



# PAIN AU CHOCOLAT 75G BEURRE FIN PRÊT-À-CUIRE SURGELÉ BRIDOR LES SAVOUREUX

Code article	<b>31001</b>	Marque	<b>BRIDOR</b>
Code EAN (carton)	<b>3419280008045</b>	N° nomenclature douanière	<b>1905 90 70</b>
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	<b>France</b>

*De délicieuses viennoiseries réalisées avec une recette riche en beurre, pour une texture fondante et un goût intense.*

*Ce pain au chocolat allie les saveurs intenses du cacao d'origine à la délicatesse du feuilletage pur beurre, croustillant puis fondant. Source de plaisir, de gourmandise et d'énergie, il accompagne tous les moments de la journée.*

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

<b>Produit Surgelé :</b>	Longueur	10.0 cm ± 1.0 cm
	Largeur	6.5 cm ± 1.5 cm
	Hauteur	3.5 cm ± 1.0 cm
<b>Produit Cuit :</b> <small>(à titre indicatif)</small>	Poids moyen	66g
	Longueur	12.5 cm ± 1.5 cm
	Largeur	9.0 cm ± 1.5 cm
	Hauteur	5.0 cm ± 1.0 cm



*Suggestion de présentation*

Ingrédients : farine de **BLÉ**, beurre fin (**LAIT**) 21%, eau, chocolat 9% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de **SOJA**), arôme naturel de vanille), levure, sucre, **ŒUFS**, sel, gluten de **BLÉ**, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique).

Oeufs issus de poules élevées au sol.

Pour les allergènes, dont les céréales contenant du gluten, se référer aux ingrédients en majuscules.

Peut contenir des traces de: graines de sésame, fruits à coque

*Les enzymes sont des auxiliaires technologiques et peuvent ne pas être déclarées dans les produits cuits.*

OGM : néant	Convient aux végétaliens N	certification Kasher N	(O = oui / N = non)
ionisation : néant	Convient aux végétariens O	certification Halal O	

Valeurs nutritionnelles pour 100g	Produit surgelé	% AR*	Produit cuit	% AR*
Energie (kJ)	1 565	18,6 %	1 742	20,7 %
Energie (kcal)	374	18,7 %	417	20,8 %
Matières grasses (g)	20	28,6 %	22	32,0 %
dont acides gras saturés (g)	13	63,9 %	14	71,6 %
dont acide gras trans (g)	0,495		0,555	
Glucides (g)	40	15,5 %	45	17,4 %
dont sucres (g)	10	11,3 %	11	12,6 %
Fibres alimentaires (g)	2,6		2,9	
Protéines (g)	7,3	14,7 %	8,2	16,4 %
Sel (g)	0,91	15,2 %	1	17,0 %
Sodium (g)	0,36		0,41	

\*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal)

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flore totale aérobie mésophile	< 100 000 ufc/g	< 1 000 000 ufc/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonelles	absence dans 25g	absence dans 25g	AES 10/4-05/04
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	absence dans 25g	absence dans 25g	AES 10/3-09/00
Moisissures	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527

## STOCKAGE ET CONSERVATION

Date de durabilité minimale : 270 jours (9 mois) à partir de la date de surgélation notée sur l'emballage.

A conserver au congélateur à -18°C avant utilisation. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ.





Conditions de conservation :

\* 24h au réfrigérateur

\*\* 3 jours dans le compartiment à glace du réfrigérateur

\*\*\* dans le congélateur à -18°C, jusqu'à la date de durabilité minimale indiquée sur l'emballage

## PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

	Mise sur plaque (600x400)	12 unités par plaque
	Décongélation	environ 30-45 min à température ambiante
	Préchauffage du four	190°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 16-18 min à 165-170°C, aura ouvert
	Refroidissement et ressuage sur grille	15 min à température

Nota : chaque four a ses propres caractéristiques. Nous vous suggérons de bien noter les paramètres de cuisson donnant les meilleurs résultats avec votre matériel.

