



# BAGUETTE CARACTÈRE 280G PRÉCUIT SUR SOLE CONGELÉ BRIDOR LES GOURMETS

Code article	<b>36831</b>	Marque	<b>BRIDOR</b>
Code EAN (carton)	<b>3419280041875</b>	N° nomenclature douanière	<b>1905 90 30</b>
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	<b>France</b>

*Des pains de caractère, travaillés spécifiquement pour proposer une expérience inspirée de l'univers artisanal. Inédite dans son goût grâce au travail d'un mélange de farine de blé de Tradition (T65) et de farine de Gaude, associé à un levain de blé. Alvéolage incroyable et excellente conservation grâce à une fermentation naturelle sur levain et à un taux d'hydratation exceptionnel. Scarification irrégulière de type « polka ». Forme trapue, plus courte et plus large que les baguettes proposées sur le marché.*

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

<b>Produit Surgelé :</b>	Longueur	41.0 cm ± 2.5 cm
	Largeur	7.5 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	4.5 cm ± 0.5 cm
<b>Produit Cuit :</b> <small>(à titre indicatif)</small>	Poids moyen	269g
	Longueur	40.5 cm ± 2.5 cm
	Largeur	7.0 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	4.5 cm ± 0.5 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ** « Label Rouge », eau, levain (farine de **BLÉ** « Label Rouge », eau), sel, farine de maïs torréfié, levure, gluten de **BLÉ**, farine de **BLÉ** malté, agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

Pour les allergènes, dont les céréales contenant du gluten, se référer aux ingrédients en majuscules.

Peut contenir des traces de: lait, graines de sésame, soja, fruits à coque, œufs.

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

OGM : néant	Convient aux végétaliens	O	certification Kashेर	N	O = oui N = non
Ionisation : néant	Convient aux végétariens	O	certification Halal	N	



Valeurs nutritionnelles pour 100g	Produit surgelé		Produit cuit		
	Pour 100g	Par portion**	Pour 100g	Par portion***	% AR* par portion
Energie (kJ)	1 015	304	1 057	304	3,8 %
Energie (kcal)	239	72	249	72	3,7 %
Matières grasses (g)	0,6	0	0,6	0	0,0 %
dont acides gras saturés (g)	0	0	0	0	0,0 %
dont acide gras trans (g)	0	0	0	0	
Glucides (g)	49	15	51	15	5,9 %
dont sucres (g)	1,2	0	1,3	0	0,0 %
Fibres alimentaires (g)	2,7	0,8	2,8	0,8	3,4 %
Protéines (g)	8,1	2,4	8,5	2,4	5,1 %
Sel (g)	1,4	0,42	1,5	0,42	7,2 %
Sodium (g)	0,56	0,17	0,58	0,17	7,2 %

\*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Poids d'une portion de produit surgelé : 30,0g - \*\*\*Poids d'une portion de produit cuit : 28,8g

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flore totale aérobie mésophile	< 10 000 ufc/g	< 100 000 ufc/g	ISO 4833-2
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonelles	non détecté dans 25g	non détecté dans 25g	BRD 07/11-12/05
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	AES 10/10-07/10
Levures / moisissures	< 500 ufc/g	< 5 000 ufc/g	ISO 21527-2

## STOCKAGE ET CONSERVATION

---

Date de durabilité minimale : 450 jours (15 mois) à partir de la date de congélation notée sur l'emballage.

A conserver au congélateur à -18°C avant utilisation. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ.

Conditions de conservation :

24h au réfrigérateur

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 48 heures pour des raisons organoleptiques ; 48 heures pour des raisons de sécurité alimentaire.

## PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

---

	Décongélation	environ 0-10 min à température ambiante.
	Préchauffage du four	230°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 11-13 min à 210°C, oua fermé.
	Refroidissement et ressuage sur grille	15 min à température ambiante

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

**Retrouvez tous les conseils des chefs sur [www.bridor.com](http://www.bridor.com)**

## CONDITIONNEMENT

---

### Palette

Type de palette / Dimensions	EURO NIMP15 / 80x120 cm	Cartons / palette	36
Poids net / Poids brut d'une palette	221,760 / 265,003 kg	Cartons / couche	6
Hauteur totale	2070 mm	Couches / palette	6

### Carton

Dimension externes (L x l x h)	450x300x320 mm	Volume (m3)	0,043 m³
Poids net d'un carton	6,16 kg	Pièces / carton	22
Poids brut d'un carton	6,586 kg	Sachets / carton	1

### Sachet

Poids net d'un sachet	6,16 kg	Pièces / sachet	22
-----------------------	---------	-----------------	----

Eléments complémentaires dans le carton	N	O = oui N = non
---	---	--------------------

## POUR TOUT RENSEIGNEMENT / CONTACT

---

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

Mail pour la France métropolitaine : [commercialfrance@groupeleduff.com](mailto:commercialfrance@groupeleduff.com)

Mail pour l'international et DOM-TOM : [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)