



FICHE TECHNIQUE

BAGUETTE CEREALES 280G

PRODUIT PRE-CUIT SURGELE

Boulangerie

Code article	BS286	Marque	BRIDOR SUISSE
Code EAN (carton)	7649994002732	Lieu de fabrication	Suisse (Cousset)

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit surgelé :

Poids moyen	280 g
Longueur	48 cm $\pm$ 2 cm
Largeur	7 cm $\pm$ 2 cm



Ingrédients : Farine (farine de **froment**, farine de malt **d'orge**), eau, farine de **BLE** dur, gluten de **FROMENT**, levures de panification, sel de cuisine iodé,graines de lin brun, graines de lin jaune, graines de **sésame**, graines de tournesol.

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)	883
Energie (kcal)	211
Matières grasses (g)	2,69
dont acides gras saturés (g)	0,41
Glucides (g)	38,34
dont sucres (g)	0,6
Fibres alimentaires (g)	2,3
Protéines (g)	7,23
Sel (g)	1,15

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 20 min à température ambiante
	Préchauffage du four	220°C
	Cuisson (en four ventilé)	Environ 6-8 minutes à 200-220°C, ours ouvert
	Refroidissement et ressuage sur grille	Environ 10 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	172,48 kg / 190,68 kg	Cartons / couche	4
Hauteur totale	2005 mm	Couches / palette	7

Carton

Dimension externes (L x l x h)	590x390x265 mm	Volume (m3)	0,061 m³
Poids net d'un carton	6,16 kg	Pièces / carton	22
Poids brut d'un carton	6,81 kg	Sachets / carton	1

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

POUR TOUT RENSEIGNEMENT / CONTACT

Bridor Suisse SA, CH-1774 Cousset