



MIX MINI-CROISSANTS MIT FÜLLUNG 40G FEINER BUTTER BACKFERTIG TIEFGEFROREN BRIDOR DIE MINI KÖSTLICHKEITEN

Produktcode	42135	Schutzmarke	BRIDOR
Strichcode (Karton)	3419280095632	Zollnomenklatur-Nummer	1901 20 00
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	Frankreich

Süßes Mini-Feingebäck in verschiedenen Formen und vielen Geschmacksrichtungen.

Ein Mix aus 3 glänzenden, goldbraunen Mini Croissants mit praktischem Format (40 g) und köstlichen Füllungen: eine schmelzende Kakao-Haselnuss-Füllung, eine Füllung aus üppiger Konditorcreme und eine aromatische Aprikosenfüllung.

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

- 55 Croissant mit Aprikosefüllung 40g**
- 55 Mini Croissant mit Kakao-Haselnussfüllung 40g**
- 55 Croissant Gefüllt mit Konditorcreme 40g**



Serviervorschlag

Zutaten: **Croissant mit Aprikosefüllung:** WEIZENMEHL, feiner Butter (MILCH) 18%, Wasser, Aprikosefüllung 12% (Glukosesirup, Aprikosenpüree 4,5%, Zucker, Zitronensaftkonzentrat, Geliermittel (Pektine), Natürliches Aroma), Zucker, EIER, Hefe, Salz, WEIZENGLUTEN, Mehlbehandlungsmittel (Alpha-Amylasen, Hemicellulasen, Ascorbinsäure).
Croissant mit Kakao-Haselnussfüllung: WEIZENMEHL, feiner Butter (MILCH) 17%, Wasser, Kakao- und HASELNUSSFÜLLUNG (Zucker, Pflanzenöl (Raps und / oder Sonnenblume), HASELNUSSPASTE, Mageres Kakaopulver 0,8%, MAGERMILCHPULVER, Kakaobutter, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), natürliches Vanillearoma), Schokoladenstückchen 5% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (SOJALECITHIN)), Zucker, EIER, Hefe, Salz, WEIZENGLUTEN, Mehlbehandlungsmittel (Alpha-Amylasen, Hemicellulasen, Ascorbinsäure).
Croissant Gefüllt mit Konditorcreme: WEIZENMEHL, feiner Butter (MILCH) 17%, Wasser, Füllung mit Konditorcreme 12% (Wasser, Zucker, Maisstärke, Molkenpulver (MILCH), VOLLMILCHPULVER, MagerMILCHpulver, Verdickungsmittel (Natriumalginate), EIERALBUMINPULVER, Kurkuma-Extract, Natürliches Aroma, Salz, Säureregulator (Citronensäure), Karottenextrakt), Dekor 5% (Zucker), Zucker, EIER, Hefe, Salz, WEIZENGLUTEN, Mehlbehandlungsmittel (Alpha-Amylasen, Hemicellulasen, Ascorbinsäure).
EIER aus Bodenhaltung

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

Kann enthalten Spuren von: Sesamsamen, anderen Schalenfrüchten.

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
Nicht bestrahlt	Für Vegetarier geeignet	J	Halal zertifiziert	N

J = Ja
N = Nein



Nährwerte je 100g	Tiefgefroren Mix	Gebacken Mix	% RM* pro portion** gebacken Mix
Energie (kJ)	1.520	1.727	8,1 %
Energie (kcal)	363	412	8,1 %
Fett (g)	17	19	10,8 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	10	12	22,9 %
davon trans-fettsäuren (g)	0	0	0,0 %
Kohlenhydrate (g)	44	50	7,7 %
Zucker (g)	13	15	6,6 %
Zuckerzusatz (g)	10,8	12,2	
Ballaststoffe (g)	2,3	2,6	4,2 %
Eiweiß (g)	7,3	8,3	6,5 %
Salz (g)	0,95	1,1	7,1 %
Natrium (g)	0,38	0,43	7,1 %

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)- **Gewicht einer Portion gekochtes Produkt: 35,2g

Nährwerte je 100g Tiefkühlprodukt	Croissant Gefüllt mit Konditorcreme 40g	Croissant mit Aprikosefüllung 40g	Mini Croissant mit Kakao- Haselnussfüllung 40g
Energie (kJ)	1.453	1.482	1.641
Energie (kcal)	347	354	392
Fett (g)	15	16	20
davon gesättigte Fettsäuren (g)	9,6	10	11
davon trans	0	0	0
Kohlenhydrate (g)	45	44	44
Zucker (g)	15	11	14
Ballaststoffe (g)	2	2,3	2,7
Eiweiß (g)	6,9	7,2	7,7
Salz (g)	0,95	0,98	0,93
Natrium (g)	0,38	0,39	0,37

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Laborormethoden
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
Listeria monocytogenes	in 25g nicht vorhanden	in 25g nicht vorhanden	AES 10/03-09/00
Schimmelpilze	< 1.000 KBE/g	< 10 000 KBE/g	ISO 21527-1

LAGERUNG UND AUFBEWAHRUNG

Mindesthaltbarkeitsdatum: 365 Tage (12 Monate) ab dem Datum des Tiefgefrierens, das auf der Verpackung angegeben ist.
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

	Anordnung auf dem Backblech (600 x 400)	20 Stücke pro Backblech
	Auftauen	Ca. 30-45 Min bei Raumtemperatur
	Ofen vorheizen	190°C
	Backen (mit Umluft)	Ca. 14-16 Min bei 165-170°C, geöffneter 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.bridordefrance.tv

VERPACKUNG

Palette

Palettenart / Abmessungen	EURO NIMP15 / 80x120 cm	Kartons / Palette	64
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	422,400 / 476,141 kg	Kartons / Lage	8
Gesamthöhe	2070 mm	Lagen / Palette	8

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	390x295x240 mm	Volumen (m3)	0,028 m ³
Nettogewicht eines Kartons	6,6 kg	Stück / Karton	165
Bruttogewicht eines Kartons	7 kg	Beutel / Karton	3

Beutel

Croissant mit Aprikosefüllung 40g	Nettogewicht eines Beutels	2,200 kg	Beutel / Karton	1	Stück / Beutel	55
Mini Croissant mit Kakao-Haselnussfüllung 40g	Nettogewicht eines Beutels	2,200 kg	Beutel / Karton	1	Stück / Beutel	55
Croissant Gefüllt mit Konditorcreme 40g	Nettogewicht eines Beutels	2,200 kg	Beutel / Karton	1	Stück / Beutel	55

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