



**MUESLI LOAF 280G VORGEBACKEN  
GEFROREN BRIDOR BRIDOR SIGNÉ  
FRÉDÉRIC LALOS**  
Brot



Produktcode	<b>41630</b>	Schutzmarke	<b>BRIDOR</b>
Strichcode (Karton)	<b>3419280088917</b>	Zollnomenklatur-Nummer	<b>1905 90 70</b>
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	<b>Frankreich</b>

*Diese großen Brote wurden in Zusammenarbeit mit Frédéric Lalos, MOF boulanger, entwickelt und bieten subtile und perfekt ausgewogene Aromen.*

**MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG**

<b>Tiefkühlprodukt :</b>	Länge	18.0 cm ± +/- 2.0cm
	Breite	9.0 cm ± +/- 1.0cm
	Höhe	5.5 cm ± +/- 1.0cm
<b>Gebackenes Produkt :</b> <small>(zur Information)</small>	Durchschnittsgewicht	272g
	Länge	17.5 cm ± +/- 2.0cm
	Breite	9.0 cm ± +/- 1.0cm
	Höhe	5.5 cm ± +/- 1.0cm



Servivorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, Rosinen 5,6%, **ROGGENMEHL**, **HAFERFLOCKEN** 3,7%, Cranberries 3,2%, Dekor 3,1% (**HAFERFLOCKEN**), **HASELNÜSSE** 2,8%, getrocknete Aprikosen 2,6%, Rohrzucker, **SESAMSAMEN** 1,9%, Honig, **WEIZENGLUTEN**, Hefe, Salz, Reismehl, Sonnenblumenöl, **WEIZENMALZMEHL**.

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

Kann enthalten Spuren von: Milch, anderen Schalenfrüchten, Eier.

*Enzyme und Ascorbinsäure sind Verarbeitungshilfsstoffe und müssen bei gekochten Produkten möglicherweise nicht angegeben werden, gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011.*

Trotz äußerster Sorgfalt bei der Zubereitung unserer Produkte kann das vereinzelte Vorkommen von Schalen nicht komplett ausgeschlossen werden.

Trotz äußerster Sorgfalt bei der Zubereitung unserer Produkte kann das vereinzelte Vorkommen von Steinen nicht komplett ausgeschlossen werden.

Ohne GVO	Für Veganer geeignet	N	Kosher zertifiziert	N	J = Ja N = Nein
Nicht bestrahlt	Für Vegetarier geeignet	J	Halal zertifiziert	N	



Nährwerte je 100g	Tiefkühlprodukt		Gebackenes Produkt		
	Pro 100g	Pro Portion**	Pro 100g	Pro Portion***	% RM* pro portion
Energie (kJ)	1.225	3.429	1.263	3.429	42,0 %
Energie (kcal)	290	812	299	812	41,8 %
Fett (g)	4,5	12	4,6	12	18,3 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,6	1,7	0,6	1,7	8,9 %
davon trans-fettsäuren (g)	0	0	0	0	
Kohlenhydrate (g)	51	144	53	144	56,9 %
Zucker (g)	12	35	13	35	39,9 %
Zuckerzusatz (g)	2,66	7,45	2,74	7,45	
Ballaststoffe (g)	5,2	14	5,3	14	59,6 %
Eiweiß (g)	9,1	26	9,4	26	52,6 %
Salz (g)	0,64	1,8	0,66	1,8	30,5 %
Natrium (g)	0,25	0,71	0,26	0,71	30,5 %

\* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Gewicht einer Portion Tiefkühlprodukt: 280,0g - \*\*\*Gewicht einer Portion gekochtes Produkt: 271,6g

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	BKR 23/07-10/11
Staphylococcus aureus	< 100 KBE/g	< 1 000 KBE/g	ISO 6888-2
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 48 Stunden bei Zimmertemperatur aufbewahren; aus Gründen der Lebensmittelsicherheit 48 Stunden bei Zimmertemperatur aufbewahren.

## BACKEMPFEHLUNG

	Auftauen	Ca. 0-10 Min bei Raumtemperatur
	Ofen vorheizen	230°C
	Backen (mit Umluft)	Ca. 13-14 Min bei 180-190°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](http://www.bridorfrance.tv)**

## VERPACKUNG

### Palette

Palettenart / Abmessungen	EURO NIMP15 / 80x120 cm	Kartons / Palette	32
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	232,960 / 282,36 kg	Kartons / Lage	4
Gesamthöhe	2070 mm	Lagen / Palette	8

### Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	590x390x240 mm	Volumen (m3)	0,055 m³
Nettogewicht eines Kartons	7,28 kg	Stück / Karton	26
Bruttogewicht eines Kartons	7,944 kg	Beutel / Karton	1

### Beutel

Nettogewicht eines Beutels	7,28 kg	Stück / Beutel	26
----------------------------	---------	----------------	----

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](http://www.bridor.com)

e-mail: [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)