



# CIABATTA HUILE D'OLIVE 140G PRÉCUIT SUR SOLE CONGELÉ BRIDOR LES EVASIONS

Ciabatta Huile d'Olives 140g

|                   |                      |                           |                   |
|-------------------|----------------------|---------------------------|-------------------|
| Code article      | <b>37147</b>         | Marque                    | <b>BRIDOR</b>     |
| Code EAN (carton) | <b>3419280044098</b> | N° nomenclature douanière | <b>1905 90 30</b> |
| Code EAN (sachet) |                      | Lieu de fabrication       | <b>France</b>     |

*Quand le savoir-faire boulanger français s'inspire des tendances d'ici ou d'ailleurs, pour nous offrir des produits aux recettes originales et savoureuses.*

*Une ciabatta nature à l'huile d'olive, souple et savoureuse au format idéal pour les sandwiches.*

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

|                                                             |             |                  |
|-------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| <b>Produit Surgelé :</b>                                    | Longueur    | 21.0 cm ± 2.0 cm |
|                                                             | Largeur     | 7.5 cm ± 1.0 cm  |
|                                                             | Hauteur     | 4.0 cm ± 1.0 cm  |
| <b>Produit Cuit :</b><br><small>(à titre indicatif)</small> | Poids moyen | 132g             |
|                                                             | Longueur    | 20.5 cm ± 2.0 cm |
|                                                             | Largeur     | 7.0 cm ± 1.0 cm  |
|                                                             | Hauteur     | 4.0 cm ± 1.0 cm  |



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ**, eau, huile d'olive 2%, sel, levure, gluten de **BLÉ**, levure désactivée, farine de **BLÉ** malté.

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

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

Les enzymes et l'acide ascorbique sont des auxiliaires technologiques et peuvent ne pas être déclarés dans les produits cuits, selon le règlement (UE) No 1169/2011.

|                    |                          |   |                      |   |                    |
|--------------------|--------------------------|---|----------------------|---|--------------------|
| OGM : néant        | Convient aux végétaliens | O | certification Kasher | N | O = oui<br>N = non |
| Ionisation : néant | Convient aux végétariens | O | certification Halal  | O |                    |



| Valeurs nutritionnelles pour 100g | Produit surgelé |               | Produit cuit - Nutri-score : |                |                   | B |
|-----------------------------------|-----------------|---------------|------------------------------|----------------|-------------------|---|
|                                   | Pour 100g       | Par portion** | Pour 100g                    | Par portion*** | % AR* par portion |   |
| Energie (kJ)                      | 1 113           | 1 558         | 1 184                        | 1 558          | 19,7 %            |   |
| Energie (kcal)                    | 263             | 368           | 280                          | 368            | 19,5 %            |   |
| Matières grasses (g)              | 3,4             | 4,8           | 3,7                          | 4,8            | 7,3 %             |   |
| dont acides gras saturés (g)      | 0,5             | 0,7           | 0,5                          | 0,7            | 3,8 %             |   |
| dont acide gras trans (g)         | 0               | 0             | 0                            | 0              |                   |   |
| Glucides (g)                      | 49              | 69            | 52                           | 69             | 28,0 %            |   |
| dont sucres (g)                   | 1,1             | 1,5           | 1,1                          | 1,5            | 1,8 %             |   |
| dont sucres ajoutés (g)           | 0               | 0             | 0                            | 0              |                   |   |
| Fibres alimentaires (g)           | 2,5             | 3,5           | 2,7                          | 3,5            | 15,0 %            |   |
| Protéines (g)                     | 7,9             | 11            | 8,4                          | 11             | 23,5 %            |   |
| Sel (g)                           | 1,2             | 1,7           | 1,3                          | 1,7            | 29,9 %            |   |
| Sodium (g)                        | 0,48            | 0,68          | 0,51                         | 0,68           | 29,9 %            |   |

\*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Poids d'une portion de produit surgelé : 140,0g - \*\*\*Poids d'une portion de produit cuit : 131,6g

| Caractéristiques microbiologiques | Valeurs cibles       | Tolérances           | Méthodes d'analyse |
|-----------------------------------|----------------------|----------------------|--------------------|
| Flore totale aérobie mésophile    | < 10 000 ufc/g       | < 100 000 ufc/g      | ISO 4833-2         |
| Escherichia coli                  | < 10 ufc/g           | < 100 ufc/g          | ISO 16649-2        |
| Salmonelles                       | non détecté dans 25g | non détecté dans 25g | BKR 23/07-10/11    |
| Staphylococcus aureus             | < 100 ufc/g          | < 1 000 ufc/g        | ISO 6888-2         |
| Bacillus cereus                   | < 100 ufc/g          | < 1 000 ufc/g        | AES 10/10-07/10    |
| Levures / moisissures             | < 500 ufc/g          | < 5 000 ufc/g        | ISO 21527-2        |

## STOCKAGE ET CONSERVATION

Date de durabilité minimale : 450 jours (15 mois) à partir de la date de congélation 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 : 24 heures pour des raisons organoleptiques ; 48 heures pour des raisons de sécurité sanitaire.

## PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

|                                                                                   |                                        |                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------------------------------|
|  | Décongélation                          | environ 0-10 min à température ambiante. |
|                                                                                   | Préchauffage du four                   | 230°C                                    |
|  | Cuisson (en four ventilé)              | environ 10-12 min à 180°C, oura fermé.   |
|  | 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.bridor.com](http://www.bridor.com)**

## CONDITIONNEMENT

### Palette

|                                      |                         |                   |    |
|--------------------------------------|-------------------------|-------------------|----|
| Type de palette / Dimensions         | EURO NIMP15 / 80x120 cm | Cartons / palette | 32 |
| Poids net / Poids brut d'une palette | 224,000 / 273,4 kg      | Cartons / couche  | 4  |
| Hauteur totale                       | 2070 mm                 | Couches / palette | 8  |

### Carton

|                                |                |                  |                      |
|--------------------------------|----------------|------------------|----------------------|
| Dimension externes (L x l x h) | 590x390x240 mm | Volume (m3)      | 0,055 m <sup>3</sup> |
| Poids net d'un carton          | 7 kg           | Pièces / carton  | 50                   |
| Poids brut d'un carton         | 7,664 kg       | Sachets / carton | 1                    |

### Sachet

|                       |      |                 |    |
|-----------------------|------|-----------------|----|
| Poids net d'un sachet | 7 kg | Pièces / sachet | 50 |
|-----------------------|------|-----------------|----|

|                                         |   |                    |
|-----------------------------------------|---|--------------------|
| Éléments complémentaires dans le carton | N | O = oui<br>N = non |
|-----------------------------------------|---|--------------------|

## POUR TOUT RENSEIGNEMENT / CONTACT

Adresse : Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - [www.bridor.com](http://www.bridor.com)

Mail pour la France métropolitaine : [commercialfrance@groupeleduff.com](mailto:commercialfrance@groupeleduff.com)

Mail pour l'international et DOM-TOM : [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)