



**CIABATTA MIT OLIVENÖL UND GRÜNEN  
OLIVEN 140G IM STEINOFEN  
VORGEBACKEN GEFROREN BRIDOR  
GAMME EVASION**

Produktcode	<b>31612</b>	Schutzmarke	<b>BRIDOR</b>
Strichcode (Karton)	<b>3419280011601</b>	Zollnomenklatur-Nummer	<b>1905 90 30</b>
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	<b>France</b>

*Wenn sich französische Backkunst durch Trends von nah und fern inspirieren lässt, um Ihnen Feingebäck in verschiedensten Aromen anbieten zu können.*

*Eine Ciabatta mit Olivenöl und grünen Oliven, hat ein ideales Format für Sandwichs.*

**MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG**

<b>Tiefkühlprodukt :</b>	Länge	18.0 cm ± 2.0 cm
	Breite	8.0 cm ± 1.5 cm
	Höhe	4.0 cm ± 1.0 cm
<b>Gebackenes Produkt :</b> <small>(zur Information)</small>	Durchschnittsgewicht	130g
	Länge	17.5 cm ± 2.0 cm
	Breite	7.5 cm ± 1.0 cm
	Höhe	4.0 cm ± 1.0 cm



Serviervorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, grüne Oliven 12% (grüne Oliven, Salz, Säureregulator (Citronensäure)), Olivenöl 2%, Hefe, Salz, **WEIZENGLUTEN**, deaktivierte Hefe, **WEIZENMALZMEHL**.

Alle Allergene, speziell die glutenhaltige Getreide, sind in Großbuchstaben geschrieben.

Kann Spuren enthalten 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	<i>(J = Ja / N = Nein)</i>
Nicht bestrahlt	Für Vegetarier geeignet	J	Halal zertifiziert	J	

Nährwerte je 100g	Tiefkühlprodukt	% RM*	Gebackenes Produkt	% RM*
Energie (kJ)	1.060	17,7 %	1.133	18,9 %
Energie (kcal)	251	17,6 %	268	18,8 %
Gesamtfett (g)	4,6	9,1 %	4,9	9,8 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,7	5,0 %	0,8	5,6 %
davon trans-fettsäuren (g)	0		0	
Kohlenhydrate (g)	43	23,1 %	46	24,8 %
Zucker (g)	0,8	1,2 %	0,8	1,2 %
Ballaststoffe (g)	2,9		3,1	
Eiweiß (g)	8	22,0 %	8,5	23,8 %
Salz (g)	1,7	40,0 %	1,8	42,0 %
Natrium (g)	0,67		0,72	

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

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	BRD 07/11-12/05
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

Aufbewahrungsempfehlung nach dem Backen:

Aus sensorischen Gründen 24 Stunden bei Zimmertemperatur aufbewahren; aus Gründen der Lebensmittelsicherheit 48 Stunden aufbewahren.

## BACKEMPFEHLUNG

	Auftauen	Ca. 0-10 Min bei Raumtemperatur
	Ofen vorheizen	230°C
	Backen (mit Umluft)	Ca. 10-12 Min bei 180°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 / 80x120 cm	Kartons / Palette	64
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	268,800 / 320,915 kg	Kartons / Lage	8
Gesamthöhe	2110 mm	Lagen / Palette	8

### Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	390x290x245 mm	Volumen (m3)	0,028 m <sup>3</sup>
Nettogewicht eines Kartons	4,2 kg	Stück / Karton	30
Bruttogewicht eines Kartons	4,575 kg	Beutel / Karton	1

### Beutel

Nettogewicht eines Beutels	4,2 kg	Stück / Beutel	30
----------------------------	--------	----------------	----

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)