



TECHNISCHE ANGABEN

**CROISSANT MIT KAKAO-  
HASELNUSSFÜLLUNG 90G FEINER  
BUTTER BACKFERTIG TIEFGEFROREN  
BRIDOR LES MAXI GOURMANDES**

Produktcode	<b>36672</b>	Schutzmarke	<b>BRIDOR</b>
Strichcode (Karton)	<b>3419280040595</b>	Zollnomenklatur-Nummer	<b>1905 90 70</b>
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	<b>France</b>

*Ein einzigartiges Genuss-Erlebnis dank kreativem und großzügigem Feingebäck.*

*Ein schönes goldbraunes und glänzendes Croissant in großzügigem Format (90 g) mit köstlicher schmelzender Kakao-Haselnuss-Füllung. Eine Füllung, die über die ganze Länge des Croissants verteilt ist. Eine Schokoladendekoration für einen leicht erkennbaren Geschmack. Ein schöner regelmäßiger Blätterteig nach einem Rezept mit reiner Butter aus dem Können von Bridor.*

**MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG**

<b>Tiefkühlprodukt :</b>	Länge	13.5 cm ± 2.0 cm
	Breite	6.0 cm ± 1.0 cm
	Höhe	4.0 cm ± 1.0 cm
<b>Gebackenes Produkt :</b> <small>(zur Information)</small>	Durchschnittsgewicht	79g
	Länge	18.0 cm ± 2.0 cm
	Breite	8.5 cm ± 1.5 cm
	Höhe	6.5 cm ± 1.0 cm



Servivorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, feiner Butter (**MILCH**) 18%, Kakao- und haselnussfüllung 16% (Zucker, ungehärtete Pflanzenfette (Palm, Raps), **HASELNÜSSE** 2%, fettarmes Kakaopulver 1%, **MILCHZUCKER**, Emulgator (**SOJALECITHIN**)), Wasser, Hefe, Zucker, **EIER**, Dekor (Schokoladenflocken) 2% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (**SOJALECITHIN**), natürliches Vanillearoma), Salz, **WEIZENGLUTEN**, Mehlbehandlungsmittel (Alpha-Amylasen, Hemicellulasen, Ascorbinsäure).

Eier aus Bodenhaltung.

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

Kann enthalten Spuren von: anderen Schalenfrüchten, Sesamsamen.

*Enzyme sind Verarbeitungshilfsstoffe und dürfen in gekochten Produkten nicht deklariert werden.*

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

Nährwerte je 100g	Tiefkühlprodukt	% RM*	Gebackenes Produkt	% RM*
Energie (kJ)	1.668	17,9 %	1.843	19,7 %
Energie (kcal)	399	17,9 %	441	19,8 %
Gesamtfett (g)	22	27,1 %	24	30,9 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	12	55,0 %	13	58,5 %
davon trans-fettsäuren (g)	0,43		0,481	
Kohlenhydrate (g)	42	14,6 %	47	16,3 %
Zucker (g)	15	14,4 %	16	16,0 %
Ballaststoffe (g)	2,6		2,9	
Eiweiß (g)	7	12,6 %	7,8	14,0 %
Salz (g)	0,84	12,7 %	0,94	14,1 %
Natrium (g)	0,34		0,38	

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

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Laborformmethoden
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	< 100.000 KBE/g	< 1 000 000 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
Listeria monocytogenes	in 25g nicht vorhanden	in 25g nicht vorhanden	AES 10/3-09/00
Schimmelpilze	< 1.000 KBE/g	< 10 000 KBE/g	ISO 21527

## LAGERUNG UND AUFBEWAHRUNG

Mindesthaltbarkeitsdatum: 365 Tage (12 Monate) ab dem Datum des Tiefgefrierens, das auf der Verpackung angegeben ist. 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

	Anordnung auf dem Backblech (600 x 400)	12 Stücke pro Backblech
	Auftauen	Ca. 45-60 Min bei Raumtemperatur
	Ofen vorheizen	190°C
	Backen (mit Umluft)	Ca. 17-18 Min bei 165-170°C, geöffneter 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	80
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	316,800 / 374,249 kg	Kartons / Lage	8
Gesamthöhe	2000 mm	Lagen / Palette	10

### Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	390x290x185 mm	Volumen (m3)	0,021 m <sup>3</sup>
Nettogewicht eines Kartons	3,96 kg	Stück / Karton	44
Bruttogewicht eines Kartons	4,326 kg	Beutel / Karton	2

### Beutel

Nettogewicht eines Beutels	1,98 kg	Stück / Beutel	22
----------------------------	---------	----------------	----

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)