



TECHNISCHE ANGABEN

CROISSANT MIT HIMBEERFÜLLUNG 90G FEINE BUTTER BACKFERTIG TIEFGEFROREN BRIDOR LES MAXI GOURMANDES

Produktcode	40404	Schutzmarke	BRIDOR
Strichcode (Karton)	3419280076259	Zollnomenklatur-Nummer	1905 90 70
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	Frankreich

Ein einzigartiges Genuss-Erlebnis dank kreativem und großzügigem Feingebäck.

Ein schönes goldbraunes und glänzendes Croissant in großzügigem Format (90 g) mit einer köstlichen fruchtigen Himbeerfüllung. Eine Füllung, die über die ganze Länge des Croissants verteilt ist. Eine Dekoration aus rosa Zucker für einen leicht erkennbaren Geschmack. Ein schöner regelmäßiger Blätterteig nach einem Rezept mit reiner Butter aus dem Können von Bridor.

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukt :	Länge	14.0 cm ± 2.0 cm
	Breite	7.0 cm ± 1.0 cm
	Höhe	4.5 cm ± 1.0 cm

Gebackenes Produkt :	Durchschnittsgewicht	79g
(zur Information)	Länge	19.5 cm ± 2.0 cm
	Breite	5.5 cm ± 1.5 cm
	Höhe	7.0 cm ± 1.0 cm



Serviovorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, feiner Butter (**MILCH**) 18%, Himbeerfüllung 15% (Glukosesirup, Himbeerpüree 4%, Zucker, Himbeeren 2%, Geliermittel (Pektin), Zitronensaftkonzentrat, natürliche Aromen), Wasser, Hefe, Zucker, Dekor (Zucker, ungehärtetes Palmöl, Farbstoff (echtes Karmin)), **EIER**, Salz, **WEIZENGLUTEN**, 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	J = Ja N = Nein
Nicht bestrahlt	Für Vegetarier geeignet	N	Halal zertifiziert	N	



Nährwerte je 100g	Tiefkühlprodukt		Gebackenes Produkt		
	Pro 100g	Pro Portion**	Pro 100g	Pro Portion***	% RM* pro portion
Energie (kJ)	1.449	1.304	1.647	1.304	17,4 %
Energie (kcal)	346	311	393	311	17,4 %
Fett (g)	16	14	18	14	22,4 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	10	9	11	9	50,6 %
davon trans-fettsäuren (g)	0	0	0	0	
Kohlenhydrate (g)	43	39	49	39	16,7 %
Zucker (g)	15	13	17	13	16,4 %
Ballaststoffe (g)	2,2	2	2,5	2	9,0 %
Eiweiß (g)	6,3	5,6	7,1	5,6	12,6 %
Salz (g)	0,84	0,76	0,96	0,76	14,2 %
Natrium (g)	0,34	0,30	0,38	0,30	14,2 %

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal) - **Gewicht einer Portion Tiefkühlprodukt: 90,0g - ***Gewicht einer Portion gekochtes Produkt: 79,2g

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Laboratormethoden
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	BRD 07/11-12/05
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 10/03-09/00
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)	12 Stücke pro Backblech
	Auftauen	Ca. 45-60 Min bei Raumtemperatur
	Ofen vorheizen	190°C
	Backen (mit Umluft)	Ca. 17-18 Min bei 170-175°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 NIMP15 / 80x120 cm	Kartons / Palette	80
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	288,000 / 345,449 kg	Kartons / Lage	8
Gesamthöhe	2000 mm	Lagen / Palette	10

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	390x290x185 mm	Volumen (m3)	0,021 m³
Nettogewicht eines Kartons	3,6 kg	Stück / Karton	40
Bruttogewicht eines Kartons	3,966 kg	Beutel / Karton	2

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	1,8 kg	Stück / Beutel	20
----------------------------	--------	----------------	----

Zusätzliche Komponenten im Karton	N	J = Ja N = Nein
-----------------------------------	---	--------------------

FÜR ALLE INFORMATIONEN / KONTAKT

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

e-mail: exportsales@groupeleduff.com