



# MIX MINI PANIER AUX FRUITS 40G BEURRE FIN PRÊT-À-CUIRE SURGELÉ BRIDOR LES MINI GOURMANDES

Code article	<b>31507</b>	Marque	<b>BRIDOR</b>
Code EAN (carton)	<b>3419280009851</b>	N° nomenclature douanière	<b>1901 20 00</b>
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	<b>France</b>

### *De délicieuses viennoiseries, aux formes variées et aux multiples saveurs.*

*Quatres délicieuses recettes aux fourrages généreux pour un moment ultra gourmand. Découvrez le Mini Panier Griotte, le Mini Panier Pomme Tatin, le Mini Panier Mangue, et le Mini Panier Fraise.*

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

- 25 Mini Panier Pomme Tatin 40g**
- 25 Mini Panier Griotte 40g**
- 25 Mini Panier Mangue 40g**
- 25 Mini Panier Fraise 40g**



Suggestion de présentation

**Ingrédients : Panier Pomme Tatin:** farine de **BLÉ**, compote de pommes (purée de pommes concentrée 21%, sucre), cubes de pommes 14%, beurre fin (**LAIT**) 13%, eau, levure, sucre, **ŒUFS**, caramel 1,7%, matière grasse **LAITIÈRE** anhydre, sel, gluten de **BLÉ**, arôme naturel de caramel, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique).

**Panier Griotte:** farine de **BLÉ**, eau, cerises griottes 19%, beurre fin (**LAIT**) 13%, sucre, levure, **ŒUFS**, amidon de maïs, arômes naturels, sel, gluten de **BLÉ**, gélifiant (gomme gellane), correcteur d'acidité (citrate tricalcique), agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique).

**Panier Mangue:** farine de **BLÉ**, mangue 20%, eau, beurre fin (**LAIT**) 13%, sucre, levure, **ŒUFS**, amidon de maïs, sel, gluten de **BLÉ**, gélifiant (gomme gellane), correcteur d'acidité (citrate tricalcique), arôme naturel, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique).

**Panier Fraise:** farine de **BLÉ**, fraise 20%, eau, beurre fin (**LAIT**) 13%, sucre, levure, **ŒUFS**, amidon de maïs, arôme naturel, sel, gluten de **BLÉ**, gélifiant (gomme gellane), jus de citron concentré, correcteur d'acidité (citrate tricalcique), 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, 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 le règlement (UE) No 1169/2011.*

Malgré tout le soin apporté à la préparation de nos produits, la présence exceptionnelle de fragments de noyau n'est pas exclue.

Malgré tout le soin apporté à la préparation de nos produits, la présence exceptionnelle de fragments de pépin n'est pas exclue.

OGM : néant	Convient aux végétaliens	N	certification Kasher	N
Ionisation : néant	Convient aux végétariens	O	certification Halal	O

O = oui  
N = non



Valeurs nutritionnelles pour 100g	Mix Surgelé	Mix Cuit	% AR* par portion** de mix cuit
Energie (kJ)	1 136	1 352	6,3 %
Energie (kcal)	271	323	6,3 %
Matières grasses (g)	12	14	7,7 %
dont acides gras saturés (g)	7,6	9,1	17,7 %
dont acide gras trans (g)	0	0	0,0 %
Glucides (g)	35	41	6,2 %
dont sucres (g)	14	17	7,4 %
dont sucres ajoutés (g)	10,6	12,6	
Fibres alimentaires (g)	1,8	2,2	3,4 %
Protéines (g)	4,7	5,6	4,3 %
Sel (g)	0,59	0,7	4,6 %
Sodium (g)	0,24	0,28	4,6 %

\*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal)- \*\*Poids d'une portion de produit cuit : 33,6g

Valeurs nutritionnelles pour 100g de produit surgelé	Mini Panier Fraise 40g	Mini Panier Griotte 40g	Mini Panier Mangue 40g	Mini Panier Pomme Tatin 40g
<b>Energie (kJ)</b>	1 082	1 086	1 112	1 153
<b>Energie (kcal)</b>	258	259	265	275
<b>Matières grasses (g)</b>	11	11	11	13
<b>  dont acides gras saturés (g)</b>	7,3	7,3	7,3	8,6
<b>  dont acide gras trans (g)</b>	0	0	0	0
<b>Glucides (g)</b>	34	34	36	34
<b>  dont sucres (g)</b>	14	14	15	14
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	1,8	1,7	1,8	2,1
<b>Protéines (g)</b>	4,7	4,7	4,6	4,6
<b>Sel (g)</b>	0,59	0,59	0,59	0,58
<b>Sodium (g)</b>	0,24	0,24	0,24	0,23

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonelles	non détecté dans 25g	non détecté dans 25g	BKR 23/07-10/11
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	ISO 6888-2
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 21527-1

## 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 : 24 heures pour des raisons organoleptiques ; 48 heures pour des raisons de sécurité sanitaire.

## PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

	Mise sur plaque (600x400)	24 unités par plaque
	Décongélation	environ 30-45 min à température ambiante.
	Préchauffage du four	190°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 13-15 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.bridor.com](http://www.bridor.com)**

## CONDITIONNEMENT

### Palette

Type de palette / Dimensions	EURO NIMP15 / 80x120 cm	Cartons / palette	96
Poids net / Poids brut d'une palette	384,000 / 446,276 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	1950 mm	Couches / palette	12

### Carton

Dimension externes (L x l x h)	390x295x150 mm	Volume (m3)	0,017 m <sup>3</sup>
Poids net d'un carton	4 kg	Pièces / carton	100
Poids brut d'un carton	4,353 kg	Sachets / carton	4

### Sachet

Mini Panier Pomme Tatin 40g	Poids net d'un sachet	1,000 kg	Sachets / carton	1	Pièces / sachet	25
Mini Panier Griotte 40g	Poids net d'un sachet	1,000 kg	Sachets / carton	1	Pièces / sachet	25
Mini Panier Mangue 40g	Poids net d'un sachet	1,000 kg	Sachets / carton	1	Pièces / sachet	25
Mini Panier Fraise 40g	Poids net d'un sachet	1,000 kg	Sachets / carton	1	Pièces / sachet	25

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.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)