



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

Code article	36822	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	3419280041844	N° nomenclature douanière	1905 90 70
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

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

Un mix de 4 mini viennoiseries aux formes originales, aux décors généreux et aux recettes très gourmandes: un Mini Pain Framboise, une Mini Torsade Chocolat, un Mini Finger Praliné, et un Mini Jésuite Vanille.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

- 50 Mini Torsade Chocolat 28g**
- 50 Mini Jésuite Crème pâtissière à la vanille de Madagascar 40g**
- 50 Mini Panier Framboise 35g**
- 50 Mini Finger Praliné 35g**



Suggestion de présentation

Ingrédients : Jésuite Crème pâtissière à la vanille de Madagascar: farine de **BLÉ**, crème pâtissière 25% (eau, sucre, amidon de maïs, **ŒUFS**, poudre de **LAIT** entier, lactosérum en poudre (**LAIT**), poudre de **LAIT** écrémé, épaississant (alginate de sodium), poudre d'albumine d'**ŒUF**, extrait de curcuma, vanille de Madagascar 0,03%, arôme naturel, sel, correcteur d'acidité (acide citrique), extrait de carotte), beurre fin (**LAIT**) 14%, eau, crêpe dentelle (farine de **BLÉ**, sucre, beurre concentré (**LAIT**), huile de tournesol, poudre de **LAIT** écrémé, malt d'**ORGE**, sel), levure, sucre, **ŒUFS**, sel, gluten de **BLÉ**, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique).

Panier Framboise: farine de **BLÉ**, eau, beurre fin (**LAIT**) 14%, sucre, framboises 9%, levure, sirop de glucose-fructose, **ŒUFS**, sel, huile de palme non hydrogénée, gluten de **BLÉ**, épaississants (pectine, alginate de sodium), correcteurs d'acidité (acide citrique, phosphate tricalcique), concentré de jus de fruits rouges, arômes, conservateur (sorbate de potassium), colorant (carmins), agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique).

Finger Praliné: farine de **BLÉ**, eau, beurre fin (**LAIT**) 13%, pâte praliné noisette 8% (sucre, **NOISETTES** 2%, **AMANDES** 2%, stabilisant (sorbitol), émulsifiant (lécithine de **SOJA**)), sucre, noisettes grillées caramélisées 6% (**NOISETTES** 3%, sucre, sirop de glucose), levure, **ŒUFS**, amidon de maïs, dorure (**ŒUFS**, eau), sel, gluten de **BLÉ**, lactosérum en poudre (**LAIT**), poudre de **LAIT** entier, poudre de **LAIT** écrémé, épaississant (alginate de sodium), poudre d'albumine d'**ŒUF**, extrait de curcuma, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique), arôme naturel, correcteur d'acidité (acide citrique), 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**)), sucre, **ŒUFS**, levure, amidon de maïs, sel, gluten de **BLÉ**, lactosérum en poudre (**LAIT**), poudre de **LAIT** entier, poudre de **LAIT** écrémé, épaississant (alginate de sodium), poudre d'albumine d'**ŒUF**, extrait de curcuma, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique), arôme naturel, correcteur d'acidité (acide citrique), extrait de carotte.

Pour les allergènes, dont les céréales contenant du gluten, se référer aux ingrédients en majuscules.

Peut contenir des traces de: autres fruits à coque, graines de sésame.

Les enzymes sont des auxiliaires technologiques et peuvent ne pas être déclarées dans les produits cuits.

Malgré tout le soin apporté à la préparation de nos produits, la présence exceptionnelle de fragments de coque n'est pas exclue.

OGM : néant	Convient aux végétaliens	N	certification Kasher	N	Clean Label N
Ionisation : néant	Convient aux végétariens	O	certification Halal	O	(O = oui / N = non)

Valeurs nutritionnelles pour 100g	Mix Surgelé	Mix Cuit	% AR* par portion** de mix cuit
Energie (kJ)	1 267	1 430	5,8 %
Energie (kcal)	302	341	5,8 %
Matières grasses (g)	13	15	7,4 %
dont acides gras saturés (g)	8	9	15,3 %
dont acide gras trans (g)	0	0	0,0 %
Glucides (g)	39	44	5,8 %
dont sucres (g)	14	16	5,9 %
Fibres alimentaires (g)	2,2	2,5	3,4 %
Protéines (g)	6,2	7,1	4,8 %
Sel (g)	0,83	0,93	5,3 %
Sodium (g)	0,33	0,37	5,3 %

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal)- **Poids d'une portion de produit cuit : 30,6g

Valeurs nutritionnelles pour 100g de produit surgelé	Mini Finger Praliné 35g	Mini Jésusite Crème pâtissière à la vanille de Madagascar 40g	Mini Panier Framboise 35g	Mini Torsade Chocolat 28g
Energie (kJ)	1 347	1 268	1 294	1 291
Energie (kcal)	322	302	309	308
Matières grasses (g)	15	13	13	14
dont acides gras saturés (g)	7,3	7,9	8,1	8,7
dont acide gras trans (g)	0,29	0,321	0,329	0,336
Glucides (g)	39	39	41	38
dont sucres (g)	14	11	17	13
Fibres alimentaires (g)	2,3	1,7	2,4	2,5
Protéines (g)	6,5	6,5	5,7	6,3
Sel (g)	0,76	0,88	0,8	0,87
Sodium (g)	0,30	0,35	0,32	0,35

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flore totale aérobie mésophile	< 100 000 ufc/g	< 1 000 000 ufc/g	ISO 4833-2
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonelles	absence dans 25g	absence dans 25g	AES 10/04-05/04
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 21527-2

STOCKAGE ET CONSERVATION

Date de durabilité minimale : 365 jours (12 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 alimentaire.

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 ambiante

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	64
Poids net / Poids brut d'une palette	441,600 / 502,311 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	2110 mm	Couches / palette	8

Carton

Dimension externes (L x l x h)	390x290x245 mm	Volume (m3)	0,028 m ³
Poids net d'un carton	6,9 kg	Pièces / carton	200
Poids brut d'un carton	7,409 kg	Sachets / carton	4

Sachet

Mini Torsade Chocolat 28g	Poids net d'un sachet	1,400 kg	Sachets / carton	1	Pièces / sachet	50
Mini Jésuite Crème pâtisseries à la vanille de Madagascar 40g	Poids net d'un sachet	2,000 kg	Sachets / carton	1	Pièces / sachet	50
Mini Panier Framboise 35g	Poids net d'un sachet	1,750 kg	Sachets / carton	1	Pièces / sachet	50
Mini Finger Praliné 35g	Poids net d'un sachet	1,750 kg	Sachets / carton	1	Pièces / sachet	50

Eléments complémentaires dans le carton (O = oui / N = non)

POUR TOUT RENSEIGNEMENT / CONTACT

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

Mail pour la France métropolitaine : commercialfrance@groupeleduff.com

Mail pour l'international et DOM-TOM : exportsales@groupeleduff.com