



TECHNISCHE ANGABEN

**LE CÉRÉALIER 450G IM STEINOFEN  
VORGEBACKEN GEFROREN BRIDOR  
SIGNÉ FRÉDÉRIC LALOS**  
Brot



Produktcode	<b>32992</b>	Schutzmarke	<b>BRIDOR</b>
Strichcode (Karton)	<b>3419280020917</b>	Zollnomenklatur-Nummer	<b>1905 90 30</b>
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	<b>France</b>

*Hochwertige Brote mit einzigartigen Formen, die feinen und perfekt ausgewogenen Genuss bieten.  
Brot mit cremefarbener Krume und vielen Samen, die einen Röstgeschmack haben. Kräftiger Geschmack. Vollmundig.*

**MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG**

**Tiefkühlprodukt :**

Länge	20.0 cm ± 2.5 cm
Breite	13.5 cm ± 2.5 cm
Höhe	7.0 cm ± 2.0 cm

**Gebackenes Produkt :**  
*(zur Information)*

Durchschnittsgewicht	436g
Länge	19.5 cm ± 2.5 cm
Breite	13.0 cm ± 2.5 cm
Höhe	7.0 cm ± 2.0 cm



Serviovorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, Sauerteig (**MÜLSTEINMEHL**, Wasser), Samen aus gelber Lein 2%, Samen aus gemeiner Lein 2%, **WEIZENMALZFLOCKEN** 2%, Salz, Sonnenblumenkerne 1%, Hefe, **WEIZENGLUTEN**, **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	Clean Label	J
Nicht bestrahlt	Für Vegetarier geeignet	J	Halal zertifiziert	J		(J = Ja / N = Nein)

Nährwerte je 100g	Tiefkühlprodukt		Gebackenes Produkt		
	Pro 100g	Pro Portion**	Pro 100g	Pro Portion***	% RM* pro portion
Energie (kJ)	1.091	327	1.125	327	4,0 %
Energie (kcal)	258	77	266	77	4,0 %
Fett (g)	2,8	0,8	2,8	0,8	1,2 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,4	0,1	0,4	0,1	0,6 %
davon trans-fettsäuren (g)	0	0	0	0	
Kohlenhydrate (g)	47	14	48	14	5,6 %
Zucker (g)	1,5	< 0,5	1,6	0	0,5 %
Ballaststoffe (g)	4	1,2	4,1	1,2	4,9 %
Eiweiß (g)	9,2	2,8	9,5	2,8	5,7 %
Salz (g)	1,3	0,39	1,3	0,39	6,7 %
Natrium (g)	0,52	0,16	0,53	0,16	6,7 %

\* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Gewicht einer Portion Tiefkühlprodukt: 30,0g - \*\*\*Gewicht einer Portion gekochtes Produkt: 29,1g

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Laboratormethoden
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	< 5.000 KBE/g	< 50 000 KBE/g	ISO 4833-2
Escherichia coli	< 10 KBE/g	< 100 KBE/g	ISO 16649-2
Salmonellen	in 25g nicht vorhanden	in 25g nicht vorhanden	AES 10/04-05/04
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

Aufbewahrungsempfehlung nach dem Backen:

Aus sensorischen Gründen 48 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. 16-18 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 / 80x120 cm	Kartons / Palette	32
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	230,400 / 279,8 kg	Kartons / Lage	4
Gesamthöhe	2070 mm	Lagen / Palette	8

### Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	590x390x240 mm	Volumen (m3)	0,055 m <sup>3</sup>
Nettogewicht eines Kartons	7,2 kg	Stück / Karton	16
Bruttogewicht eines Kartons	7,864 kg	Beutel / Karton	1

### Beutel

Nettogewicht eines Beutels	7,2 kg	Stück / Beutel	16
----------------------------	--------	----------------	----

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)