



MINI PASTEL DE NATA 35G MATIÈRE GRASSE VÉGÉTALE PRÊT-À-CUIRE SURGELÉ BRIDOR PANIDOR

Code article	41587	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	3419280089006	N° nomenclature douanière	1901 20 00
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	Portugal
Code article Client	111502		

Des produits qualitatifs inspirés des traditions boulangères portugaises.

La version mini et irrésistible du Pastel de Nata, la pâtisserie incontournable du Portugal ! Il se distingue par son feuilleté croustillant au goût légèrement caramélisé et sa crème exquise sublimée par une touche de cannelle et un zeste de citron

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit Surgelé :	Longueur	5.5 cm ±
	Largeur	3.0 cm ±
	Hauteur	1.8 cm ±
Produit Cuit : <small>(à titre indicatif)</small>	Poids moyen	30g
	Longueur	5.5 cm ±
	Largeur	3.0 cm ±
	Hauteur	1.8 cm ±



Suggestion de présentation

Ingrédients : eau, farine de **BLÉ**, sucre, jaune d'**ŒUF** pasteurisé, poudre de **LAIT** écrémé, sirop de glucose-fructose, graisse végétale raffinée non hydrogénée (palme), huile végétale raffinée (colza, palme), **ŒUF** pasteurisé, amidon de maïs, sel, émulsifiants (mono- et diglycérides d'acides gras, esters polyglycériques d'acides gras), infusion de citron, correcteur d'acidité (acide citrique), conservateur (acide sorbique), arôme, colorant (caroténoïdes), cannelle infusée.

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

Peut contenir des traces de: graines de sésame, moutarde, soja, poisson, 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 Kasher	non	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)	1 035	362	1 208	362	4,9 %
Energie (kcal)	247	86	288	86	4,9 %
Matières grasses (g)	11	4	13	4	6,5 %
dont acides gras saturés (g)	5,7	2	6,7	2	11,4 %
dont acide gras trans (g)	0	0	0	0	
Glucides (g)	32	11	37	11	4,9 %
dont sucres (g)	16	5,6	19	5,6	7,1 %
dont sucres ajoutés (g)	17,8	6,23	20,8	6,23	
Fibres alimentaires (g)	1,2	0	1,4	0	0,0 %
Protéines (g)	4,4	1,5	5,1	1,5	3,5 %
Sel (g)	0,58	0,2	0,68	0,2	3,9 %
Sodium (g)	0,23	0,08	0,27	0,08	3,9 %

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - **Poids d'une portion de produit surgelé : 35,0g - ***Poids d'une portion de produit cuit : 30,0g

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Escherichia coli (44°C/g)	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	AES 10/06-01/08
Staphylocoques à coagulase positive (37°C)	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	NF EN ISO 6888-2
Bacillus cereus présomptif (30°C)	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	AES 10/10-07/10
Salmonella	non détecté dans 25g	non détecté dans 25g	BRD 07/11-12/05
Listeria monocytogenes	non détecté dans 25g	non détecté dans 25g	AES 10/03-09/00

STOCKAGE ET CONSERVATION

Date de durabilité minimale : 540 jours (18 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 et pour des raisons de sécurité sanitaire.

PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

	Mise sur plaque (600x400)	Mettre le produit sur une plaque de cuisson.
	Décongélation	environ 10-15 min à température ambiante.
	Préchauffage du four	250°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 13 min à 230°C,oura ouvert.
	Finition	Vaporiser à l'eau pour que la capsule supérieure s'affaisse. Le moule jetable doit être retiré quand le produit est encore chaud.

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	110
Poids net / Poids brut d'une palette	462,000 / 513,213 kg	Cartons / couche	10
Hauteur totale	1800 mm	Couches / palette	11

Carton

Dimension externes (L x l x h)	340x235x150 mm	Volume (m3)	0,012 m ³
Poids net d'un carton	4,2 kg	Pièces / carton	120
Poids brut d'un carton	4,407 kg	Sachets / carton	1

Sachet

Poids net d'un sachet	4,2 kg	Pièces / sachet	120
-----------------------	--------	-----------------	-----

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