**Retrouvez tous les conseils des chefs sur [www.bridordefrance.tv](http://www.bridordefrance.tv)**

## CONDITIONNEMENT

### Palette

Type de palette / Dimensions	EURO / 80x120 cm	Cartons / palette	64
Poids net / Poids brut d'une palette	336,000 / 388,931 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	2110 mm	Couches / palette	8

### Carton

Dimension externes (L x l x h)	390x290x245 mm	Volume (m3)	0,028 m³
Poids net d'un carton	5,25 kg	Pièces / carton	70
Poids brut d'un carton	5,637 kg	Sachets / carton	2

### Sachet

Poids net d'un sachet	2,625 kg	Pièces / sachet	35
-----------------------	----------	-----------------	----

Éléments complémentaires dans le carton	N	(O = oui / N = non)
---	---	---------------------

## POUR TOUT RENSEIGNEMENT / CONTACT

Adresse : : Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - [www.bridordefrance.com](http://www.bridordefrance.com)

Mail pour la France métropolitaine : [commercialfrance@groupeleduff.com](mailto:commercialfrance@groupeleduff.com)

Mail pour l'international et DOM-TOM : : [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)



**FROZEN READY TO BAKE FINE BUTTER  
PAIN AU CHOCOLAT 75G BRIDOR LES  
SAVOUREUX**

Product code	<b>31001</b>	Brand	<b>BRIDOR</b>
EAN code (case)	<b>3419280008045</b>	Customs declaration number	<b>1905 90 70</b>
EAN code (bag)		Manufactured in	<b>France</b>

*The delicious vienneses pastries are made with a recipe rich in butter for meltingly soft texture and an intense taste.*

*This pain au chocolat combines the intense flavours of pure cocoa with the subtlety of a pure-butter puff pastry: crisp on the outside, soft on the inside. It can be enjoyed at any time of the day for pleasure, indulgence or energy.*

**CHARACTERISTICS AND COMPOSITION**

<b>Frozen Product :</b>	Length	10.0 cm ± 1.0 cm
	Width	6.5 cm ± 1.5 cm
	Height	3.5 cm ± 1.0 cm
<b>Baked Product :</b> <i>(indicative information)</i>	Average weight	66g
	Length	12.5 cm ± 1.5 cm
	Width	9.0 cm ± 1.5 cm
	Height	5.0 cm ± 1.0 cm



Serving suggestion

Ingredients: **WHEAT** flour, fine butter (**MILK**) 21%, water, chocolate 9% (sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier (**SOYA** lecithin), natural vanilla flavouring), yeast, sugar, **EGGS**, salt, **WHEAT** gluten, flour treatment agents (alpha-amylases, hemicellulases, ascorbic acid).  
Barn laid eggs.

For allergens, including cereals containing gluten, see ingredients in capital letters.

May contain traces of: sesame seeds, nuts

*Enzymes are technological aids and may not be reported in baked products.*

GMO: without	Suitable for vegans	N	Kosher certified	N	(Y = yes / N = no)
Ionization: without	Suitable for vegetarians	Y	Halal certified	Y	

Nutritional values per 100g	Frozen product	% RI*	Baked product	% RI*
Energy (kJ)	1,565	18.6 %	1,742	20.7 %
Energy (kcal)	374	18.7 %	417	20.8 %
Fat (g)	20	28.6 %	22	32.0 %
of which saturates (g)	13	63.9 %	14	71.6 %
of which trans fatty acids (g)	0.495		0.555	
Carbohydrate (g)	40	15.5 %	45	17.4 %
of which sugars (g)	10	11.3 %	11	12.6 %
Fibre (g)	2.6		2.9	
Protein (g)	7.3	14.7 %	8.2	16.4 %
Salt (g)	0.91	15.2 %	1	17.0 %
Sodium (g)	0.36		0.41	

\* Reference intake for an average adult (8400 kJ / 2000 kcal)

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	Targets	Tolerances	Methods of analysis
Aerobic mesophilic total count	< 100,000 cfu/g	< 1 000 000 cfu/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 cfu/g	< 100 cfu/g	ISO 16649-2
Salmonella	absence in 25g	absence in 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 cfu/g	< 1 000 cfu/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 cfu/g	< 1 000 cfu/g	AES 10/10-07/10
Search Listeria monocytogenes	absence in 25g	absence in 25g	AES 10/3-09/00
Moulds	< 1,000 cfu/g	< 10 000 cfu/g	ISO 21527

## STORAGE AND SHELF LIFE

Date of minimum durability: 270 days (9 months) from the date of deep freezing marked on the package.

Store at -18°C or below before use. DO NOT REFREEZE ONCE THAWED.





