglie di nocciole realizzate con margarina di qualità a base di grassi vegetali (GV) e
ingrediente rigorosamente selezionati.*

CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

Prodotto Surgelato :	Lunghezza	8.5 cm ± 1.0 cm
	Larghezza	8.5 cm ± 1.0 cm
	Altezza	3.0 cm ± 0.5 cm
Prodotto Cotto : <small>(a titolo indicativo)</small>	Peso medio	80g
	Lunghezza	11.0 cm ± 1.0 cm
	Larghezza	11.0 cm ± 1.0 cm
	Altezza	3.0 cm ± 0.5 cm



Suggerimento di presentazione

Ingredienti: acqua, farina di **FRUMENTO** tipo "1", olio di colza, zucchero, olio di cocco, olio di colza idrogenato, zucchero di canna, **NOCCIOLE** tritate 3,2%, lievito, amido modificato, affermissant (isomalto), sale, sciroppo di glucosio disidratato, emulsionanti (mono- e digliceridi degli acidi grassi, esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi), stabilizzanti (pectine, gomma di guar, alginato di calcio, difosfati, fosfati di sodio), sciroppo di glucosio, aceto, coloranti (carbonato di calcio, caroteni), sciroppo di zucchero invertito, aroma natural (sabor de baunilha), farina d'**ORZO** maltato, farina di **SEGALE**, acidificante (acido lattico), antiagglomerante (carbonato di calcio), proteine di piselli, gelificanti (agar-agar), melasso, aroma naturale, agente di trattamento della farina (acido ascorbico), Correttori di acidità (acido citrico, carbonati di sodio, acido cloridrico).

Per gli allergeni, compresi i cereali contenenti glutine, vedere gli ingredienti in lettere maiuscole.

Può contenere tracce di: altra frutta a guscio.

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

Nonostante tutta l'attenzione prestata alla preparazione dei nostri prodotti, non si esclude la rara presenza di frammenti di guscio.

Senza OGM	Adatto per i vegani	S	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)	1.383	1.245	1.556	1.245	16,5 %
Energia (kcal)	332	299	373	299	16,6 %
Grassi (g)	21	19	24	19	30,0 %
di cui acidi grassi saturi (g)	9,2	8,3	10	8,3	46,0 %
di cui acidi grassi trans (g)	0	0	0	0	
Carboidrati (g)	30	27	34	27	11,5 %
Zuccheri (g)	10	9	11	9	11,1 %
Zuccheri aggiunti (g)	6,34	5,71	7,13	5,71	
Fibre (g)	1,5	1,4	1,7	1,4	6,0 %
Proteine (g)	4,2	3,8	4,7	3,8	8,4 %
Sale (g)	0,55	0,5	0,62	0,5	9,2 %
Sodio (g)	0,22	0,20	0,25	0,20	9,2 %

* 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: 80,0g

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: 450 giorni (15 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

		Non scongelare i prodotti prima della cottura.
	Preriscaldamento del forno	190°C
	Cottura (forno ventilado)	circa 18-20 min a 190°C, tiraggio aperto

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

Pallet

Tipo di pallet / Dimensioni	/ cm	Cartoni / pallet	
Peso netto / Peso lordo della pallet	/ kg	Cartoni / strato	
Altezza totale		Strati / pallet	
Materiale Pallet	FOR50		

Cartone

Dimensioni esterne (L x l x a)	mm	Volume (m3)	m ³
Peso netto del cartone	kg	Unità / cartone	48
Peso lordo del cartone	kg	Sacchetti / cartone	1
Materiale Cartone	PAP20	Materiale Etichetta	PAP22

Sacchetto

Peso netto del sacchetto	4,32 kg	Unità / sacchetto	48
Materiale Sacchetto	HDPE2 (i sacchi Fournil de Pierre sono esclusi)		
Elementi complementari nel cartone		S	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

e-mail: exportsales@groupeleduff.com