



VOLLKORNBROT 750G VORGEBACKEN GEFROREN BRIDOR LES EVASIONS Brot

Produktcode	41289	Schutzmarke	BRIDOR
Strichcode (Karton)	3419280085718	Zollnomenklatur-Nummer	1905 90 30
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	Deutschland

Wenn sich französische Backkunst durch Trends von nah und fern inspirieren lässt, um uns Produkte mit authentischen und köstlichen Rezepten anzubieten.

Ein komplexes und körnerreiches Rezept, das nach dem Know-how der deutschen Bäckertradition verarbeitet wird.

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukt :

Länge	20.8 cm ± 1.0 cm
Breite	10.5 cm ± 0.5 cm
Höhe	10.5 cm ± 0.5 cm

Gebackenes Produkt :
(zur Information)

Durchschnittsgewicht	728g
Länge	20.8 cm ± 1.0 cm
Breite	10.5 cm ± 0.5 cm
Höhe	10.5 cm ± 0.5 cm



Servivorschlag

Zutaten: Wasser, **ROGGENVOLLKORNMEHL**, **ROGGENVOLLKORNSCHROT**, Sonnenblumenkerne 10%, Leinsamen 6%, **SESAMSAMEN** 3,9%, Zuckersirup, Hefe, Salz, **ROGGENMEHL**, Essig, getrockneter **ROGGENSAUERTEIG**, Malzextrakt (**ROGGEN**, **GERSTEN**), gelatiniertes **ROGGENVOLLKORNMEHL**, Säuerungsmittel (Milchsäure), **ROGGENMALZMEHL**, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), **WEIZENMEHL**, Sauerteig (**ROGGENMEHL**, Wasser, Säurebakterien).

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

Kann enthalten Spuren von: Milch, Eier.

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

Ohne GVO	Für Veganer geeignet	N	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)	1.170	351	1.206	351	4,3 %
Energie (kcal)	280	84	288	84	4,3 %
Fett (g)	11	3,3	11	3,3	4,9 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	1,3	0	1,3	0	0,0 %
davon trans-fettsäuren (g)			0		
Kohlenhydrate (g)	32	9,5	33	9,5	3,8 %
Zucker (g)	2,9	0,9	3	0,9	1,0 %
Ballaststoffe (g)	9,7	2,9	10	2,9	12,0 %
Eiweiß (g)	8,3	2,5	8,6	2,5	5,2 %
Salz (g)	1,3	0,39	1,3	0,39	6,7 %
Natrium (g)	0,52	0,16	0,54	0,16	6,7 %

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal) - **Gewicht einer Portion Tiefkühlprodukt: 30,0g - ***Gewicht einer Portion gekochtes Produkt: 29,1g

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Laboratormethoden
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: 365 Tage (12 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	1h30 à température ambiante.
	Ofen vorheizen	210°C
	Backen (mit Umluft)	Ca. 9 Min bei 210°C, mit Dampf
	Abkühlvorgang auf dem Backblech	15 Min bei Raumtemperatur
	Autres options	sans cuisson, décongélation 5h. Sans décongélation, cuisson 25 min à 220°C avec vapeur.

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	48
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	432,000 / 495,541 kg	Kartons / Lage	4
Gesamthöhe	1647 mm	Lagen / Palette	12

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	588x390x136 mm	Volumen (m3)	0,031 m ³
Nettogewicht eines Kartons	9 kg	Stück / Karton	12
Bruttogewicht eines Kartons	9,738 kg	Beutel / Karton	1

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	9 kg	Stück / Beutel	12
----------------------------	------	----------------	----

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