



# MIX MINI CROISSANTS FOURRÉS 40G BEURRE FIN PRÊT-À-CUIRE SURGELÉ BRIDOR LES MINI GOURMANDES

Code article	42135	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	3419280095632	N° nomenclature douanière	1905 90 70
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

### De délicieuses viennoiseries, aux formes variées et aux multiples saveurs.

Un mix composé de 3 mini croissants fourrés dorés et brillants au format pratique (40g), avec des fourrages gourmands : un fourrage cacao-noisettes fondant, un cœur crème pâtissière onctueux et un fourrage abricot savoureux.

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

- 55 Croissant fourré Abricot 40g
- 55 Mini Croissant fourré Cacao-Noisette 40g
- 55 Croissant fourré Sucré 40g



Suggestion de présentation

**Ingrédients : Croissant fourré Abricot:** farine de **BLÉ**, beurre fin (**LAIT**) 18%, eau, fourrage abricot 12% (sirop de glucose, purée d'abricot 4,5%, sucre, jus de citron concentré, gélifiant (pectine), arôme naturel), sucre, **ŒUFS**, levure, sel, gluten de **BLÉ**, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique).

**Croissant fourré Cacao-Noisette:** farine de **BLÉ**, beurre fin (**LAIT**) 17%, eau, fourrage cacao noisette (sucre, huile végétale (colza et/ou tournesol), pâte de **NOISETTE**, cacao maigre en poudre 0,8%, poudre de **LAIT** écrémé, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de tournesol), arôme naturel de vanille), pépites de chocolat 5% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de **SOJA**)), sucre, **ŒUFS**, levure, sel, gluten de **BLÉ**, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique).

**Croissant fourré Sucré:** farine de **BLÉ**, beurre fin (**LAIT**) 17%, eau, fourrage sucre 12% (eau, sucre, amidon de maïs, lactosérum en poudre (**LAIT**)), poudre de **LAIT** entier, poudre de **LAIT** écrémé, épaississant (alginate de sodium), poudre d'albumine d'**ŒUF**, extrait de curcuma, arôme naturel, sel, correcteur d'acidité (acide citrique), extrait de carotte), finition 5% (sucre), sucre, **ŒUFS**, levure, sel, gluten de **BLÉ**, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique).

Oeufs 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, autres 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.

Malgré tout le soin apporté à la préparation de nos produits, la présence exceptionnelle de fragments de coque n'est pas exclue.

Malgré tout le soin apporté à la préparation de nos produits, la présence exceptionnelle de fragments de noyau n'est pas exclue.

OGM : néant	Convient aux végétaliens	N	certification Kasher	N
Ionisation : néant	Convient aux végétariens	O	certification Halal	N

O = oui  
N = non



Valeurs nutritionnelles pour 100g	Mix Surgelé	Mix Cuit	% AR* par portion** de mix cuit
Energie (kJ)	1 520	1 727	8,1 %
Energie (kcal)	363	412	8,1 %
Matières grasses (g)	17	19	10,8 %
dont acides gras saturés (g)	10	12	22,8 %
dont acide gras trans (g)	0	0	0,0 %
Glucides (g)	44	50	7,7 %
dont sucres (g)	13	15	6,6 %
dont sucres ajoutés (g)	10,8	12,2	
Fibres alimentaires (g)	2,3	2,6	4,2 %
Protéines (g)	7,3	8,3	6,5 %
Sel (g)	0,95	1,1	7,1 %
Sodium (g)	0,38	0,43	7,1 %

\*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal)- \*\*Poids d'une portion de produit cuit : 35,2g

Valeurs nutritionnelles pour 100g de produit surgelé	Croissant fourré Abricot 40g	Croissant fourré Sucré 40g	Mini Croissant fourré Cacao-Noisette 40g
<b>Energie (kJ)</b>	1 482	1 453	1 641
<b>Energie (kcal)</b>	354	347	392
<b>Matières grasses (g)</b>	16	15	20
<b>dont acides gras saturés (g)</b>	10	9,6	11
<b>dont acide gras trans (g)</b>	0	0	0
<b>Glucides (g)</b>	44	45	44
<b>dont sucres (g)</b>	11	15	14
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	2,3	2	2,7
<b>Protéines (g)</b>	7,2	6,9	7,7
<b>Sel (g)</b>	0,98	0,95	0,93
<b>Sodium (g)</b>	0,39	0,38	0,37

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flore totale aérobie mésophile	< 100 000 ufc/g	< 1 000 000 ufc/g	ISO 4833-2
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)	20 unités par plaque
	Décongélation	environ 30-45 min à température ambiante.
	Préchauffage du four	190°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 14-16 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](http://www.bridor.com)**

## CONDITIONNEMENT

### Palette

Type de palette / Dimensions	EURO NIMP15 / 80x120 cm	Cartons / palette	64
Poids net / Poids brut d'une palette	422,400 / 476,141 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 <sup>3</sup>
Poids net d'un carton	6,6 kg	Pièces / carton	165
Poids brut d'un carton	7 kg	Sachets / carton	3

### Sachet

Croissant fourré Abricot 40g	Poids net d'un sachet	2,200 kg	Sachets / carton	1	Pièces / sachet	55
Mini Croissant fourré Cacao-Noisette 40g	Poids net d'un sachet	2,200 kg	Sachets / carton	1	Pièces / sachet	55
Croissant fourré Sucré 40g	Poids net d'un sachet	2,200 kg	Sachets / carton	1	Pièces / sachet	55

Eléments 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](http://www.bridor.com)

Mail pour la France métropolitaine : [commercialfrance@groupeleduff.com](mailto:commercialfrance@groupeleduff.com)

Mail pour l'international et DOM-TOM : [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)