



**MIX MINI TARTELETTE FEINER BUTTER
BACKFERTIG TIEFGEFROREN BRIDOR
BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE
PROFESSIONNELS**
Hefeblätterteig mit Füllung



Produktcode	42337	Schutzmarke	BRIDOR
Strichcode (Karton)	3419280097766	Zollnomenklatur-Nummer	1901 20 00
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	Frankreich

Eine prestigemarke im dienste der fachleute aus hotel und gaststättengewerbe.

Diese 35 g Mini Tartelettes werden aus einem sehr feinen und delikaten Plunderteig mit reiner Butter hergestellt und haben eine unwiderstehlich appetitliche Optik. Dieser Mix umfasst die drei ikonischen Rezepte der Produktreihe und besteht aus 48 Mini Tartelettes Apfel Birne, 48 Mini Tartelettes Johannisbeere Apfel und 48 Mini Tartelettes Ananas Passionsfrucht. Diese drei exklusiven und eleganten Rezepte wurden von Maison Lenôtre kreiert und vereinen Feingebäck und Pâtisserie in einem Produkt.

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

48 Mini Tartelette Schwarze Johannisbeere Apfel 35g

48 Mini Tartelette ananas Passionsfrucht 35g

48 Mini Tartelette Apfel Birne 35g

Zutaten: **Tartelette schwarze Johannisbeere Apfel : WEIZENMEHL**, schwarze Johannisbeere Apfel Füllung 27.6% (Zucker, püree von schwarzer Johannisbeere 6.9%, Apfel 5.5%, Wasser, Maisstärke, Säureregulatoren (Tricalciumcitrat), Geliermittel (Gellan), natürliches Aroma (Geschmack Schwarze Johannisbeere), natürliches Aroma (Apfelgeschmack)), Wasser, feiner Butter (**MILCH**) 13%, Zucker, **VOLLMILCHPULVER**, geschälter Buchweizen geschrotet, Hefe, **EIER**, salz, **WEIZENGLUTEN**, deaktivierte Hefe, Mehlbehandlungsmittel (Alpha-Amylasen, Hemicellulasen, Ascorbinsäure), Verdickungsmittel (Guarkernmehl).

Tartelette ananas Passionsfrucht : WEIZENMEHL, Ananas Passionsfrucht Füllung 27.4% (Ananaspüree 10.9%, Zucker, Wasser, Passionsfruchtpurée 3.2%, modifizierte Stärke (modifizierte Maisstärke), Säureregulatoren (Tricalciumcitrat), Geliermittel (Gellan) natürliches Aroma (Ananasgeschmack), Konzentrat (Apfel, Mariendistel und Zitrone), natürliches Aroma (Maracuja-Geschmack)), Wasser, feiner Butter (**MILCH**) 13%, Zucker, Kokosnus raspeln, **VOLLMILCHPULVER**, Hefe, **EIER**, salz, **WEIZENGLUTEN**, deaktivierte Hefe, Mehlbehandlungsmittel (Alpha-Amylasen, Hemicellulasen, Ascorbinsäure), Verdickungsmittel (Guarkernmehl).

Tartelette Apfel Birne : WEIZENMEHL, Apfel Birne Grapefruit Füllung 26.8% (Zucker, Birnen 4.7%, Apfel 4.7%, Wasser, Grapefruitsaft 3.4%, Stärke, Geliermittel (Gellan), Säureregulator (Tricalciumcitrat), natürliches Aroma (Apfelgeschmack), natürliches Aroma (Birnengeschmack), natürliches Grapefruitaroma), Wasser, feiner Butter (**MILCH**) 13%, Zucker, geriebene **MANDELN**, **VOLLMILCHPULVER**, Hefe, **EIER**, salz, **WEIZENGLUTEN**, deaktivierte Hefe, Mehlbehandlungsmittel (Alpha-Amylasen, Hemicellulasen, Ascorbinsäure), Verdickungsmittel (Guarkernmehl).

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

Kann enthalten Spuren von: anderen Schalenfrüchten, Sesamsamen, Soja.

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.

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	Tiefgefroren Mix	Gebacken Mix	% RM* pro portion** gebacken Mix
Energie (kJ)	1.265	1.416	5,8 %
Energie (kcal)	302	338	5,8 %
Fett (g)	13	15	7,2 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	8,1	9	15,6 %
davon trans-fettsäuren (g)	0	0	0,0 %
Kohlenhydrate (g)	39	44	5,8 %
Zucker (g)	14	16	6,1 %
Zuckerzusatz (g)	4,12	4,61	
Ballaststoffe (g)	2,2	2,4	3,4 %
Eiweiß (g)	6,1	6,8	4,7 %
Salz (g)	0,79	0,88	5,1 %
Natrium (g)	0,32	0,35	5,1 %

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)- **Gewicht einer Portion gekochtes Produkt: 31,3g

Nährwerte je 100g Tiefkühlprodukt	Mini Tartelette Apfel Birne 35g	Mini Tartelette Schwarze Johannisbeere Apfel 35g	Mini Tartelette ananas Passionsfrucht 35g
Energie (kJ)	1.311	1.242	1.242
Energie (kcal)	313	296	296
Fett (g)	14	12	13
davon gesättigte Fettsäuren (g)	7,6	7,7	8,8
davon trans	0	0	0
Kohlenhydrate (g)	39	40	38
Zucker (g)	14	14	14
Ballaststoffe (g)	2,3	2,2	2,1
Eiweiß (g)	6,6	5,9	5,8
Salz (g)	0,76	0,8	0,8
Natrium (g)	0,30	0,32	0,32

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)	24 Stücke pro Backblech
	Auftauen	ca. 30-45 Min. bei Raumtemperatur.
	Ofen vorheizen	190°C
	Backen (mit Umluft)	Ca. 12-14 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	80
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	403,200 / 462,781 kg	Kartons / Lage	8
Gesamthöhe	2100 mm	Lagen / Palette	10

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	398x288x195 mm	Volumen (m3)	0,022 m³
Nettogewicht eines Kartons	5,04 kg	Stück / Karton	144
Bruttogewicht eines Kartons	5,433 kg	Beutel / Karton	3

Beutel

Mini Tartelette Schwarze Johannisbeere Apfel 35g	Nettogewicht eines Beutels	1,680 kg	Beutel / Karton	1	Stück / Beutel	48
Mini Tartelette ananas Passionsfrucht 35g	Nettogewicht eines Beutels	1,680 kg	Beutel / Karton	1	Stück / Beutel	48
Mini Tartelette Apfel Birne 35g	Nettogewicht eines Beutels	1,680 kg	Beutel / Karton	1	Stück / Beutel	48

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