



# PETIT PAIN TRIANGLE AUX OLIVES VERTES 45G PRÉCUIIT SUR SOLE CONGELÉ BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNEL

Code article	<b>30897</b>	Marque	<b>BRIDOR</b>
Code EAN (carton)	<b>3419280007611</b>	N° nomenclature douanière	<b>1905 90 30</b>
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	<b>France</b>

*Le meilleur de la boulangerie française au service des professionnels de l'Hôtellerie et de la Restauration.  
Généreux en olives vertes et en huile d'olive. Notes et saveurs intenses d'olive et huile d'olive.*

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

<b>Produit Surgelé :</b>	Longueur	9.5 cm ± 1.5 cm
	Largeur	7.0 cm ± 1.5 cm
	Hauteur	3.5 cm ± 0.5 cm
<b>Produit Cuit :</b> <small>(à titre indicatif)</small>	Poids moyen	40g
	Longueur	9.0 cm ± 1.5 cm
	Largeur	6.5 cm ± 1.5 cm
	Hauteur	3.5 cm ± 0.5 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ**, eau, olives vertes 9%, huile d'olive 3%, sel, gluten de **BLÉ**, levure, correcteur d'acidité (acide citrique), farine de **BLÉ** malté.

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

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

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

OGM : néant	Convient aux végétaliens O	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)	1 161	13,3 %	1,264	15,0 %
Energie (kcal)	275	13,3 %	300	15,0 %
Matières grasses (g)	5,5	8,8 %	6	8,6 %
dont acides gras saturés (g)	0,8	4,0 %	0,9	4,5 %
Glucides (g)	46	17,5 %	50	19,2 %
dont sucres (g)	0,8	0,0 %	0,9	1,0 %
Protéines (g)	8,9	17,8 %	9,8	19,6 %
Sel (g)	1,8	30,7 %	2	33,3 %

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flore totale aérobie mésophile	< 5 000 ufc/g	< 50 000 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
Levures / moisissures	< 500 ufc/g	< 5 000 ufc/g	ISO 21527-1




## STOCKAGE ET CONSERVATION

Date de durabilité minimale : 365 jours (12 mois) à partir de la date de congélation 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

	Décongélation	environ 0-10 min à température ambiante
	Préchauffage du four	230°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 7-9 min à 190-200°C, oura fermé
	Refroissement et ressusage 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	96
Poids net / Poids brut d'une palette	194,400 / 253,085 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	1950 mm	Couches / palette	12

### Carton

Dimension externes (L x l x h)	390x290x150 mm	Volume (m3)	0,017 m <sup>3</sup>
Poids net d'un carton	2,025 kg	Pièces / carton	45
Poids brut d'un carton	2,341 kg	Sachets / carton	1

### Sachet

Poids net d'un sachet	2,025 kg	Pièces / sachet	45
-----------------------	----------	-----------------	----

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.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 STONE OVEN PART-BAKED  
GREEN OLIVES TRIANGULAR ROLL 45G  
BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE  
PROFESSIONNEL**

Product code	<b>30897</b>	Brand	<b>BRIDOR</b>
EAN code (case)	<b>3419280007611</b>	Customs declaration number	<b>1905 90 30</b>
EAN code (bag)		Manufactured in	<b>France</b>

*The best of Viennese pastries available to professionals in the hotel and restaurant sector.  
Rich in green olives and olive oil. Intense notes and flavours of olives and olive oil.*

**CHARACTERISTICS AND COMPOSITION**

<b>Frozen Product :</b>	Length	9.5 cm ± 1.5 cm
	Width	7.0 cm ± 1.5 cm
	Height	3.5 cm ± 0.5 cm
<b>Baked Product :</b> <i>(indicative information)</i>	Average weight	40g
	Length	9.0 cm ± 1.5 cm
	Width	6.5 cm ± 1.5 cm
	Height	3.5 cm ± 0.5 cm



Serving suggestion

Ingredients: **WHEAT** flour, water, green olives 9%, olive oil 3%, salt, **WHEAT** gluten, yeast, acidity regulator (citric acid), malted **WHEAT** flour.