Storage conditions:

\* 24h in refrigerator

\*\* 3 days in the freezer compartment of the refrigerator

\*\*\* in the freezer at -18°C: until the date of minimum durability indicated on the packaging

## INSTRUCTIONS FOR BAKING

	Tray arrangement (600 x 400)	12 items on a tray
	Defrosting	approximately 30-45 min at room temperature
	Preheating oven	190°C
	Baking (in ventilated oven)	approximately 16-18 min at 165-170°C, open damper
	Cooling and rest on tray	at room temperature

Note: Each oven has its own characteristics. We suggest you record all parameters giving the best results baking with your equipment.

**Find all the chef's advices on [www.bridordefrance.tv](http://www.bridordefrance.tv)**

## PACKAGING

### Pallet

Pallet type / Dimensions	EURO / 80x120 cm	Cases / pallet	64
Net weight / Gross weight of pallet	336.000 / 388.931 kg	Cases / layer	8
Total height	2110 mm	Layers / pallet	8

### Case

External dimensions (L x W x H)	390x290x245 mm	Volume (m3)	0.028 m³
Net weight of case	5.25 kg	Pieces / case	70
Gross weight of case	5.637 kg	Bags / case	2

### Bag

Net weight of bag	2.625 kg	Pieces / bag	35
-------------------	----------	--------------	----

Additional components in the case	N	(Y = yes / N = no)
-----------------------------------	---	--------------------

## FOR ANY INFORMATION / CONTACT

Address: : Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - [www.bridordefrance.com](http://www.bridordefrance.com)

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



# SCHOKOBRÖTCHEN 75G FEINER BUTTER BACKFERTIG TIEFGEFROREN BRIDOR LES SAVOUREUX

Produktcode	<b>31001</b>	Schutzmarke	<b>BRIDOR</b>
Strichcode (Karton)	<b>3419280008045</b>	Zollnomenklatur-Nummer	<b>1905 90 70</b>
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	<b>France</b>

*Geschmackvolles Feingebäck mit Rezepturen reich an Butter, für eine zart-schmelzende Textur und intensiven Geschmack.*

*Dieses Schokobrötchen vereint den intensiven Geschmack ursprünglichen Kakaos mit dem feinen knusprigen und dann schmelzenden Blätterteig mit reiner Butter. Das wunderbar köstliche Gebäck ist ideal für den kleinen Hunger zu jeder Tageszeit.*

## MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

<b>Tiefkühlprodukt :</b>	Länge	10.0 cm ± 1.0 cm
	Breite	6.5 cm ± 1.5 cm
	Höhe	3.5 cm ± 1.0 cm
<b>Gebackenes Produkt :</b> <small>(zur Information)</small>	Durchschnittsgewicht	66g
	Länge	12.5 cm ± 1.5 cm
	Breite	9.0 cm ± 1.5 cm
	Höhe	5.0 cm ± 1.0 cm



Servivorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, feiner Butter (**MILCH**) 21%, Wasser, Schokolade 9% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (**SOJALECITHIN**), natürliches Vanillearoma), Hefe, Zucker, **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, 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	J	Halal zertifiziert	J	

Nährwerte je 100g	Tiefkühlprodukt	% RM*	Gebackenes Produkt	% RM*
Energie (kJ)	1.565	18,6 %	1.742	20,7 %
Energie (kcal)	374	18,7 %	417	20,8 %
Gesamtfett (g)	20	28,6 %	22	32,0 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	13	63,9 %	14	71,6 %
davon trans-fettsäuren (g)	0,495		0,555	
Kohlenhydrate (g)	40	15,5 %	45	17,4 %
Zucker (g)	10	11,3 %	11	12,6 %
Ballaststoffe (g)	2,6		2,9	
Eiweiß (g)	7,3	14,7 %	8,2	16,4 %
Salz (g)	0,91	15,2 %	1	17,0 %
Natrium (g)	0,36		0,41	

\* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Laborformmethoden
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	< 100.000 KBE/g	< 1 000 000 KBE/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 KBE/g	< 100 KBE/g	ISO 16649-2
Salmonellen	in 25g nicht vorhanden	in 25g nicht vorhanden	AES 10/4-05/04
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





## LAGERUNG UND AUFBEWAHRUNG

Mindesthaltbarkeitsdatum: 270 Tage (9 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

## BACKEMPFEHLUNG

	Anordnung auf dem Backblech (600 x 400)	12 Stücke pro Backblech
	Auftauen	Ca. 30-45 Min bei Raumtemperatur
	Ofen vorheizen	190°C
	Backen (mit Umluft)	Ca. 16-18 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](http://www.bridordefrance.tv)**

