



**MIX RECHTECKIG BRÖTCHEN 55G IM
STEINOFEN VORGEBACKEN GEFROREN
BRIDOR LES ESSENTIELS**

Produktcode	37551	Schutzmarke	BRIDOR
Strichcode (Karton)	3419280046580	Zollnomenklatur-Nummer	1905 90 30
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	Frankreich

Allgemein beliebte Brote, um den Erwartungen des täglichen Genusses zu entsprechen.

Ein ansprechender Mix, der Auswahl bietet. Brötchen aus fermentiertem Teig mit niedriger Hefemenge für eine natürliche Gärung, die noch vollere aromatische Noten erzeugt. Brötchen, hergestellt aus Weizenmehl mit Label-Rouge-Gütezeichen.

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

- 40 Brötchen Natur 55g**
- 40 Brötchen Mehrkorn 55g**
- 40 Brötchen Rustikales Samen 55g**



Serviervorschlag

Zutaten: **Brötchen Natur:** « Label Rouge » **WEIZENMEHL**, Wasser, Salz, Hefe, **WEIZENGLUTEN**, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), **WEIZENMALZMEHL**, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure).

Brötchen Mehrkorn: « Label Rouge » **WEIZENMEHL**, Wasser, Dekor 4% (**SESAMSAMEN**, Mohnsamen), Sonnenblumenkerne 2,7%, Hirsesamen 1,9%, Mohnsamen 1,9%, Samen aus gemeiner Lein 1,1%, Samen aus gelber Lein 1,1%, Salz, **WEIZENGLUTEN**, Hefe, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), **WEIZENMALZMEHL**, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure).

Brötchen Rustikales Samen: « Label Rouge » **WEIZENMEHL**, Wasser, Sonnenblumenkerne 3,4%, **SESAMSAMEN** 2,6%, **ROGGENMEHL** 2,4%, Samen aus gelber Lein 1,7%, **HAFERFLOCKEN** 1,7%, Salz, Hefe, **WEIZENGLUTEN**, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), **WEIZENMALZMEHL**, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure).

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

Kann enthalten Spuren von: Milch, Schalenfrüchten, Eier.

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

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

Nährwerte je 100g	Tiefgefroren Mix	Gebacken Mix	% RM* pro portion** gebacken Mix
Energie (kJ)	1.140	1.226	8,0 %
Energie (kcal)	270	290	7,9 %
Fett (g)	4,1	4,5	3,5 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,6	0	0,0 %
davon trans-fettsäuren (g)	0	0	0,0 %
Kohlenhydrate (g)	47	50	10,6 %
Zucker (g)	1,3	1,4	0,9 %
Ballaststoffe (g)	3,7	4	8,7 %
Eiweiß (g)	9,4	10	11,1 %
Salz (g)	1,2	1,3	12,2 %
Natrium (g)	0,50	0,53	12,2 %

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)- **Gewicht einer Portion gekochtes Produkt: 51,1g

Nährwerte je 100g Tiefkühlprodukt	Brötchen Mehrkorn 55g	Brötchen Natur 55g	Brötchen Rustikales Samen 55g
Energie (kJ)	1.193	1.037	1.200
Energie (kcal)	283	244	284
Fett (g)	6,5	0,6	5,4
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,9	0,2	0,8
davon trans	0	0	0
Kohlenhydrate (g)	44	50	47
Zucker (g)	1,3	1,3	1,3
Ballaststoffe (g)	4,3	2,7	4,1
Eiweiß (g)	10	8,4	9,9
Salz (g)	1,1	1,4	1,2
Natrium (g)	0,44	0,55	0,50

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: 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 24 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. 7-9 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

VERPACKUNG

Palette

Palettenart / Abmessungen	EURO / 80x120 cm	Kartons / Palette	32
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	211,200 / 261,997 kg	Kartons / Lage	4
Gesamthöhe	2070 mm	Lagen / Palette	8

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	590x390x240 mm	Volumen (m ³)	0,055 m ³
Nettogewicht eines Kartons	6,6 kg	Stück / Karton	120
Bruttogewicht eines Kartons	7,308 kg	Beutel / Karton	3

Beutel

Brötchen Natur 55g	Nettogewicht eines Beutels	2,200 kg	Beutel / Karton	1	Stück / Beutel	40
Brötchen Mehrkorn 55g	Nettogewicht eines Beutels	2,200 kg	Beutel / Karton	1	Stück / Beutel	40
Brötchen Rustikales Samen 55g	Nettogewicht eines Beutels	2,200 kg	Beutel / Karton	1	Stück / Beutel	40

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