



EXTRAVAGANT CHOCO-CRÈME 95G
BEURRE FIN PRÊT-À-CUIRE SURGELÉ
BRIDOR LES MAXI GOURMANDES
 Pâte levée feuilletée fourrée

Code article	36622	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	3419280040182	N° nomenclature douanière	1905 90 70
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

*Une expérience unique autour de la sensation de plaisir, grâce à des viennoiseries créatives et généreuses.
 Très gourmand grâce à la crème pâtissière onctueuse déposée entre les barres de chocolat.*

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit Surgelé :	Longueur	10.0 cm ± 1.0 cm
	Largeur	6.0 cm ± 1.5 cm
	Hauteur	3.5 cm ± 1.0 cm
Produit Cuit : <small>(à titre indicatif)</small>	Poids moyen	86g
	Longueur	11.5 cm ± 1.5 cm
	Largeur	7.5 cm ± 1.5 cm
	Hauteur	4.0 cm ± 1.0 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ**, crème pâtissière 18% (eau, sucre, amidon modifié, **ŒUFS**, poudre de **LAIT** entier, poudre de **LAIT** écrémé, stabilisants (lactate de calcium, diphosphate tétrasodique, phosphate disodique), huile végétale non hydrogénée (coco), sirop de glucose, extrait de curcuma, sel, émulsifiant (esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras), arôme naturel (**LAIT**), extrait de carotte), beurre fin (**LAIT**) 14%, eau, chocolat 8% (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 N	

Valeurs nutritionnelles pour 100g	Produit surgelé	% AR*	Produit cuit	% AR*
Energie (kJ)	1 342	15,2 %	1 450	16,4 %
Energie (kcal)	321	15,3 %	346	16,4 %
Matières grasses (g)	15	20,0 %	16	21,7 %
dont acides gras saturés (g)	9,3	44,0 %	10	47,5 %
dont acide gras trans (g)	0,345		0,376	
Glucides (g)	39	14,2 %	42	15,3 %
dont sucres (g)	12	12,2 %	13	13,7 %
Fibres alimentaires (g)	2,4		2,5	
Protéines (g)	6,1	11,6 %	7,2	13,7 %
Sel (g)	0,81	12,8 %	0,88	13,9 %
Sodium (g)	0,32		0,35	

*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	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	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 : 365 jours (12 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

Recommandation de conservation après cuisson :

A température ambiante pendant 24 heures pour des raisons organoleptiques ; 48 heures pour des raisons de sécurité alimentaires.

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 16-17 min à 165-170°C, oura ouvert
	Refroidissement et ressuage sur grille	15 min à température ambiante

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

CONDITIONNEMENT

Palette

Type de palette / Dimensions	EURO / 80x120 cm	Cartons / palette	64
Poids net / Poids brut d'une palette	425,600 / 478,531 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	6,65 kg	Pièces / carton	70
Poids brut d'un carton	7,037 kg	Sachets / carton	2

Sachet

Poids net d'un sachet	3,325 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

Mail pour la France métropolitaine : commercialfrance@groupeleduff.com

Mail pour l'international et DOM-TOM : : exportsales@groupeleduff.com