## VERPACKUNG

### Palette

Palettenart / Abmessungen	EURO / 80x120 cm	Kartons / Palette	64
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	336,000 / 388,931 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	5,25 kg	Stück / Karton	70
Bruttogewicht eines Kartons	5,637 kg	Beutel / Karton	2

### Beutel

Nettogewicht eines Beutels	2,625 kg	Stück / Beutel	35
----------------------------	----------	----------------	----

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](http://www.bridordefrance.com)  
e-mail: : [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)



**NAPOLITANA DE CHOCOLATE 75G  
MANTEQUILLA FINA LISTO PARA COCER Y  
ULTRACONGELADO BRIDOR LES  
SAVOUREUX**

Código del producto	<b>31001</b>	Marca	<b>BRIDOR</b>
Código EAN (caja)	<b>3419280008045</b>	Número de nomenclatura aduanera	<b>1905 90 70</b>
Código EAN (bolsa)		Fabricado en	<b>France</b>

*Sabrosos productos de bollería elaborados con una receta a base de mantequilla para una textura fundente y un sabor intenso.*

*Esta napolitana de chocolate, une los sabores intensos del cacao original con la delicadeza del hojaldrado de pura mantequilla, crujiente y luego fundente. Fuente de placer, delicia y energía, acompaña todos los momentos del día.*

**CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN**

<b>Producto Ultracongelado :</b>	Largura	10.0 cm ± 1.0 cm
	Largo	6.5 cm ± 1.5 cm
	Altura	3.5 cm ± 1.0 cm
<b>Producto Cocido :</b>	Peso promedio	66g
<i>(a título indicativo)</i>	Largura	12.5 cm ± 1.5 cm
	Largo	9.0 cm ± 1.5 cm
	Altura	5.0 cm ± 1.0 cm



Sugerencia de presentación

Ingredientes:harina de **TRIGO**, mantequilla fina (**LECHE**) 21%, agua, chocolate 9% (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de **SOJA**), aroma natural de vainilla), levadura, azúcar, **HUEVOS**, sal, gluten de **TRIGO**, agente de tratamiento de la harina (alfa-amilasas, hemicelulasas, ácido ascórbico).  
Huevos de gallinas criadas en suelo.

Para alérgenos, incluidos los cereales que contienen gluten, véase los ingredientes en mayúsculas.

Puede contener trazas de: semillas de sésamo, frutos de cáscara

*Las enzimas son auxiliares tecnológicos y pueden no declararse en productos cocinados.*

Sin transgénicos	Aconsejado para veganos	N	Certificado Kosher	N	(S = sí / N = no)
No irradiado	Aconsejado para vegetarianos	S	Certificado Halal	S	

Valores por 100g	Producto ultracongelado	% IR*	Producto cocido	% IR*
Valor energético (kJ)	1.565	18,6 %	1.742	20,7 %
Valor energético (kcal)	374	18,7 %	417	20,8 %
Grasas (g)	20	28,6 %	22	32,0 %
de las cuales saturadas (g)	13	63,9 %	14	71,6 %
de las acidos grasos trans (g)	0,495		0,555	
Hidratos de carbono (g)	40	15,5 %	45	17,4 %
Azúcares (g)	10	11,3 %	11	12,6 %
Fibra alimentaria (g)	2,6		2,9	
Proteínas (g)	7,3	14,7 %	8,2	16,4 %
Sal (g)	0,91	15,2 %	1	17,0 %
Sodio (g)	0,36		0,41	

\* Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

Características microbiológicas	Objetivos	Tolerancias	Metodologías de laboratorio
Flora aeróbica mesófila total	< 100.000 ufc/g	< 1 000 000 ufc/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonela	ausencia en 25g	ausencia en 25g	AES 10/4-05/04
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	ausencia en 25g	ausencia en 25g	AES 10/3-09/00
Mohos	< 1.000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527

## DURACIÓN Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Duración mínima: 270 días (9 meses) a partir de la fecha de congelación indicada en el paquete.

Conservar en el congelador a -18°C \*\*\* antes la utilización. NUNCA VUELVA A CONGELAR UN PRODUCTO DESCONGELADO.





