



TECHNISCHE ANGABEN

BRÖTCHEN MIT GETREIDE UND SAMEN 50G IM STEINOFEN VORGEBACKEN GEFROREN BRIDOR LES GOURMETS Brot

Produktcode	37628	Schutzmarke	BRIDOR
Strichcode (Karton)	3419280047228	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.

Eine exklusive Mischung aus Weizen- und Dinkelmehl. Der einzigartige Getreide-Sauerteig auf Weizenmehlbasis bietet einen noch nie dagewesenen Geschmack nach Keimlingen und eine originelle, weiche Körnertextur. Ein Hauch von Weizenmalz sorgt für eine leicht farbige Krume. Für ein rustikales Aussehen ist es leicht mit Mehl bestäubt.

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukt :	Länge	11.0 cm ± 2.5 cm
	Breite	6.0 cm ± 1.5 cm
	Höhe	4.5 cm ± 0.5 cm
Gebackenes Produkt : <small>(zur Information)</small>	Durchschnittsgewicht	47g
	Länge	10.5 cm ± 2.5 cm
	Breite	5.5 cm ± 1.5 cm
	Höhe	4.5 cm ± 0.5 cm



Servivorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, Sauerteig mit Getreide 13% (**WEIZENMEHL**, Wasser, Sonnenblumenkerne 1,2%, Samen aus weiße Quinoa 0,7%, Chiasamen 0,7%, Amaranth-Samen 0,7%, Hirsesamen 0,7%), **SESAMSAMEN** 4%, **DINKELWEIZENMEHL**, Salz, schwarze **SESAMSAMEN** 0,7%, Hefe, **HAFERFLOCKEN** 0,7%, Buchweizensamen 0,4%, **WEIZENGLUTEN**, **GERSTENMALZMEHL**, **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
Nicht bestrahlt	Für Vegetarier geeignet	J	Halal zertifiziert	N

J = Ja
N = Nein



Nährwerte je 100g	Tiefkühlprodukt		Gebackenes Produkt		
	Pro 100g	Pro Portion**	Pro 100g	Pro Portion***	% RM* pro portion
Energie (kJ)	1.117	558	1.188	558	7,0 %
Energie (kcal)	265	132	281	132	7,0 %
Fett (g)	4,8	2,4	5,1	2,4	3,6 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,7	0	0,7	0	0,0 %
davon trans-fettsäuren (g)	0	0	0	0	
Kohlenhydrate (g)	45	22	48	22	9,1 %
Zucker (g)	1	0	1,1	0	0,0 %
Ballaststoffe (g)	3,3	1,7	3,5	1,7	7,0 %
Eiweiß (g)	8,7	4,4	9,3	4,4	9,2 %
Salz (g)	1,2	0,61	1,3	0,61	10,8 %
Natrium (g)	0,49	0,24	0,52	0,24	10,8 %

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal) - **Gewicht einer Portion Tiefkühlprodukt: 50,0g - ***Gewicht einer Portion gekochtes Produkt: 47,0g

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Laborormethoden
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	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
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 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.bridorfrance.tv

VERPACKUNG

Palette

Palettenart / Abmessungen	EURO NIMP15 / 80x120 cm	Kartons / Palette	64
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	208,000 / 260,547 kg	Kartons / Lage	8
Gesamthöhe	2070 mm	Lagen / Palette	8

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	390x295x240 mm	Volumen (m ³)	0,028 m ³
Nettogewicht eines Kartons	3,25 kg	Stück / Karton	65
Bruttogewicht eines Kartons	3,631 kg	Beutel / Karton	1

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	3,25 kg	Stück / Beutel	65
----------------------------	---------	----------------	----

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