



CIABATTA MIT OLIVENÖL UND GRÜNEN OLIVEN 140G IM STEINOFEN VORGEBACKEN GEFROREN BRIDOR LES EVASIONS

| | | | |
|----------------------|----------------------|------------------------|-------------------|
| Produktcode | 41737 | Schutzmarke | BRIDOR |
| Strichcode (Karton) | 3419280090781 | Zollnomenklatur-Nummer | 1905 90 30 |
| Strichcode (Packung) | | Hergestellt in | Frankreich |

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

Eine Ciabatta mit Olivenöl und grünen Oliven, hat ein ideales Format für Sandwichs.

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

| | | |
|---|----------------------|------------------|
| Tiefkühlprodukt : | Länge | 18.0 cm ± 2.0 cm |
| | Breite | 8.0 cm ± 1.5 cm |
| | Höhe | 4.0 cm ± 1.0 cm |
| Gebackenes Produkt : <small>(zur Information)</small> | Durchschnittsgewicht | 130g |
| | Länge | 17.5 cm ± 2.0 cm |
| | Breite | 7.5 cm ± 1.0 cm |
| | Höhe | 4.0 cm ± 1.0 cm |



Servievorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, grüne Oliven 12% (grüne Oliven, Salz, Säureregulator (Citronensäure)), Olivenöl 2%, Hefe, Salz, **WEIZENGLUTEN**, deaktivierte Hefe, **WEIZENMALZMEHL**.

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

Kann enthalten Spuren von: Milch, Sesamsamen, 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 Steinen nicht komplett ausgeschlossen werden.

| | | | | | |
|-----------------|-------------------------|---|---------------------|---|--------------------|
| Ohne GVO | Für Veganer geeignet | J | 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) | 1.068 | 1.495 | 1.147 | 1.495 | 19,0 % |
| Energie (kcal) | 253 | 354 | 272 | 354 | 18,9 % |
| Fett (g) | 4,8 | 6,8 | 5,2 | 6,8 | 10,3 % |
| davon gesättigte Fettsäuren (g) | 0,7 | 1 | 0,8 | 1 | 5,4 % |
| davon trans-fettsäuren (g) | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Kohlenhydrate (g) | 44 | 61 | 47 | 61 | 25,0 % |
| Zucker (g) | 0,9 | 1,3 | 1 | 1,3 | 1,6 % |
| Ballaststoffe (g) | 2,7 | 3,7 | 2,9 | 3,7 | 15,9 % |
| Eiweiß (g) | 7,1 | 10 | 7,6 | 10 | 21,3 % |
| Salz (g) | 1,4 | 2,0 | 1,5 | 2,0 | 34,9 % |
| Natrium (g) | 0,56 | 0,78 | 0,60 | 0,78 | 34,9 % |

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal) - **Gewicht einer Portion Tiefkühlprodukt: 140,0g - ***Gewicht einer Portion gekochtes Produkt: 130,3g

| 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 bei Zimmertemperatur aufbewahren.

BACKEMPFEHLUNG

| | | |
|--|---------------------------------|--|
|  | Auftauen | Ca. 0-10 Min bei Raumtemperatur |
| | Ofen vorheizen | 230°C |
|  | Backen (mit Umluft) | Ca. 10-12 Min bei 180°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 | 224,000 / 276,115 kg | Kartons / Lage | 8 |
| Gesamthöhe | 2070 mm | Lagen / Palette | 8 |

Karton

| | | | |
|------------------------------|----------------|-----------------|----------|
| Außenabmessungen (L x B x H) | 390x295x240 mm | Volumen (m3) | 0,028 m³ |
| Nettogewicht eines Kartons | 3,5 kg | Stück / Karton | 25 |
| Bruttogewicht eines Kartons | 3,875 kg | Beutel / Karton | 1 |

Beutel

| | | | |
|----------------------------|--------|----------------|----|
| Nettogewicht eines Beutels | 3,5 kg | Stück / Beutel | 25 |
|----------------------------|--------|----------------|----|

| | | |
|-----------------------------------|---|--------------------|
| 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