



# MIX MINI TARTELETTE BEURRE FIN PRÊT-À-CUIRE SURGELÉ BRIDOR BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNELS



Pâte levée feuilletée avec fourrage

Code article	<b>42337</b>	Marque	<b>BRIDOR</b>
Code EAN (carton)	<b>3419280097766</b>	N° nomenclature douanière	<b>1901 20 00</b>
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	<b>France</b>

## Une marque de prestige au service des professionnels de l'Hôtellerie et de la Restauration.

Ces mini tartelettes de 35g sont réalisées avec un feuilletage pur beurre très fin et délicat, créant une expérience visuelle irrésistible. Ce mix reprend les trois recettes emblématiques de la gamme et est composé de 48 mini tartelettes pomme poire, de 48 mini tartelettes cassis pomme et de 48 mini tartelettes ananas fruit de la passion. Ces trois recettes exclusives et élégantes ont été imaginées par la Maison Lenôtre, où les univers de la viennoiserie et de la pâtisserie se rejoignent.

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

### 48 Mini Tartelette Cassis Pomme 35g

### 48 Mini Tartelette Ananas Passion 35g

### 48 Mini Tartelette Pomme Poire 35g

**Ingrédients : Tartelette Cassis Pomme:** farine de **BLÉ**, fourrage cassis pomme 27.6% (sucre, purée de cassis 6.9%, pomme 5.5%, eau, amidon de maïs, correcteurs d'acidité (citrate tricalcique), gélifiant (gomme gellane), arôme naturel (goût cassis), arôme naturel (goût pomme)), eau, beurre fin (**LAIT**) 13%, sucre, poudre de **LAIT** entier, sarrasin décortiqué concassé, levure, **ŒUFS**, sel, gluten de **BLÉ**, levure désactivée, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique), épaississant (gomme guar).

**Tartelette Ananas Passion:** farine de **BLÉ**, fourrage ananas passion 27.4% (purée d'ananas 10.9%, sucre, eau, purée de fruit de la passion 3.2%, amidon modifié (amidon modifié de maïs), correcteurs d'acidité (citrate tricalcique), gélifiant (gomme gellane), arôme naturel (goût ananas), concentré (pomme, carthame et citron), arôme naturel (goût passion)), eau, beurre fin (**LAIT**) 13%, sucre, noix de coco râpée, poudre de **LAIT** entier, levure, **ŒUFS**, sel, gluten de **BLÉ**, levure désactivée, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique), épaississant (gomme guar).

**Tartelette Pomme Poire:** farine de **BLÉ**, fourrage pomme poire pamplemousse 26.8% (sucre, poires 4.7%, pomme 4.7%, eau, jus de pamplemousse 3.4%, amidon, gélifiant (gomme gellane), correcteur d'acidité (citrate tricalcique), arôme naturel (goût pomme), arôme naturel (goût poire), arôme naturel de pamplemousse), eau, beurre fin (**LAIT**) 13%, sucre, **AMANDES** hachées, poudre de **LAIT** entier, levure, **ŒUFS**, sel, gluten de **BLÉ**, levure désactivée, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique), épaississant (gomme guar).

Pour les allergènes, dont les céréales contenant du gluten, se référer aux ingrédients en majuscules.

Peut contenir des traces de: autres fruits à coque, graines de sésame, soja.

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.

OGM : néant	Convient aux végétaliens	N	certification Kashेर	N	O = oui N = non
Ionisation : néant	Convient aux végétariens	O	certification Halal	N	

Valeurs nutritionnelles pour 100g	Mix Surgelé	Mix Cuit	% AR* par portion** de mix cuit
Energie (kJ)	1 265	1 416	5,8 %
Energie (kcal)	302	338	5,8 %
Matières grasses (g)	13	15	7,2 %
dont acides gras saturés (g)	8,1	9	15,6 %
dont acide gras trans (g)	0	0	0,0 %
Glucides (g)	39	44	5,8 %
dont sucres (g)	14	16	6,1 %
dont sucres ajoutés (g)	4,12	4,61	
Fibres alimentaires (g)	2,2	2,4	3,4 %
Protéines (g)	6,1	6,8	4,7 %
Sel (g)	0,79	0,88	5,1 %
Sodium (g)	0,32	0,35	5,1 %

\*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal)- \*\*Poids d'une portion de produit cuit : 31,3g

Valeurs nutritionnelles pour 100g de produit surgelé	Mini Tartelette Ananas Passion 35g	Mini Tartelette Cassis Pomme 35g	Mini Tartelette Pomme Poire 35g
<b>Energie (kJ)</b>	1 242	1 242	1 311
<b>Energie (kcal)</b>	296	296	313
<b>Matières grasses (g)</b>	13	12	14
<b>dont acides gras saturés (g)</b>	8,8	7,7	7,6
<b>dont acide gras trans (g)</b>	0	0	0
<b>Glucides (g)</b>	38	40	39
<b>dont sucres (g)</b>	14	14	14
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	2,1	2,2	2,3
<b>Protéines (g)</b>	5,8	5,9	6,6
<b>Sel (g)</b>	0,8	0,8	0,76
<b>Sodium (g)</b>	0,32	0,32	0,30

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
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)	24 unités par plaque
	Décongélation	environ 30-45 min à température ambiante.
	Préchauffage du four	190°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 12-14 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	80
Poids net / Poids brut d'une palette	403,200 / 462,781 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	2100 mm	Couches / palette	10

### Carton

Dimension externes (L x l x h)	398x288x195 mm	Volume (m3)	0,022 m <sup>3</sup>
Poids net d'un carton	5,04 kg	Pièces / carton	144
Poids brut d'un carton	5,433 kg	Sachets / carton	3

### Sachet

Mini Tartelette Cassis Pomme 35g	Poids net d'un sachet	1,680 kg	Sachets / carton	1	Pièces / sachet	48
Mini Tartelette Ananas Passion 35g	Poids net d'un sachet	1,680 kg	Sachets / carton	1	Pièces / sachet	48
Mini Tartelette Pomme Poire 35g	Poids net d'un sachet	1,680 kg	Sachets / carton	1	Pièces / sachet	48

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)