



CROISSANT 80G CHARENTES-POITOU BUTTER (GUB) BACKFERTIG TIEFGEFROREN BRIDOR ÉCLAT DU TERROIR



Produktcode	31780	Schutzmarke	BRIDOR
Strichcode (Karton)	3419280012547	Zollnomenklatur-Nummer	1905 90 70
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	France

Inspiriert von der traditionellen französischen Backkunst vereint diese Produktreihe das gesamte Savoir-faire von Bridor für außergewöhnliches Feingebäck.

*Das legendäre Croissant: schöne goldbraune Farbe, knusprig, weich und schmelzend mit einer Karamellnote im Abgang.
Das Croissant Éclat du Terroir ist einzigartig.*

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukt :	Länge	13.0 cm ± 2.0 cm
	Breite	6.5 cm ± 1.0 cm
	Höhe	4.5 cm ± 1.0 cm
Gebackenes Produkt : (zur Information)	Durchschnittsgewicht	69g
	Länge	18.0 cm ± 2.0 cm
	Breite	8.5 cm ± 1.5 cm
	Höhe	6.0 cm ± 1.0 cm



Servievorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Charentes-Poitou GUB Butter (**MILCH**) 23%, Wasser, Zucker, Hefe, **VOLLMILCHPULVER**, Salz, **WEIZENGLUTEN**, **EIER**, Mehlbehandlungsmittel (Alpha-Amylasen, Hemicellulasen, Ascorbinsäure).
Eier aus Bodenhaltung.

Alle Allergene, speziell die glutenhaltige Getreide, sind in Großbuchstaben geschrieben.

Kann enthalten Spuren von: Sesamsamen, Soja, Schalenfrüchten.

Enzyme sind Verarbeitungshilfsstoffe und dürfen in gekochten Produkten nicht deklariert werden.

Ohne GVO	Für Veganer geeignet	N	Kosher zertifiziert	N	Clean Label J
Nicht bestrahlt	Für Vegatarier geeignet	J	Halal zertifiziert	J	(J = Ja / N = Nein)

Nährwerte je 100g	Tiefkühlprodukt		Gebackenes Produkt		
	Pro 100g	Pro Portion**	Pro 100g	Pro Portion***	% RM* pro portion
Energie (kJ)	1.547	1.238	1.799	1.238	16,8 %
Energie (kcal)	370	296	430	296	16,9 %
Fett (g)	20	16	23	16	25,8 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	13	11	15	11	60,3 %
davon trans-fettsäuren (g)	0,432	0,345	0,502	0,345	
Kohlenhydrate (g)	39	31	45	31	13,5 %
Zucker (g)	7,5	6	8,8	6	7,6 %
Ballaststoffe (g)	2,1	1,6	2,4	1,6	7,5 %
Eiweiß (g)	7,5	6	8,7	6	13,7 %
Salz (g)	1,0	0,81	1,2	0,81	15,4 %
Natrium (g)	0,41	0,32	0,47	0,32	15,4 %

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal) - **Gewicht einer Portion Tiefkühlprodukt: 80,0g - ***Gewicht einer Portion gekochtes Produkt: 68,8g

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Laboratoriemethoden
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	< 100.000 KBE/g	< 1 000 000 KBE/g	ISO 4833-2
Escherichia coli	< 10 KBE/g	< 100 KBE/g	ISO 16649-2
Salmonellen	in 25g nicht vorhanden	in 25g nicht vorhanden	AES 10/04-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 KBE/g	< 1 000 KBE/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 KBE/g	< 1 000 KBE/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	in 25g nicht vorhanden	in 25g nicht vorhanden	AES 10/3-09/00
Schimmelpilze	< 1.000 KBE/g	< 10 000 KBE/g	ISO 21527-2

LAGERUNG UND AUFBEWAHRUNG

Mindesthaltbarkeitsdatum: 365 Tage (12 Monate) ab dem Datum des Tiefgefrierens, das auf der Verpackung angegeben ist.
Lagerung in der Gefriertruhe bei -18 °C vor Verwendung. AUFGETAUTE PRODUKTE NICHT WIEDER EINFRIEREN.

Lagerbedingungen:

24 Stunden in einem Kühlschrank

3 Tage im Eisfach des Kühlschranks

in der Tiefkühltruhe bei -18°C: bis zum Mindesthaltbarkeitsdatum auf der Verpackung

Aufbewahrungsempfehlung nach dem Backen:

Aus sensorischen Gründen 24 Stunden bei Zimmertemperatur aufbewahren; aus Gründen der Lebensmittelsicherheit 48 Stunden aufbewahren.

BACKEMPFEHLUNG

	Anordnung auf dem Backblech (600 x 400)	9 Stücke pro Backblech
	Auftauen	Ca. 30-45 Min bei Raumtemperatur
	Ofen vorheizen	190°C
	Backen (mit Umluft)	Ca. 15-18 Min bei 165-170°C, geöffneter Abzug
	Abkühlvorgang auf dem Backblech	15 Min bei Raumtemperatur

Nota: Jeder Backofen hat seine eigenen Eigenschaften. Wir empfehlen Ihnen zu notieren welche Backparameter mit Ihrem Material die besten Ergebnisse geben.

Finden Sie alle Ratschläge von Köchen auf www.bridordefrance.tv

VERPACKUNG

Palette

Palettenart / Abmessungen	EURO / 80x120 cm	Kartons / Palette	64
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	307,200 / 360,131 kg	Kartons / Lage	8
Gesamthöhe	2110 mm	Lagen / Palette	8

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	390x290x245 mm	Volumen (m³)	0,028 m³
Nettogewicht eines Kartons	4,8 kg	Stück / Karton	60
Bruttogewicht eines Kartons	5,187 kg	Beutel / Karton	2

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	2,4 kg	Stück / Beutel	30
Zusätzliche Komponenten im Karton		N	(J = Ja / N = Nein)

FÜR ALLE INFORMATIONEN / KONTAKT

Adresse: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridordefrance.com

e-mail: exportsales@groupeleduff.com