



FICHE TECHNIQUE

**BALLON CAMPASINE 33G  
PRODUIT PRE-CUIT SURGELE**

Boulangerie

Code article	<b>BS036</b>	Marque	<b>BRIDOR SUISSE</b>
Code EAN (carton)	<b>7649994002664</b>	Lieu de fabrication	<b>Suisse (Cousset)</b>

**CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION**

<b>Produit surgelé :</b>	Poids moyen	33 g
	Diamètre	6,5 cm ± 1 cm



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

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)	841
Energie (kcal)	201
Matières grasses (g)	0.57
dont acides gras saturés (g)	0.14
Glucides (g)	41.67
dont sucres (g)	0.66
Fibres alimentaires (g)	1.36
Protéines (g)	6.62
Sel (g)	1.12

## STOCKAGE ET CONSERVATION

---

Date de durabilité minimale : 270 jours (9 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, couvercle fermé
	Refroidissement et ressuage 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	1

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

## POUR TOUT RENSEIGNEMENT / CONTACT

---

Bridor Suisse SA, CH-1774 Cousset