



**CROISSANT FARCITO ALLA CREMA  
PASTICCERA BAKER SOLUTION 100G  
MELANGE PRONTO DA CUOCERE  
SURGELATO BRIDOR**

Codice prodotto	<b>40880</b>	Marca	<b>BRIDOR</b>
Codice EAN (cartone)	<b>3419280081291</b>	Codice doganale	<b>1905 90 70</b>
Codice EAN (sacchetto)		Luogo di fabbricazione	<b>Francia</b>

*Specialità viennesi creative e generose che regalano un'esperienza unica e un'intensa sensazione di piacere.  
L'associazione del vegetale e del buon sapore di burro in un croissant farcito alla crema pasticcera di qualità.*

**CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE**

<b>Prodotto Surgelato :</b>	Lunghezza	13.5 cm ± 2.0 cm
	Larghezza	6.5 cm ± 1.0 cm
	Altezza	5.0 cm ± 1.0 cm
<b>Prodotto Cotto :</b> <i>(a titolo indicativo)</i>	Peso medio	88g
	Lunghezza	18.0 cm ± 2.0 cm
	Larghezza	8.0 cm ± 1.5 cm
	Altezza	6.0 cm ± 1.0 cm



Suggerimento di presentazione

**Ingredienti:** farina di **FRUMENTO** tipo "0-1", melange 18% (oli e grassi vegetali non idrogenati (palma, cocco), acqua, burro concentrato (**LATTE**), emulsionante (mono- e digliceridi degli acidi grassi), sale, aroma naturale, regolatore di acidità (acido citrico), coloranti (caroteni)), crema pasticcera 15% (acqua, zucchero, amido di mais, siero di **LATTE** in polvere, **LATTE** intero in polvere, **LATTE** scremato in polvere, addensante (alginato di sodio), albumina d'**UOVO** in polvere, estratto di curcuma, aroma naturale, sale, regolatore di acidità (acido citrico), estratto di carota), acqua, lievito, decorazione 4% (zucchero), 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 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	S	



Valori nutrizionali per 100g	Prodotto surgelato		Prodotto cotto		
	Per 100g	Per porzione**	Per 100g	Per porzione***	% CR* per porzione
Energia (kJ)	1.389	1.389	1.578	1.389	18,5 %
Energia (kcal)	331	331	377	331	18,6 %
Grassi (g)	15	15	17	15	23,6 %
di cui acidi grassi saturi (g)	8,1	8,1	9,2	8,1	45,3 %
di cui acidi grassi trans (g)	0	0	0	0	
Carboidrati (g)	42	42	48	42	18,1 %
Zuccheri (g)	15	15	17	15	18,1 %
Fibre (g)	1,8	1,8	2,1	1,8	8,2 %
Proteine (g)	6,2	6,2	7	6,2	13,8 %
Sale (g)	1,0	1,0	1,2	1,0	19,1 %
Sodio (g)	0,41	0,41	0,47	0,41	19,1 %

\* Consumo di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Peso di una porzione di prodotto congelato: 100,0g - \*\*\*Peso di una porzione di prodotto cotto: 88,0g

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	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
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 21527-2

## 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 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.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	320,000 / 372,931 kg	Cartoni / strato	8
Altezza totale	2070 mm	Strati / pallet	8
Materiale Pallet	FOR50		

### Cartone

Dimensioni esterne (L x l x a)	390x295x240 mm	Volume (m3)	0,028 m³
Peso netto del cartone	5 kg	Unità / cartone	50
Peso lordo del cartone	5,387 kg	Sacchetti / cartone	2
Materiale Cartone	PAP20	Materiale Etichetta	PAP22

### Sacchetto

Peso netto del sacchetto	2,5 kg	Unità / sacchetto	25
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)