



**MIX MINI TARTELETTE BURRO FINE  
PRONTO DA CUOCERE SURGELATO  
BRIDOR BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE  
PROFESSIONNELS**



Pasta prelievitata sfoglia con farcitura

Codice prodotto	<b>42337</b>	Marca	<b>BRIDOR</b>
Codice EAN (cartone)	<b>3419280097766</b>	Codice doganale	<b>1901 20 00</b>
Codice EAN (sacchetto)		Luogo di fabbricazione	<b>Francia</b>

*Una marca di prestigio al servizio dei professionisti del settore alberghiero e della ristorazione.*

**CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE**

- 48 Mini Tartelette Ribes nero Mela 35g**
- 48 Mini Tartelette ananas frutto della passione 35g**
- 48 Mini Tartelette mela pera 35g**

**Ingredienti: Tartelette ribes nero mela:** farina di **FRUMENTO** tipo "0-1", ribes nero mela farcitura 27.6% (zucchero, purea di ribes nero 6.9%, mela 5.5%, acqua, amido di mais, Correttori di acidità (citrati tricalcico), gelificanti (gomma di gellano), aroma naturale (gusto ribes nero), aroma naturale (aroma di mela)), acqua, burro fine (**LATTE**) 13%, zucchero, **LATTE** intero in polvere, grano saraceno decorticato e spezzettato, lievito, **UOVA**, sale, glutine di **GRANO**, lievito disattivato, agenti di trattamento della farina (alfa-amilasi, emicellulasi, acido ascorbico), addensante (gomma di guar).

**Tartelette ananas frutto della passione :** farina di **FRUMENTO** tipo "0-1", ananas frutto della passione farcitura 27.4% (purè di ananas 10.9%, zucchero, acqua, purea di frutto della passione 3.2%, amido modificato (amido modificato di mais), Correttori di acidità (citrati tricalcico), gelificanti (gomma di gellano), aroma naturale (aroma di ananas), concentrato (mela, cartamo e limone), aroma naturale (aroma di passione)), acqua, burro fine (**LATTE**) 13%, zucchero, noce di cocco grattugiata, **LATTE** intero in polvere, lievito, **UOVA**, sale, glutine di **GRANO**, lievito disattivato, agenti di trattamento della farina (alfa-amilasi, emicellulasi, acido ascorbico), addensante (gomma di guar).

**Tartelette mela pera :** farina di **FRUMENTO** tipo "0-1", mela pera pompelmo farcitura 26.8% (zucchero, pere 4.7%, mela 4.7%, acqua, succo di pompelmo 3.4%, amido, gelificanti (gomma di gellano), Correttore di acidità (citrati tricalcico), aroma naturale (aroma di mela), aroma naturale (aroma di pera), aroma naturale di pompelmo), acqua, burro fine (**LATTE**) 13%, zucchero, **MANDORLE** tritate, **LATTE** intero in polvere, lievito, **UOVA**, sale, glutine di **GRANO**, lievito disattivato, agenti di trattamento della farina (alfa-amilasi, emicellulasi, acido ascorbico), addensante (gomma di guar).

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

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

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

Nonostante tutta l'attenzione prestata alla preparazione dei nostri prodotti, non si esclude la rara presenza di frammenti di guscio.

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

Valori nutrizionali per 100g	Mix Surgelato	Mix Cotto	% CR* per porzione** di mix cotto
Energia (kJ)	1.265	1.416	5,8 %
Energia (kcal)	302	338	5,8 %
Grassi (g)	13	15	7,2 %
di cui acidi grassi saturi (g)	8,1	9	15,6 %
di cui acidi grassi trans (g)	0	0	0,0 %
Carboidrati (g)	39	44	5,8 %
Zuccheri (g)	14	16	6,1 %
Zuccheri aggiunti (g)	4,12	4,61	
Fibre (g)	2,2	2,4	3,4 %
Proteine (g)	6,1	6,8	4,7 %
Sale (g)	0,79	0,88	5,1 %
Sodio (g)	0,32	0,35	5,1 %

\* Consumo di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)- \*\*Peso di una porzione di prodotto cotto: 31,3g

Valori nutrizionali per 100g di prodotto surgelato	Mini Tartelette Ribes nero Mela 35g	Mini Tartelette ananas frutto della passione 35g	Mini Tartelette mela pera 35g
<b>Energia (kJ)</b>	1.242	1.242	1.311
<b>Energia (kcal)</b>	296	296	313
<b>Grassi (g)</b>	12	13	14
<b>di cui acidi grassi saturi (g)</b>	7,7	8,8	7,6
<b>di cui acidi grassi trans (g)</b>	0	0	0
<b>Carboidrati (g)</b>	40	38	39
<b>Zuccheri (g)</b>	14	14	14
<b>Fibre (g)</b>	2,2	2,1	2,3
<b>Proteine (g)</b>	5,9	5,8	6,6
<b>Sale (g)</b>	0,8	0,8	0,76
<b>Sodio (g)</b>	0,32	0,32	0,30

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)	24 unità per teglia
	Scongelamento	circa 30-45 min a temperatura ambiente
	Preriscaldamento del forno	190°C
	Cottura (forno ventilato)	circa 12-14 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	80
Peso netto / Peso lordo della pallet	403,200 / 462,781 kg	Cartoni / strato	8
Altezza totale	2100 mm	Strati / pallet	10
Materiale Pallet	FOR50		

### Cartone

Dimensioni esterne (L x l x a)	398x288x195 mm	Volume (m3)	0,022 m <sup>3</sup>
Peso netto del cartone	5,04 kg	Unità / cartone	144
Peso lordo del cartone	5,433 kg	Sacchetti / cartone	3
Materiale Cartone	PAP20	Materiale Etichetta	PAP22

### Sacchetto

Mini Tartelette Ribes nero Mela 35g	Peso netto del sacchetto	1,680 kg	Sacchetti / cartone	1	Unità / sacchetto	48
Mini Tartelette ananas frutto della passione 35g	Peso netto del sacchetto	1,680 kg	Sacchetti / cartone	1	Unità / sacchetto	48
Mini Tartelette mela pera 35g	Peso netto del sacchetto	1,680 kg	Sacchetti / cartone	1	Unità / sacchetto	48

Elementi complementari nel cartone	N	S = <i>sim</i> N = <i>no</i>
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)