



# COUQUE AL BURRO 75G BURRO FINE PRONTO DA CUOCERE SURGELATO BRIDOR GLI EVASION

Codice prodotto	<b>40942</b>	Marca	<b>BRIDOR</b>
Codice EAN (cartone)	<b>3419280081987</b>	Codice doganale	<b>1901 20 00</b>
Codice EAN (sacchetto)		Luogo di fabbricazione	<b>Francia</b>

*Quando le tecniche di panificazione francesi si ispirano alle tendenze locali e dal mondo per offrirci dei prodotti dalle ricette originali e saporite.*

*Una gamma di couque al burro con una texture morbida e croccante*

## CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

<b>Prodotto Surgelato :</b>	Lunghezza	9.0 cm ± 1.5 cm
	Larghezza	6.5 cm ± 1.0 cm
	Altezza	4.5 cm ± 1.0 cm
<b>Prodotto Cotto :</b> <small>(a titolo indicativo)</small>	Peso medio	68g
	Lunghezza	12.0 cm ± 2.0 cm
	Larghezza	8.0 cm ± 1.0 cm
	Altezza	6.0 cm ± 1.0 cm



Suggerimento di presentazione

Ingredienti: farina di **FRUMENTO** tipo "0-1", burro fine (**LATTE**) 23%, acqua, lievito, zucchero, **UOVA**, sale, glutine di **GRANO**, agenti di trattamento della farina (alfa-amilasi, emicellulasi, acido ascorbico). **UOVA** da allevamento a terra.

Per gli allergeni, compresi i cereali contenenti glutine, vedere gli ingredienti in lettere maiuscole.

Può contenere tracce di: semi di sesamo, soia, frutta a guscio.

*Gli enzimi e l'acido ascorbico sono coadiuvanti tecnologici e non possono essere dichiarati nei prodotti cotti, secondo il regolamento (UE) N. 1169/2011.*

Senza OGM	Adatto per i vegani	N	Certificato Kosher	N	S = sim N = no	
No irradiato	Adatto per i vegetariani	S	Certificato Halal	S		

Valori nutrizionali per 100g	Prodotto surgelato		Prodotto cotto		
	Per 100g	Per porzione**	Per 100g	Per porzione***	% CR* per porzione
Energia (kJ)	1.501	1.126	1.649	1.126	14,6 %
Energia (kcal)	359	269	395	269	14,7 %
Grassi (g)	19	15	21	15	22,7 %
di cui acidi grassi saturi (g)	13	9,4	14	9,4	51,2 %
di cui acidi grassi trans (g)	0	0	0	0	
Carboidrati (g)	38	29	42	29	12,1 %
Zuccheri (g)	5,8	4,4	6,4	4,4	5,3 %
Zuccheri aggiunti (g)	4,56	3,42	5,02	3,42	
Fibre (g)	2,4	1,8	2,6	1,8	7,7 %
Proteine (g)	7,8	5,9	8,6	5,9	12,8 %
Sale (g)	1,0	0,76	1,1	0,76	13,7 %
Sodio (g)	0,40	0,30	0,44	0,30	13,7 %

\* Consumo di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Peso di una porzione di prodotto congelato: 75,0g - \*\*\*Peso di una porzione di prodotto cotto: 68,2g

Caratteristiche microbiologiche	Valori obiettivo	Tolleranze	Metodi di laboratorio
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonella	non rilevabile in 25g	non rilevabile in 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 rilevabile in 25g	non rilevabile in 25g	AES 10/03-09/00
Muffe	< 1.000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1

## STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Data di durata minima: 365 giorni (12 mesi) dalla data di surgelazione indicata sulla confezione.

Conservare nel congelatore -18°C prima dell' utilizzo. MAI RICONGELARE UN PRODOTTO SCONGELATO.

Condizioni di conservazione:

24 ore in frigorifero





3 giorni nel vano del ghiaccio nel frigorifero

nel congelatore a -18°C: fino al termine minimo di conservazione indicato sull' imballaggio

Consigli per la conservazione dopo la cottura:

A temperatura ambiente : 24 ore per motivi organolettici e per 48 ore per motivi di sicurezza alimentare.

## PREPARAZIONE E COTTURA

	Disposizione sulla teglia (600 x 400)	12 unità per teglia
	Scongelamento	circa 30-45 min a temperatura ambiente
	Preriscaldamento del forno	190°C
	Cottura (forno ventilado)	circa 15-18 min a 165-170°C, tiraggio aperto
	Raffreddare e riposare sulla teglia	15 min a temperatura ambiente

Nota: Ogni forno ha le sue proprie caratteristiche. Vi suggeriamo di verificare i parametri di cottura per ottenere i migliori risultati.

**Scopri tutti i suggerimenti degli chef su [www.bridor.com](http://www.bridor.com)**

## CONFEZIONAMENTO

### Pallet

Tipo di pallet / Dimensioni	EURO NIMP15 / 80x120 cm	Cartoni / pallet	64
Peso netto / Peso lordo della pallet	307,200 / 360,131 kg	Cartoni / strato	8
Altezza totale	2070 mm	Strati / pallet	8
Materiale Pallet	FOR50		

### Cartone

Dimensioni esterne (L x l x a)	390x295x240 mm	Volume (m3)	0,028 m <sup>3</sup>
Peso netto del cartone	4,8 kg	Unità / cartone	64
Peso lordo del cartone	5,187 kg	Sacchetti / cartone	2
Materiale Cartone	PAP20	Materiale Etichetta	PAP22

### Sacchetto

Peso netto del sacchetto	2,4 kg	Unità / sacchetto	32
Materiale Sacchetto	HDPE2 (i sacchi Fournil de Pierre sono esclusi)		
Elementi complementari nel cartone	N	S = sim N = no	
Materiale elementi complementari			

## PER QUALSIASI INFORMAZIONE / CONTATTO

Indirizzo postale: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - [www.bridor.com](http://www.bridor.com)

e-mail: [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)