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

May contain traces of: milk, sesam seeds, nuts, eggs

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

GMO: without	Suitable for vegans	Y	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)	1,161	13.3 %	1,264	15.0 %
Energy (kcal)	275	13.3 %	300	15.0 %
Fat (g)	5.5	8.8 %	6	8.6 %
of which saturates (g)	0.8	4.0 %	0.9	4.5 %
Carbohydrate (g)	46	17.5 %	50	19.2 %
of which sugars (g)	0.8	0.0 %	0.9	1.0 %
Protein (g)	8.9	17.8 %	9.8	19.6 %
Salt (g)	1.8	30.7 %	2	33.3 %

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	Targets	Tolerances	Methods of analysis
Aerobic mesophilic total count	< 5,000 cfu/g	< 50 000 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
Yeast / mould	< 500 cfu/g	< 5 000 cfu/g	ISO 21527-1

## STORAGE AND SHELF LIFE

---

Date of minimum durability: 365 days (12 months) from the date of 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

---

	Defrosting	approximately 0-10 min at room temperature
	Preheating oven	230°C
	Baking (in ventilated oven)	approximately 7-9 min at 190-200°C, closed damper
	Cooling and rest on tray	at room temperature

Nota: 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	96
Net weight / Gross weight of pallet	194.400 / 253.085 kg	Cases / layer	8
Total height	1950 mm	Layers / pallet	12

### Case

External dimensions (L x W x H)	390x290x150 mm	Volume (m3)	0.017 m <sup>3</sup>
Net weight of case	2,025 kg	Pieces / case	45
Gross weight of case	2.341 kg	Bags / case	1

### Bag

Net weight of bag	2.025 kg	Pieces / bag	45
-------------------	----------	--------------	----

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)



TECHNISCHE ANGABEN

# DREIECKIG BRÖTCHEN MIT GRÜNEN OLIVEN 45G IM STEINOFEN VORGEBACKEN GEFROREN BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNEL

Produktcode	<b>30897</b>	Schutzmarke	<b>BRIDOR</b>
Strichcode (Karton)	<b>3419280007611</b>	Zollnomenklatur-Nummer	<b>1905 90 30</b>
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	<b>France</b>

*Das Beste der französischen Backkunst, von Fachleuten im Dienste der Hotellerie und Gastronomie.  
Mit vielen grünen Oliven und viel Olivenöl. Duftet und schmeckt intensiv nach Oliven und Olivenöl.*

## MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

<b>Tiefkühlprodukt :</b>	Länge	9.5 cm ± 1.5 cm
	Breite	7.0 cm ± 1.5 cm
	Höhe	3.5 cm ± 0.5 cm
<b>Gebackenes rodukt :</b> <small>(zur Information)</small>	Durchschnittsgewicht	40g
	Länge	9.0 cm ± 1.5 cm
	Breite	6.5 cm ± 1.5 cm
	Höhe	3.5 cm ± 0.5 cm



Serviervorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, grüne Oliven 9%, Olivenöl 3%, Salz, **WEIZENGLUTEN**, Hefe, Säureregulator (Citronensäure), **WEIZENMALZMEHL**.  
*Alle Allergene, speziell die glutenhaltige Getreide, sind in Großbuchstaben geschrieben.*

Kann enthalten Spuren von: Milch, Sesamsamen, Schalenfrüchten, Eier

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

Ohne GVO	Für Veganer geeignet	J	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)	1.161	13,3 %	1,264	15,0 %
Energie (kcal)	275	13,3 %	300	15,0 %
Gesamtfett (g)	5,5	8,8 %	6	8,6 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,8	4,0 %	0.9	4,5 %
Kohlenhydrate (g)	46	17,5 %	50	19,2 %
Zucker (g)	0,8	0,0 %	0.9	1,0 %
Eiweiß (g)	8,9	17,8 %	9.8	19,6 %
Salz (g)	1,8	30,7 %	2	33,3 %

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Laboratormethoden
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	< 5.000 KBE/g	< 50 000 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
Hefen / Schimmelpilze	< 500 KBE/g	< 5 000 KBE/g	ISO 21527

## LAGERUNG UND AUFBEWAHRUNG

---




Mindesthaltbarkeitsdatum: 365 Tage (12 Monate) ab dem auf der Verpackung angegebenen Datum des Einfrierens.  
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

---

	Auftauen	Ca. 0-10 Min bei Raumtemperatur
	Ofen vorheizen	230°C
	Backen (mit Umluft)	Ca. 7-9 Min bei 190-200°C, geschlossener 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/80x120cm	Kartons / Palette	96
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	194,400/253,085kg	Kartons / Lage	8
Gesamthöhe	1950 mm	Lagen / Palette	12

### Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	390x290x150mm	Volumen (m <sup>3</sup> )	0,017m <sup>3</sup>
Nettogewicht eines Kartons	2,025kg	Stück / Karton	45
Bruttogewicht eines Kartons	2,341kg	Beutel / Karton	1

### Beutel

Nettogewicht eines Beutels	2,025kg	Stück / Beutel	45
----------------------------	---------	----------------	----

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)