Condiciones de conservación:

\* 24h en el refrigerador

\*\* 3 días en el compartimiento de conservación alimentos congelados en el refrigerador

\*\*\* en el congelador a -18°C : hasta la fecha de duración mínima indicada en el embalaje

## PREPARACIÓN Y COCCIÓN

	Colocación en placa (600 x 400)	12 unidades por placa
	Descongelación	aproximadamente 30-45 min a temperatura ambiente
	Pre calentamiento del horno	190°C
	Cocción (en un horno de aire)	aproximadamente 16-18 min a 165-170°C, con el tiro abierto
	Enfriamiento y reposo en las placas	15 min a temperatura ambiente

Nota: Cada horno tiene sus propias características. Le sugerimos que registrar parámetros de cocción que se obtengan los resultados óptimos con sus activos.

**Puedes encontrar todos los consejos de los chefs en [www.bridordefrance.tv](http://www.bridordefrance.tv)**

## ACONDICIONAMIENTO

### Palet

Tipo del palet / Dimensiones	EURO / 80x120 cm	Cajas / palet	64
Peso neto / Peso bruto del palet	336,000 / 388,931 kg	Cajas / estrato	8
Altura total	2110 mm	Estratos / palet	8

### Caja

Dimensiones externas (L x l x Al)	390x290x245 mm	Volumen (m3)	0,028 m³
Peso neto del caja	5,25 kg	Unidades / caja	70
Peso bruto del caja	5,637 kg	Bolsas / caja	2

### Bolsa

Peso neto de la bolsa	2,625 kg	Unidades / bolsa	35
-----------------------	----------	------------------	----

Elementos adicionales en la caja	N	(S = sí / N = no)
----------------------------------	---	-------------------

## PARA CUALQUIÉR INFORMACIÓN / CONTACTO

Dirección Postal: : Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - [www.bridordefrance.com](http://www.bridordefrance.com)

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



**PÃO DE CHOCOLATE 75G MANTEIGA FINA PRONTO-A-COZINHAR ULTRACONGELADO BRIDOR LES SAVOUREUX**

Código do produto	<b>31001</b>	Marca	<b>BRIDOR</b>
Código EAN (caixa)	<b>3419280008045</b>	Número de nomenclatura aduaneira	<b>1905 90 70</b>
Código EAN (saco)		Local de produção	<b>France</b>

*Viennese Pastries saborosas e confeccionadas com uma receita rica em manteiga, para uma textura macia e um sabor intenso.*

*Este pão de chocolate combina os sabores intensos do cacau de origem à delicadeza da laminação pura manteiga, ou seja, estaladiço mas que se derrete dentro da boca. Fonte de prazer, de delícias e de energia, ele acompanha todos os momentos do dia.*

**CARACTERÍSTICAS E COMPOSIÇÃO**

<b>Produto Ultracongelado :</b>	Comprimento	10.0 cm ± 1.0 cm
	Largura	6.5 cm ± 1.5 cm
	Altura	3.5 cm ± 1.0 cm
<b>Produto Cozido :</b> <i>(a título indicativo)</i>	Peso médio	66g
	Comprimento	12.5 cm ± 1.5 cm
	Largura	9.0 cm ± 1.5 cm
	Altura	5.0 cm ± 1.0 cm



Sugestão de apresentação

Ingredientes: farinha de **TRIGO**, manteiga fina (**LEITE**) 21%, água, chocolate 9% (açúcar, pasta de cacau, manteiga de cacau, emulsionante (lecitina de **SOJA**), aroma natural baunilha), levedura, açúcar, **OVOS**, sal, glúten de **TRIGO**, agente de tratamento da farinha (alfa-amilases, hemicelulases, ácido ascórbico).  
Ovos de galinhas criadas no solo.

No que respeita aos alergénios, incluindo cereais contendo glúten, consulte os ingredientes em letras maiúsculas. Pode conter vestígios de: sementes de sésamo, frutos de casca rija

*As enzimas são auxiliares tecnológicos e podem não ser declaradas em produtos cozidos.*

OGM: nada	Convem aos veganos	N	Certificado Kosher	N	(S = sim / N = não)
Ionização: nada	Convem aos vegetarianos	S	Certificado Halal	S	

Valores nutricionais por 100g	Produto ultracongelado	% DR*	Produto cozido	% DR*
Energia (kJ)	1.565	18,6 %	1.742	20,7 %
Energia (kcal)	374	18,7 %	417	20,8 %
Lípidos totais (g)	20	28,6 %	22	32,0 %
dos quais ácidos gordos saturados (g)	13	63,9 %	14	71,6 %
dos quais ácidos graxos trans (g)	0,495		0,555	
Hidratos de carbono (g)	40	15,5 %	45	17,4 %
Açúcares (g)	10	11,3 %	11	12,6 %
Fibra (g)	2,6		2,9	
Proteínas (g)	7,3	14,7 %	8,2	16,4 %
Sal (g)	0,91	15,2 %	1	17,0 %
Sódio (g)	0,36		0,41	

