



FINGER FROMAGE 90G BEURRE FIN PRÊT-À-CUIRE SURGELÉ BRIDOR LES SNACKS SALÉS

Pâte levée feuilletée fourré à la spécialité fromagère fondue

| | | | |
|-------------------|----------------------|---------------------------|-------------------|
| Code article | 41251 | Marque | BRIDOR |
| Code EAN (carton) | 3419280085404 | N° nomenclature douanière | 1901 20 00 |
| Code EAN (sachet) | | Lieu de fabrication | France |

De délicieux snacks salés, aux garnitures généreuses et variées, pour répondre au marché en plein essor du snacking.

Un finger fromage au fourrage crémeux et généreux et un topping Emmental pour un produit gourmand

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

| | | |
|---|-------------|------------------|
| Produit Surgelé : | Longueur | 16.0 cm ± 1.5 cm |
| | Largeur | 4.0 cm ± 1.0 cm |
| | Hauteur | 2.5 cm ± 0.5 cm |
| Produit Cuit : <small>(à titre indicatif)</small> | Poids moyen | 77g |
| | Longueur | 16.0 cm ± 1.5 cm |
| | Largeur | 4.5 cm ± 1.0 cm |
| | Hauteur | 3.0 cm ± 1.0 cm |



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ**, eau, spécialité fromagère fondue 18% (**LAIT** écrémé réhydraté, fromages (**LAIT**), beurre (**LAIT**), sels de fonte (polyphosphates, acide citrique), protéines de **LAIT**, arôme naturel, sel), beurre fin (**LAIT**) 13%, finition (emmental) 4% (**LAIT**, sel, ferments lactiques (**LAIT**)), sucre, préparation pour béchamel (lactosérum en poudre (**LAIT**), amidon modifié, sel, huile de coco non hydrogénée, poudre de **LAIT** écrémé, épaississant (alginate de sodium), jaune d'**ŒUF** en poudre, sucre), **ŒUFS**, levure, gluten de **BLÉ**, sel, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique).
ŒUFS issus de poules élevées au sol.

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

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

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 | N | certification Kashmer | N | O = oui N = non |
| ionisation : néant | Convient aux végétariens | O | certification Halal | O | |



| Valeurs nutritionnelles pour 100g | Produit surgelé | | Produit cuit - Nutri-score : | | D |
|-----------------------------------|-----------------|---------------|------------------------------|----------------|--------|
| | Pour 100g | Par portion** | Pour 100g | Par portion*** | |
| Energie (kJ) | 1 242 | 1 117 | 1 444 | 1 117 | 15,2 % |
| Energie (kcal) | 297 | 267 | 345 | 267 | 15,2 % |
| Matières grasses (g) | 16 | 14 | 18 | 14 | 23,0 % |
| dont acides gras saturés (g) | 10 | 9,2 | 12 | 9,2 | 52,3 % |
| dont acide gras trans (g) | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Glucides (g) | 29 | 26 | 34 | 26 | 11,4 % |
| dont sucres (g) | 5,9 | 5,3 | 6,9 | 5,3 | 6,8 % |
| dont sucres ajoutés (g) | 3,08 | 2,77 | 3,58 | 2,77 | |
| Fibres alimentaires (g) | 1,5 | 1,3 | 1,7 | 1,3 | 6,2 % |
| Protéines (g) | 8,5 | 7,6 | 9,8 | 7,6 | 17,3 % |
| Sel (g) | 0,86 | 0,78 | 1,0 | 0,78 | 14,8 % |
| Sodium (g) | 0,35 | 0,31 | 0,40 | 0,31 | 14,8 % |

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - **Poids d'une portion de produit surgelé : 90,0g - ***Poids d'une portion de produit cuit : 77,4g

| Caractéristiques microbiologiques | Valeurs cibles | Tolérances | Méthodes d'analyse |
|-----------------------------------|----------------------|----------------------|--------------------|
| 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 |
| Listeria monocytogenes | non détecté dans 25g | non détecté dans 25g | AES 10/03-09/00 |
| Moisissures | < 1 000 ufc/g | < 10 000 ufc/g | ISO 21527-1 |

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 : 24 heures pour des raisons organoleptiques ; 48 heures pour des raisons de sécurité sanitaire.

PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

| | | |
|---|--|--|
|  | Mise sur plaque (600x400) | 10 unités par plaque |
|  | Décongélation | environ 30-45 min à température ambiante. |
| | Préchauffage du four | 190°C |
|  | Cuisson (en four ventilé) | environ 16-17 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.bridor.com

CONDITIONNEMENT

Palette

| | | | |
|--------------------------------------|-------------------------|-------------------|----|
| Type de palette / Dimensions | EURO NIMP15 / 80x120 cm | Cartons / palette | 64 |
| Poids net / Poids brut d'une palette | 345,600 / 398,531 kg | Cartons / couche | 8 |
| Hauteur totale | 2070 mm | Couches / palette | 8 |

Carton

| | | | |
|--------------------------------|----------------|------------------|----------------------|
| Dimension externes (L x l x h) | 390x295x240 mm | Volume (m3) | 0,028 m ³ |
| Poids net d'un carton | 5,4 kg | Pièces / carton | 60 |
| Poids brut d'un carton | 5,787 kg | Sachets / carton | 2 |

Sachet

| | | | |
|-----------------------|--------|-----------------|----|
| Poids net d'un sachet | 2,7 kg | Pièces / sachet | 30 |
|-----------------------|--------|-----------------|----|

| | | |
|---|---|--------------------|
| Éléments complémentaires dans le carton | N | 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