**PANECILLO TRIÁNGULO DE ACEITUNAS VERDES 45G PRECOCIDO EN HORNO DE SOLERA CONGELADO BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNEL**

Código del producto	<b>30897</b>	Marca	<b>BRIDOR</b>
Código EAN (caja)	<b>3419280007611</b>	Número de nomenclatura aduanera	<b>1905 90 30</b>
Código EAN (bolsa)		Fabricado en	<b>France</b>

*Lo mejor de la panadería francesa al servicio de los profesionales de la hostelería y la restauración.  
Generoso en aceitunas verdes y en aceite de oliva. Notas y sabores intensos de aceituna y aceite de oliva.*

**CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN**

<b>Producto Ultracongelado :</b>	Largura	9.5 cm ± 1.5 cm
	Largo	7.0 cm ± 1.5 cm
	Altura	3.5 cm ± 0.5 cm
<b>Producto Cocido :</b> <i>(a título indicativo)</i>	Peso promedio	40g
	Largura	9.0 cm ± 1.5 cm
	Largo	6.5 cm ± 1.5 cm
	Altura	3.5 cm ± 0.5 cm



*Sugerencia de presentación*

Ingredientes:harina de **TRIGO**, agua, aceitunas verdes 9%, aceite de oliva 3%, sal, gluten de **TRIGO**, levadura, corrector de acidez (ácido cítrico), harina de **TRIGO** malteado.

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

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

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

Sin transgenicos	Aconsejado para veganos	S	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)	1.161	13,3 %	1,264	15,0 %
Valor energético (kcal)	275	13,3 %	300	15,0 %
Grasas (g)	5,5	8,8 %	6	8,6 %
de las cuales saturadas (g)	0,8	4,0 %	0.9	4,5 %
Hidratos de carbono (g)	46	17,5 %	50	19,2 %
Azúcares (g)	0,8	0,0 %	0.9	1,0 %
Proteínas (g)	8,9	17,8 %	9.8	19,6 %
Sal (g)	1,8	30,7 %	2	33,3 %

Características microbiológicas	Objetivos	Tolerancias	Metodologías de laboratorio
Flora aeróbica mesófila total	< 5.000 ufc/g	< 50 000 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
Levaduras / mohos	< 500 ufc/g	< 5 000 ufc/g	ISO 21527-1

## DURACIÓN Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Fecha de duración mínima: 365 días (12 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

	Descongelación	aproximadamente 0-10 min a temperatura ambiente
	Pre calentamiento del horno	230°C
	Cocción (en un horno de aire)	aproximadamente 7-9 min a 190-200°C, con el tiro cerrado
	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	96
Peso neto / Peso bruto del palet	194,400 / 253,085 kg	Cajas / estrato	8
Altura total	1950 mm	Estratos / palet	12

### Caja

Dimensiones externas (L x l x Al)	390x290x150 mm	Volumen (m3)	0,017 m <sup>3</sup>
Peso neto del caja	2,025 kg	Unidades / caja	45
Peso bruto del caja	2,341 kg	Bolsas / caja	1

### Bolsa

Peso neto de la bolsa	2,025 kg	Unidades / bolsa	45
-----------------------	----------	------------------	----

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)





# PÃOZINHO TRIANGULAR COM AZEITONAS VERDES 45G PRÉ-COZIDO EM FORNO DE SOLEIRA CONGELADO BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNEL

Código do produto	<b>30897</b>	Marca	<b>BRIDOR</b>
Código EAN (caixa)	<b>3419280007611</b>	Número de nomenclatura aduaneira	<b>1905 90 30</b>
Código EAN (saco)		Local de produção	<b>France</b>

*O melhor da panificação francesa ao serviço dos profissionais da Hotelaria e da Restauração.*

*Generosamente guarnecido com azeitonas verdes e azeite de oliva. Notas e sabores intensos de azeitona e azeite de oliva.*

## CARACTERÍSTICAS E COMPOSIÇÃO

<b>Produto Ultracongelado :</b>	Comprimento	9.5 cm ± 1.5 cm
	Largura	7.0 cm ± 1.5 cm
	Altura	3.5 cm ± 0.5 cm
<b>Produto Cozido :</b> <i>(a título indicativo)</i>	Peso médio	40g
	Comprimento	9.0 cm ± 1.5 cm
	Largura	6.5 cm ± 1.5 cm
	Altura	3.5 cm ± 0.5 cm



Sugestão de apresentação

Ingredientes: farinha de **TRIGO**, água, azeitonas verdes 9%, azeite 3%, sal, glúten de **TRIGO**, levedura, regulador de acidez (ácido cítrico), farinha de **TRIGO** maltado.

