



MIX MINI GOURMANDISES BEURRE FIN PRÊT-À-CUIRE SURGELÉ BRIDOR LES MINI GOURMANDES

Code article	32232	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	3419280015500	N° nomenclature douanière	1905 90 70
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

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

Un pur instant plaisir grâce à 4 mini-viennoiseries gourmandes et généreuses: une Mini Torsade Chocolat, un Mini Roulé Cannelle, un Mini Pain à la Crème et une Mini Torsade Cranberries.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

- 35 Mini Roulé Cannelle 35g**
- 35 Mini Torsade Chocolat 28g**
- 35 Mini Torsade Cranberries 30g**
- 35 Mini Extravagant Crème 40g**



Suggestion de présentation

Ingrédients : **Extravagant Crème:** farine de **BLÉ**, crème pâtissière (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**) 17%, eau, levure, sucre, **ŒUFS**, sel, gluten de **BLÉ**, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique).
Roulé Cannelle: eau, farine de **BLÉ**, sucre, beurre fin (**LAIT**) 11%, **ŒUFS**, amidon modifié, levure, dorure (**ŒUFS**, eau), lactosérum en poudre (**LAIT**), sel, sirop de sucre inverti, gluten de **BLÉ**, poudre de **LAIT** écrémé, cannelle 0,3%, antiagglomérant (phosphate tricalcique), stabilisants (acétate de calcium, diphosphate tétrasodique, phosphate disodique), agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique), extrait de carotte, arôme naturel, extrait de curcuma, extrait de paprika.
Torsade Cranberries: farine de **BLÉ**, eau, sucre, beurre fin (**LAIT**) 12%, cranberries 7%, levure, **ŒUFS**, amidon modifié, sel, gluten de **BLÉ**, poudre de **LAIT** entier, poudre de **LAIT** écrémé, huile de tournesol, stabilisants (lactate de calcium, diphosphate tétrasodique, phosphate disodique), huile végétale non hydrogénée (coco), sirop de glucose, extrait de curcuma, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique), émulsifiant (esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras), arôme naturel (**LAIT**), extrait de carotte.
Torsade Chocolat: farine de **BLÉ**, eau, beurre fin (**LAIT**) 12%, pépites de chocolat 11% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre, émulsifiant (lécithine de **SOJA**), arôme naturel de vanille), sucre, levure, **ŒUFS**, amidon modifié, sel, gluten de **BLÉ**, lactosérum en poudre (**LAIT**), poudre de **LAIT** écrémé, stabilisants (acétate de calcium, diphosphate tétrasodique, phosphate disodique), agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique), extrait de carotte, arôme naturel, extrait de curcuma, extrait de paprika.
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, 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 O	

**Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal)*

Valeurs nutritionnelles pour 100g	Mix Surgelé	Mix Cuit
Energie (kJ)	1 218	1 412
Energie (kcal)	290	337
Matières grasses (g)	12	14
dont acides gras saturés (g)	7,8	9
dont acide gras trans (g)	0,305	0,353
Glucides (g)	39	45
dont sucres (g)	14	16
Fibres alimentaires (g)	1,9	2,2
Protéines (g)	5,5	6,4
Sel (g)	0,72	0,84
Sodium (g)	0,29	0,34

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal)

	Mini Extravagant Crème 40g	Mini Roulé Cannelle 35g	Mini Torsade Chocolat 28g	Mini Torsade Cranberries 30g
Energie	299,56	263,97	310,44	291,18
Energie	1 253,55	1 108,98	1 300,78	1 223,82
Matières grasses	15	9,8	14	10
dont acides gras saturés	9,59	6,15	8,52	6,62
Glucides	34,41	38,44	39,35	43,75
dont sucres	8,25	16,05	14,59	18,46
Fibres alimentaires	1,7	1,4	2,3	2,4
Protéines	6,2	5	5,8	5
Sel	0,8	0,67	0,72	0,68

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	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
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 : 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 alimentaires.

PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

	Mise sur plaque (600x400)	20 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

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	96
Poids net / Poids brut d'une palette	446,880 / 541,674 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 ³
Poids net d'un carton	4,655 kg	Pièces / carton	140
Poids brut d'un carton	5,347 kg	Sachets / carton	4

Sachet

Mini Roulé Cannelle 35g	Poids net d'un sachet	1,225 kg	Sachets / carton	1	Pièces / sachet	35
Mini Torsade Chocolat 28g	Poids net d'un sachet	0,980 kg	Sachets / carton	1	Pièces / sachet	35
Mini Torsade Cranberries 30g	Poids net d'un sachet	1,050 kg	Sachets / carton	1	Pièces / sachet	35
Mini Extravagant Crème 40g	Poids net d'un sachet	1,400 kg	Sachets / carton	1	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