



BROT MIT DINKEL 450G IM STEINOFEN VORGEBACKEN GEFROREN BRIDOR DIE FEINSCHMECKERBROTE

Produktcode	34909	Schutzmarke	BRIDOR
Strichcode (Karton)	3419280028753	Zollnomenklatur-Nummer	1905 90 30
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	Frankreich

*Kollektion rustikaler Brote mit französischem Bäcker-Know-how, die eine große organoleptische Vielfalt bieten: intensiver Geschmack mit komplexen Formen und Oberflächen.
Ein rustikal aussehendes Brot mit Dinkel- und Essignoten. Schmeckt nach Honig und schwarzen Kirschen.*

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukt :	Länge	18.0 cm ± 2.5 cm
	Breite	18.0 cm ± 2.5 cm
	Höhe	8.0 cm ± 2.0 cm
Gebackenes Produkt : <small>(zur Information)</small>	Durchschnittsgewicht	436g
	Länge	17.5 cm ± 2.5 cm
	Breite	17.5 cm ± 2.5 cm
	Höhe	8.0 cm ± 2.0 cm



Serviovorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, Sauerteig (**DINKELWEIZENMEHL** 15%, Wasser), **DINKELWEIZENMEHL** 9%, sel de Guérande, Hefe, **WEIZENGLUTEN**, **GERSTENMALZMEHL**, **WEIZENMALZMEHL**.

Alle Allergene, speziell die glutenhaltige Getreide, sind in Großbuchstaben geschrieben.
Kann enthalten Spuren von: Milch, Sesamsamen, Schalenfrüchten, Eier.

Enzyme und Ascorbinsäure sind Verarbeitungshilfsstoffe und müssen bei gekochten Produkten möglicherweise nicht angegeben werden, gemäß der verordnung (EU) Nr. 1169/2011.

Ohne GVO	Für Veganer geeignet	J	Kosher zertifiziert	N	J = Ja N = Nein
Nicht bestrahlt	Für Vegetarier geeignet	J	Halal zertifiziert	N	



Nährwerte je 100g	Tiefkühlprodukt		Gebackenes Produkt		
	Pro 100g	Pro Portion**	Pro 100g	Pro Portion***	% RM* pro portion
Energie (kJ)	1.031	309	1.063	309	3,8 %
Energie (kcal)	243	73	251	73	3,8 %
Fett (g)	1	0	1,1	0	0,0 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0	0	0	0	0,0 %
davon trans-fettsäuren (g)	0	0	0	0	
Kohlenhydrate (g)	49	15	51	15	5,9 %
Zucker (g)	1	0	1	0	0,0 %
Zuckerzusatz (g)	0	0	0	0	
Ballaststoffe (g)	3,3	1	3,4	1	4,0 %
Eiweiß (g)	7,9	2,4	8,1	2,4	4,9 %
Salz (g)	1,2	0,37	1,3	0,37	6,3 %
Natrium (g)	0,49	0,15	0,51	0,15	6,3 %

* 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	< 10.000 KBE/g	< 100 000 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	BKR 23/07-10/11
Staphylococcus aureus	< 100 KBE/g	< 1 000 KBE/g	ISO 6888-2
Bacillus cereus	< 100 KBE/g	< 1 000 KBE/g	AES 10/10-07/10
Hefen / Schimmelpilze	< 500 KBE/g	< 5 000 KBE/g	ISO 21527-2

LAGERUNG UND AUFBEWAHRUNG

Mindesthaltbarkeitsdatum: 450 Tage (15 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 bei Zimmertemperatur 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 Blackblech	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

VERPACKUNG

Palette

Palettenart / Abmessungen	EURO NIMP15 / 80x120 cm	Kartons / Palette	24
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	194,400 / 239,558 kg	Kartons / Lage	4
Gesamthöhe	1980 mm	Lagen / Palette	6

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	590x390x305 mm	Volumen (m3)	0,07 m³
Nettogewicht eines Kartons	8,1 kg	Stück / Karton	18
Bruttogewicht eines Kartons	8,819 kg	Beutel / Karton	1

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	8,1 kg	Stück / Beutel	18
----------------------------	--------	----------------	----

Zusätzliche Komponenten im Karton	N	J = Ja N = Nein
-----------------------------------	---	--------------------

FÜR ALLE INFORMATIONEN / KONTAKT

Adresse: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridor.com

e-mail: exportsales@groupeleduff.com