*No que respeita aos alérgenos, incluindo cereais contendo glúten, consulte os ingredientes em letras maiúsculas.*

Pode conter vestígios de: leite, sementes de sésamo, frutos de casca rija, ovos

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

OGM: nada	Convem aos veganos	S	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)	1.161	13,3 %	1,264	15,0 %
Energia (kcal)	275	13,3 %	300	15,0 %
Lípidos totais (g)	5,5	8,8 %	6	8,6 %
dos quais ácidos gordos saturados (g)	0,8	4,0 %	0,9	4,5 %
Hidratos de carbono (g)	46	17,5 %	50	19,2 %
Açúcares (g)	0,8	0,0 %	0,9	1,0 %
Proteínas (g)	8,9	17,8 %	9,8	19,6 %
Sal (g)	1,8	30,7 %	2	33,3 %

Características microbiológicas	Objectivos	Tolerâncias	Métodos de laboratório
Flora aeróbia mesófila total	< 5.000 ufc/g	< 50 000 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
Leveduras / bolores	< 500 ufc/g	< 5 000 ufc/g	ISO 21527-1




## ARMAZENAGEM

Data de durabilidade mínima: 365 dias (12 meses) a partir da data de congelamento marcada na embalagem.  
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

	Descongelação	aproximadamente 0-10 min em temperatura ambiente
	Pré-aquecimento do forno	230°C
	Cozedura (no forno ventilado)	aproximadamente 7-9 min em 190-200°C, regulador fechado
	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	96
Peso líquido / Peso bruto da palete	194,400 / 253,085 kg	Caixas / camada	8
Altura	1950 mm	Camadas / palete	12

### Caixa

Dimensões externas (C x L x A)	390x290x150 mm	Volume (m3)	0,017 m <sup>3</sup>
Peso líquido da caixa	2,025 kg	Unidades / caixas	45
Peso bruto da caixa	2,341 kg	Sacos / cartão	1

### Saco

Peso líquido do saco	2,025 kg	Unidades / saco	45
----------------------	----------	-----------------	----

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)

**BOCCONCINO DI PANE TRIANGOLO ALLE OLIVE VERDI 45G PRECOTTO IN FORNO A PLATEA CONGELATO BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNEL**

Codice prodotto	<b>30897</b>	Marca	<b>BRIDOR</b>
Codice EAN (cartone)	<b>3419280007611</b>	Codice doganale	<b>1905 90 30</b>
Codice EAN (sacchetto)		Luogo di fabbricazione	<b>France</b>

*Il meglio della panificazione francese al servizio dei professionisti del settore alberghiero e della ristorazione.  
Ricco di olive verdi e olio d'oliva. Note e sapori intensi d'oliva e olio d'oliva.*

**CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE**

<b>Prodotto Surgelato :</b>	Lunghezza	9.5 cm ± 1.5 cm
	Larghezza	7.0 cm ± 1.5 cm
	Altezza	3.5 cm ± 0.5 cm
<b>Prodotto Cotto :</b> <small>(a titolo indicativo)</small>	Peso medio	40g
	Lunghezza	9.0 cm ± 1.5 cm
	Larghezza	6.5 cm ± 1.5 cm
	Altezza	3.5 cm ± 0.5 cm



*Suggerimento di presentazione*

Ingredienti: farina di **FRUMENTO**, acqua, olive verde 9%, olio di oliva 3%, sale, glutine di **GRANO**, lievito, regolatore di acidità (acido citrico), farina di **FRUMENTO** maltato.

*Per gli allergeni, compresi i cereali contenenti glutine, vedere gli ingredienti in lettere maiuscole.*

Può contenere tracce di: latte, semi di sesamo, frutta a guscio, uova

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

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

Valori nutrizionali per 100g	Prodotto surgelato	% CR*	Prodotto cotto	% CR*
Energia (kJ)	1.161	13,3 %	1,264	15,0 %
Energia (kcal)	275	13,3 %	300	15,0 %
Grassi (g)	5,5	8,8 %	6	8,6 %
di cui acidi grassi saturi (g)	0,8	4,0 %	0,9	4,5 %
Carboidrati (g)	46	17,5 %	50	19,2 %
Zuccheri (g)	0,8	0,0 %	0,9	1,0 %
Proteine (g)	8,9	17,8 %	9,8	19,6 %
Sale (g)	1,8	30,7 %	2	33,3 %

Caratteristiche microbiologiche	Valori obiettivo	Tolleranze	Metodi di laboratorio
Carica aerobica mesofila totale	< 5.000 ufc/g	< 50 000 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
Lieviti / muffe	< 500 ufc/g	< 5 000 ufc/g	ISO 21527-1

## STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Data di durata minima: 365 giorni (12 mesi) dalla data di congelamento indicata sul pacco.

