

**TRIO DE MINI BALLONS 33G  
PRODUIT PRE-CUIT SURGELE**

Petite boulangerie

Code article

**BS032**

Code EAN (carton)

**7649994002497**

Marque

**BRIDOR SUISSE****Suisse (Cousset)**

Lieu de fabrication

**CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION****Produit  
surgelé :**

Poids moyen

33 g

Diamètre

6,5 cm ± 1 cm

Ingrédients :

Ballon maïs: Farine (farine de **FROMENT**, gluten de **FROMENT**, farine de malt **D'ORGE**), eau, maïs (14%), graines de tournesol, huile de tournesol, farine de maïs, levures de panification, sel de cuisine iodé, épices, curcuma, agent de traitement de la farine (acide ascorbique)

Ballon campasine : Farine (farine de **FROMENT**, farine de malt **D'ORGE**), eau, farine de **SARRASIN**, levain de **BLÉ**, levures de panification, sel de cuisine iodé.

Ballon céréales : Farine (farine de **FROMENT**, farine de malt **D'ORGE**), eau, mélange graines (lin brun, lin jaune, graines de **SÉSAME**, millet, pavot), farine de **BLÉ** dur, sel, levure de panification, gluten de **FROMENT**.

Pour les allergènes, dont les céréales contenant du gluten, se référer aux ingrédients en majuscules. Peut contenir des traces de : fruits à coques, graines de sésame, soja, sulfites.

Les enzymes sont des auxiliaires technologiques et peuvent ne pas être déclarées dans les produits cuits.

Valeurs nutritionnelles pour 100g	Produit surgelé
Energie (kJ)	942
Energie (kcal)	225
Matières grasses (g)	3.34
dont acides gras saturés (g)	0.41
Glucides (g)	40.01
dont sucres (g)	0.63
Fibres alimentaires (g)	2.21
Protéines (g)	7.77
Sel (g)	1.22

## STOCKAGE ET CONSERVATION

---

Date de durabilité minimale : 180 jours (6 mois) à partir de la date de congélation notée sur l'emballage.  
Produit surgelé. A conserver au congélateur à -18°C avant utilisation. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ.

Conditions de conservation :

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 pendant 12 heures pour des raisons organoleptiques et des raisons de sécurité alimentaire.

## PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

---

	Décongélation	Environ 30 min à température ambiante
	Préchauffage du four	220°C
	Cuisson (en four ventilé)	Environ 3-5 minutes à 210°C, oura fermé
	Refroidissement et ressauage sur grille	Environ 6 minutes

Nota : chaque four a ses propres caractéristiques. Nous vous suggérons de bien noter les paramètres de cuisson donnant les meilleurs résultats avec votre matériel.

## CONDITIONNEMENT

---

### *Palette*

Type de palette / Dimensions	EURO / 80x120 cm	Cartons / palette	28
Poids net / Poids brut d'une palette	166.3kg / 184.5kg	Cartons / couche	4
Hauteur totale	1830 mm	Couches / palette	7

### *Carton*

Dimension externes (L x l x h)	590x390x240 mm	Volume (m3)	0,055 m <sup>3</sup>
Poids net d'un carton	5.94 kg	Pièces / carton	180
Poids brut d'un carton	6.59 kg	Sachets / carton	3

Eléments complémentaires dans le carton N (O = oui / N = non)

## POUR TOUT RENSEIGNEMENT / CONTACT

---

Bridor Suisse SA, CH-1774 Cousset