\* Doses de referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Características microbiológicas	Objectivos	Tolerâncias	Métodos de laboratório
Flora aeróbia mesófila total	< 100.000 ufc/g	< 1 000 000 ufc/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonelas	ausência em 25g	ausência em 25g	AES 10/4-05/04
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	ausência em 25g	ausência em 25g	AES 10/3-09/00
Bolores	< 1.000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527

## ARMAZENAGEM

Data de durabilidade mínima: 270 dias (9 meses) a partir da data de congelamento marcada no pacote.

Conservar no congelador em -18°C \*\*\* antes da utilização. NÃO VOLTAR A CONGELAR UMA VEZ DESCONGELADO.





Condições de armazenamento:

\* 24h no frigorífico

\*\* 3 dias no compartimento de conservação dos produtos congelados no frigorífico

\*\*\* no congelador em -18°C: até à data de durabilidade mínima indicada na embalagem

## PREPARAÇÃO E COZIMENTO

	Colocação no tabuleiro (600 x 400)	12 unidades por tabuleiro
	Descongelação	aproximadamente 30-45 min em temperatura ambiente
	Pré-aquecimento do forno	190°C
	Cozedura (no forno ventilado)	aproximadamente 16-18 min em 165-170°C, regulador aberto
	Arrefecimento e exsudação no tabuleiro	15 min em temperatura ambiente

Nota: Cada forno tem suas próprias características. Nós sugerimos que você note os parâmetros de cozedura que dão os melhores resultados.

**Encontrar todos os conselhos dos chefs em [www.bridordefrance.tv](http://www.bridordefrance.tv)**

## EMBALAGEM

### Palete

Tipo de palete / Dimensões	EURO / 80x120 cm	Caixas / palete	64
Peso líquido / Peso bruto da palete	336,000 / 388,931 kg	Caixas / camada	8
Altura	2110 mm	Camadas / palete	8

### Caixa

Dimensões externas (C x L x A)	390x290x245 mm	Volume (m3)	0,028 m³
Peso líquido da caixa	5,25 kg	Unidades / caixas	70
Peso bruto da caixa	5,637 kg	Sacos / cartão	2

### Saco

Peso líquido do saco	2,625 kg	Unidades / saco	35
----------------------	----------	-----------------	----

Elementos suplementares na caixa	N	(S = sim / N = não)
----------------------------------	---	---------------------

## PARA QUALQUER INFORMAÇÃO / CONTACTO

Endereço: : Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - [www.bridordefrance.com](http://www.bridordefrance.com)

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



**FAGOTTINO AL CIOCCOLATO 75G  
BURRO FINE PRONTO DA CUOCERE  
SURGELATO BRIDOR LES SAVOUREUX**

Codice prodotto	<b>31001</b>	Marca	<b>BRIDOR</b>
Codice EAN (cartone)	<b>3419280008045</b>	Codice doganale	<b>1905 90 70</b>
Codice EAN (sacchetto)		Luogo di fabbricazione	<b>France</b>

*Specialità viennesi saporite realizzate con una ricetta ricca di burro per ottenere una consistenza morbida e un gusto intenso.*

*Questo fagottino al cioccolato associa il sapore intenso del cacao alla delicatezza della sfoglia a base di puro burro, croccante e morbida in bocca. Fonte di piacere, golosità ed energia, accompagna ogni momento della giornata.*

**CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE**

<b>Prodotto Surgelato :</b>	Lunghezza	10.0 cm ± 1.0 cm
	Larghezza	6.5 cm ± 1.5 cm
	Altezza	3.5 cm ± 1.0 cm
<b>Prodotto Cotto :</b> <i>(a titolo indicativo)</i>	Peso medio	66g
	Lunghezza	12.5 cm ± 1.5 cm
	Larghezza	9.0 cm ± 1.5 cm
	Altezza	5.0 cm ± 1.0 cm



Suggerimento di presentazione

**Ingredienti:** farina di **FRUMENTO** tipo "0-1", burro fine (**LATTE**) 21%, acqua, cioccolato 9% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante (lecitina di **SOIA**), aroma naturale di vaniglia), lievito, 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, frutta a guscio

