



**CROISSANT COURBÉ 70G BEURRE FIN  
PRÊT-À-POUSSER DORÉ SURGELÉ  
BRIDOR ECLAT DU TERROIR**



Code article	<b>35022</b>	Marque	<b>BRIDOR</b>
Code EAN (carton)	<b>3419280029422</b>	N° nomenclature douanière	<b>1905 90 70</b>
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	<b>France</b>

*Puisant son inspiration aux sources de la tradition tourière française, cette gamme concentre tous les savoir-faire de Bridor pour des viennoiseries d'exception.*

*Les croissants courbés Éclat du Terroir sont réguliers, équilibrés et bien feuilletés. Cette forme iconique offre des pointes croustillantes et un coeur gonflé et fondant.*

**CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION**

<b>Produit Surgelé :</b>	Longueur	8.5 cm ± 2.0 cm
	Largeur	4.5 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	3.5 cm ± 1.0 cm
<b>Produit Cuit :</b> <small>(à titre indicatif)</small>	Poids moyen	59g
	Longueur	12.0 cm ± 2.0 cm
	Largeur	10.5 cm ± 1.5 cm
	Hauteur	5.5 cm ± 1.0 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ**, beurre fin (**LAIT**) 23%, eau, sucre, levure, poudre de **LAIT** entier, gluten de **BLÉ**, dorure (**ŒUFS**), sel, émulsifiant (lécithine de colza), agents de traitement de la farine (acide ascorbique, alpha-amylases, hémicellulases). Œufs 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, soja, fruits à coque.

Les enzymes et l'acide ascorbique sont des auxiliaires technologiques et peuvent ne pas être déclarés dans les produits cuits, selon la réglementation (CE) N°1333/2008.

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		Produit cuit		
	Pour 100g	Par portion**	Pour 100g	Par portion***	% AR* par portion
Energie (kJ)	1 552	1 086	1 847	1 086	15,0 %
Energie (kcal)	371	260	442	260	15,1 %
Matières grasses (g)	20	14	24	14	23,1 %
dont acides gras saturés (g)	13	8,9	15	8,9	51,4 %
dont acide gras trans (g)	0	0	0,514	0	
Glucides (g)	39	27	46	27	12,1 %
dont sucres (g)	8,3	5,8	9,9	5,8	7,5 %
Fibres alimentaires (g)	2	1,4	2,4	1,4	6,5 %
Protéines (g)	7,8	5,5	9,3	5,5	12,7 %
Sel (g)	1,0	0,71	1,2	0,71	13,7 %
Sodium (g)	0,40	0,28	0,48	0,28	13,7 %

\*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Poids d'une portion de produit surgelé : 70,0g - \*\*\*Poids d'une portion de produit cuit : 58,8g

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flore totale aérobie mésophile	< 100 000 ufc/g	< 1 000 000 ufc/g	ISO 4833-2
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonelles	non détecté dans 25g	non détecté 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	non détecté dans 25g	non détecté dans 25g	AES 10/03-09/00
Moisissures	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-2

## 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

Recommandation de conservation après cuisson :

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

## PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

	Mise sur plaque (600x400)	12 unités par plaque
	Fermentation en direct	1h45-2h à 27-28°C, humidité 70-80%
	ou Fermentation en contrôlé	1h15-1h30 à 27-28°C, humidité 70-80%
	Séchage	10 min
	Préchauffage du four	190°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 15-17 min à 165-175°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.bridor.com](http://www.bridor.com)**

## CONDITIONNEMENT

### Palette

Type de palette / Dimensions	EURO NIMP15 / 80x120 cm	Cartons / palette	64
Poids net / Poids brut d'une palette	739,200 / 803,171 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	2150 mm	Couches / palette	8

### Carton

Dimension externes (L x l x h)	390x295x250 mm	Volume (m3)	0,029 m <sup>3</sup>
Poids net d'un carton	11,55 kg	Pièces / carton	165
Poids brut d'un carton	12,11 kg	Sachets / carton	3

### Sachet

Poids net d'un sachet	3,85 kg	Pièces / sachet	55
-----------------------	---------	-----------------	----

Eléments complémentaires dans le carton	N	O = oui N = non
---	---	--------------------

## POUR TOUT RENSEIGNEMENT / CONTACT

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