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

	Scongelamento	circa 0-10 min a temperatura ambiente
	Preriscaldamento del forno	230°C
	Cottura (forno ventilato)	circa 7-9 min a 190-200°C, tiraggio chiuso
	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	96
Peso netto / Peso lordo della pedana	194,400 / 253,085 kg	Cartoni / strato	8
Altezza totale	1950 mm	Strati / pedana	12

### Cartone

Dimensioni esterne (L x l x a)	390x290x150 mm	Volume (m3)	0,017 m <sup>3</sup>
Peso netto del cartone	2,025 kg	Unità / cartone	45
Peso lordo del cartone	2,341 kg	Sacchetti / cartone	1

### Sacchetto

Peso netto del sacchetto	2,025 kg	Unità / sacchetto	45
--------------------------	----------	-------------------	----

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)

**TRIANGEL BROODJE MET GROENE  
OLIJVEN 45G IN EEN STEENOVEN  
VOORGEBAKKEN BEVROREN BRIDOR UNE  
RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNEL**

Productcode	<b>30897</b>	Merk	<b>BRIDOR</b>
EAN code (karton)	<b>3419280007611</b>	Douanenomenclatuur-nummer	<b>1905 90 30</b>
EAN code (zakje)		Gefabriceerd in	<b>France</b>

*Het beste uit de Franse bakkerstraditie voor professionals in hotel- en restaurantwezen.  
Met veel groene olijven en olijfolie. Uitgesproken tonen en smaken van olijven en olijfolie.*

**KENMERKEN EN SAMENSTELLING**

<b>Diepvriesproduct :</b>	Lengte	9.5 cm ± 1.5 cm
	Breedte	7.0 cm ± 1.5 cm
	Hoogte	3.5 cm ± 0.5 cm
<b>Gebakken Product :</b> <i>(als indicatie)</i>	Gemiddeld ewicht	40g
	Lengte	9.0 cm ± 1.5 cm
	Breedte	6.5 cm ± 1.5 cm
	Hoogte	3.5 cm ± 0.5 cm

*Presentatie suggestie*

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, water, groene olijven 9%, olijfolie 3%, zout, **TARWEGLUTEN**, gist, zuurteregelaar (citroenzuur), meel van gemoute **TARWE**.

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

Kan bevatten sporen van: melk, sesamzaden, noten, eieren

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

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

<b>Voedingswaarden per 100g</b>	<b>Diepvriesproduct</b>	<b>% RI*</b>	<b>Gebakken product</b>	<b>% RI*</b>
Energie (kJ)	1.161	13,3 %	1,264	15,0 %
Energie (kcal)	275	13,3 %	300	15,0 %
Vet (g)	5,5	8,8 %	6	8,6 %
waarvan verzadigde vetzuren (g)	0,8	4,0 %	0,9	4,5 %
Koolhydraten (g)	46	17,5 %	50	19,2 %
Suikers (g)	0,8	0,0 %	0,9	1,0 %
Eiwitten (g)	8,9	17,8 %	9,8	19,6 %
Zout (g)	1,8	30,7 %	2	33,3 %

<b>Microbiologische kenmerken</b>	<b>Doelstellingen</b>	<b>Toleranties</b>	<b>Laboratorium-methoden</b>
Totaal aantal aërobe mesofiele bacteriën	< 5.000 kve/g	< 50 000 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
Gisten / schimmels	< 500 kve/g	< 5 000 kve/g	ISO 21527

## CONSERVERINGSTIJD EN -VOORWAARDEN

---

Datum van minimale houdbaarheid: 365 dagen (12 maanden) vanaf de datum van bevrozing zoals vermeld 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

---

	Ontdooien	ongeveer 0-10 min bij kamertemperatuur
	Oven voorverwarming	230°C
	Het bakken (in een geventileerde oven)	ongeveer 7-9 min op 190-200°C, met gesloten 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/80x120cm	Kartons / laadbord	96
Nettogewicht / Brutoweight van een laadbord	194,400/253,085kg	Kartons / laag	8
Totale hoogte	1950 mm	Lagen / laadbord	12

### Karton

Buitenafmetingen (L x B x H)	390x290x150mm	Volume (m3)	0,017m <sup>3</sup>
Nettogewicht van een karton	2,025kg	Stuks / karton	45
Brutoweight van een karton	2,341kg	Zakjes / karton	1

### Zakje

Nettogewicht van een zakje	2,025kg	Stuks / zakje	45
----------------------------	---------	---------------	----

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)