*Gli enzimi sono coadiuvanti tecnologici e possono non essere dichiarati in prodotti cotti.*

Senza OGM	Addato per i vegani	N	Certificato Kosher	N	(S = sim / N = no)
No irradiato	Addato per i vegetariani	S	Certificato Halal	S	

Valori nutrizionali per 100g	Prodotto surgelato	% CR*	Prodotto cotto	% CR*
Energia (kJ)	1.565	18,6 %	1.742	20,7 %
Energia (kcal)	374	18,7 %	417	20,8 %
Grassi (g)	20	28,6 %	22	32,0 %
di cui acidi grassi saturi (g)	13	63,9 %	14	71,6 %
di cui acidi grassi trans (g)	0,495		0,555	
Carboidrati (g)	40	15,5 %	45	17,4 %
Zuccheri (g)	10	11,3 %	11	12,6 %
Fibre (g)	2,6		2,9	
Proteine (g)	7,3	14,7 %	8,2	16,4 %
Sale (g)	0,91	15,2 %	1	17,0 %
Sodio (g)	0,36		0,41	

\* Consumo di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

Caratteristiche microbiologiche	Valori obiettivo	Tolleranze	Metodi di laboratorio
Carica aerobica mesofila totale	< 100.000 ufc/g	< 1 000 000 ufc/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonella	assenza in 25g	assenza in 25g	AES 10/4-05/04
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	assenza in 25g	assenza in 25g	AES 10/3-09/00
Muffe	< 1.000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527

## 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

## PREPARAZIONE E COTTURA

	Disposizione sulla teglia (600 x 400)	12 unità per teglia
	Scongelamento	circa 30-45 min a temperatura ambiente
	Preriscaldamento del forno	190°C
	Cottura (forno ventilato)	circa 16-18 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.bridordefrance.tv](http://www.bridordefrance.tv)**

## CONFEZIONAMENTO

### Pedana

Tipo di pedana / Dimensioni	EURO / 80x120 cm	Cartoni / pedana	64
Peso netto / Peso lordo della pedana	336,000 / 388,931 kg	Cartoni / strato	8
Altezza totale	2110 mm	Strati / pedana	8

### Cartone

Dimensioni esterne (L x l x a)	390x290x245 mm	Volume (m3)	0,028 m³
Peso netto del cartone	5,25 kg	Unità / cartone	70
Peso lordo del cartone	5,637 kg	Sacchetti / cartone	2

### Sacchetto

Peso netto del sacchetto	2,625 kg	Unità / sacchetto	35
--------------------------	----------	-------------------	----

Elementi complementari nel cartone	N	(S = sim / N = no)
------------------------------------	---	--------------------

## PER QUALSIASI INFORMAZIONE / CONTATTO

Indirizzo postale: : Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - [www.bridordefrance.com](http://www.bridordefrance.com)

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



# CHOCOLADEBROODJE 75G ROOMBOTER KLAAR OM TE BAKKEN DIEPGEVROREN BRIDOR LES SAVOUREUX

Productcode	<b>31001</b>	Merk	<b>BRIDOR</b>
EAN code (karton)	<b>3419280008045</b>	Douanenomenclatuur-nummer	<b>1905 90 70</b>
EAN code (zakje)		Gefabriceerd in	<b>France</b>

*Smaakvolle luxe zoete viennoiseries, rijk aan boter, voor een zachte textuur en een intense smaak.*

*Dit chocoladebrood combineert de intense smaken van cacao met de broze bladerdeeg van echte boter, dat eerst knapperig, en vervolgens smelt in de mond. Een pure traktatie, bron van plezier en energie, de hele dag door.*

## KENMERKEN EN SAMENSTELLING

<b>Diepvriesproduct :</b>	Lengte	10.0 cm ± 1.0 cm
	Breedte	6.5 cm ± 1.5 cm
	Hoogte	3.5 cm ± 1.0 cm

<b>Gebakken Product :</b> <i>(als indicatie)</i>	Gemiddeld gewicht	66g
	Lengte	12.5 cm ± 1.5 cm
	Breedte	9.0 cm ± 1.5 cm
	Hoogte	5.0 cm ± 1.0 cm



*Presentatie suggestie*

**Ingrediënten:** TARWEBLOEM, roomboter (**MELK**) 21%, water, chocolade 9% (suiker, cacao massa, cacao boter, emulgator (**SOJALECITHINE**), natuurlijk vanille-aroma), gist, suiker, **EIEREN**, zout, **TARWEGLUTEN**, meelverbeteraar (alfa-amylasen, hemicellulases, ascorbinezuur).

