



**LE GRAND PARISIEN 1.1KG IM STEINOFEN  
VORGEBACKEN GEFROREN BRIDOR  
SIGNÉ FRÉDÉRIC LALOS**  
Brot



Produktcode	<b>34672</b>	Schutzmarke	<b>BRIDOR</b>
Strichcode (Karton)	<b>3419280027299</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.  
Ein Brot mit perlmuttfarbener Krume und wunderbar frischem Duft.*

**MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG**

<b>Tiefkühlprodukt :</b>	Länge	50.0 cm ± 3.5 cm
	Breite	14.0 cm ± 2.0 cm
	Höhe	8.0 cm ± 2.0 cm
<b>Gebackenes Produkt :</b> <small>(zur Information)</small>	Durchschnittsgewicht	1067g
	Länge	49.0 cm ± 3.5 cm
	Breite	13.5 cm ± 2.0 cm
	Höhe	8.0 cm ± 2.0 cm



Servivorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, Sauerteig (**WEIZENMEHL**, Wasser), Salz, getrockneter **WEIZENSAUERTEIG**, Hefe, **WEIZENGLUTEN**, **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	N	

Nährwerte je 100g	Tiefkühlprodukt	% RM*	Gebackenes Produkt	% RM*
Energie (kJ)	1.049	12,7 %	1.089	3,9 %
Energie (kcal)	247	12,4 %	257	3,9 %
Gesamtfett (g)	0,5	0,0 %	0,5	0,2 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,1	0,0 %	0,1	0,1 %
davon trans-fettsäuren (g)	0	0,0 %	0	
Kohlenhydrate (g)	50	19,3 %	52	6,0 %
Zucker (g)	0,9	0,0 %	0,9	0,3 %
Ballaststoffe (g)	3		3,1	
Eiweiß (g)	9,2	18,4 %	9,5	5,7 %
Salz (g)	1,4	23,3 %	1,5	7,5 %
Natrium (g)	0,56		0,58	

\* 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 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	24
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	211,200 / 260,03 kg	Kartons / Lage	4
Gesamthöhe	1980 mm	Lagen / Palette	6

### Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	590x390x305 mm	Volumen (m <sup>3</sup> )	0,07 m <sup>3</sup>
Nettogewicht eines Kartons	8,8 kg	Stück / Karton	8
Bruttogewicht eines Kartons	9,672 kg	Beutel / Karton	1

### Beutel

Nettogewicht eines Beutels	8,8 kg	Stück / Beutel	8
----------------------------	--------	----------------	---

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)