Vrije uitloopeieren groot.

Voor allergenen, waaronder glutenbevattende granen, zie de ingrediënten in hoofdletters.

Kan bevatten sporen van: sesamzaden, noten

*Enzymen zijn technische hulpstoffen en mogen niet worden gedeclareerd in gebakken producten.*

Zonder ggo's	Geschikt voor veganisten	N	Kosher gecertificeerd	N	<i>(J = ja / N = neen)</i>
Green doorstraling	Geschikt voor vegetariërs	J	Halal gecertificeerd	J	

Voedingswaarden per 100g	Diepvriesproduct	% RI*	Gebakken product	% RI*
Energie (kJ)	1.565	18,6 %	1.742	20,7 %
Energie (kcal)	374	18,7 %	417	20,8 %
Vet (g)	20	28,6 %	22	32,0 %
waarvan verzadigde vetzuren (g)	13	63,9 %	14	71,6 %
waarvan transvetzuren (g)	0,495		0,555	
Koolhydraten (g)	40	15,5 %	45	17,4 %
Suikers (g)	10	11,3 %	11	12,6 %
Vezels (g)	2,6		2,9	
Eiwitten (g)	7,3	14,7 %	8,2	16,4 %
Zout (g)	0,91	15,2 %	1	17,0 %
Natrium (g)	0,36		0,41	

*\* Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ / 2000 kcal)*

Microbiologische kenmerken	Doelstellingen	Toleranties	Laboratorium-methoden
Totaal aantal aërobe mesofiele bacteriën	< 100.000 kve/g	< 1 000 000 kve/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 kve/g	< 100 kve/g	ISO 16649-2
Salmonella	afwezigheid in 25g	afwezigheid in 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 kve/g	< 1 000 kve/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 kve/g	< 1 000 kve/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	afwezigheid in 25g	afwezigheid in 25g	AES 10/3-09/00
Schimmels	< 1.000 kve/g	< 10 000 kve/g	ISO 21527


## CONSERVERINGSTIJD EN -VOORWAARDEN

Datum van minimale houdbaarheid: 270 dagen (9 maanden) vanaf de diepvriesdatum zoals aangegeven op de verpakking. Bewaren op -18°C in de diepvriezer vóór gebruik. EEN ONTDOOID DIEPVRIESPRODUCT NOOIT OPNIEUW INVRIEZEN.

Opslagomstandigheden:

- \* 24 uur in de koelkast
- \*\* 3 dagen in het vriesvak van de koelkast in het vriesvak van de koelkast
- \*\*\* in de diepvriezer op -18°C: tot de datum van minimale houdbaarheid aangegeven op de verpakking

## BAKINSTRUCTIES

	Opstelling op plaat (600 x 400)	12 eenheden per plaat
	Ontdooien	ongeveer 30-45 min bij kamertemperatuur
	Oven voorverwarming	190°C
	Het bakken (in een geventileerde oven)	ongeveer 16-18 min op 165-170°C, met open dampkleppen
	Afkoelen en uitdampen op plaat	15 min bij kamertemperatuur

Nota: Elke oven heeft zijn eigen kenmerken. We raden u aan de bakparameters te volgen om het beste bakresultaat te krijgen.

**Vind alle tips van chefs op [www.bridordefrance.tv](http://www.bridordefrance.tv)**

## VERPAKKING

### Laadbord

Type laadbord / Afmetingen	EURO / 80x120 cm	Kartons / laadbord	64
Nettogewicht / Brutogewicht van een laadbord	336,000 / 388,931 kg	Kartons / laag	8
Totale hoogte	2110 mm	Lagen / laadbord	8

### Karton

Buitenafmetingen (L x B x H)	390x290x245 mm	Volume (m3)	0,028 m³
Nettogewicht van een karton	5,25 kg	Stuks / karton	70
Brutogewicht van een karton	5,637 kg	Zakjes / karton	2

### Zakje

Nettogewicht van een zakje	2,625 kg	Stuks / zakje	35
----------------------------	----------	---------------	----

Aanvullende elementen in de karton	N	(J = ja / N = neen)
------------------------------------	---	---------------------

## VOOR ALLE INFORMATIE / CONTACT

Postadres: : Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - [www.bridordefrance.com](http://www.bridordefrance.com)

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