



MIX MINI PANIER AUX FRUITS 40G BEURRE FIN PRÊT-À-CUIRE SURGELÉ BRIDOR LES MINI GOURMANDES

Code article	31507	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	3419280009851	N° nomenclature douanière	1905 90 70
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

De délicieuses viennoiseries, aux formes variées et aux multiples saveurs.

Quatres délicieuses recettes aux fourrages généreux pour un moment ultra gourmand. Découvrez le Mini Panier Griotte, le Mini Panier Pomme Tatin, le Mini Panier Mangue, et le Mini Panier Fraise.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

- 25 Mini Panier Pomme Tatin 40g**
- 25 Mini Panier Griotte 40g**
- 25 Mini Panier Mangue 40g**
- 25 Mini Panier Fraise 40g**



Suggestion de présentation

Ingrédients : Panier Pomme Tatin: farine de **BLÉ**, compote de pommes (purée de pommes concentrée 21%, sucre), cubes de pommes 14%, beurre fin (**LAIT**) 13%, eau, levure, sucre, **ŒUFS**, caramel 1,7%, matière grasse **LAITIÈRE** anhydre, sel, gluten de **BLÉ**, arôme naturel de caramel, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique).

Panier Griotte: farine de **BLÉ**, eau, cerises griottes 19%, beurre fin (**LAIT**) 13%, sucre, levure, **ŒUFS**, amidon de maïs, arômes naturels, sel, gluten de **BLÉ**, gélifiant (gomme gellane), correcteur d'acidité (citrate tricalcique), agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique).

Panier Mangue: farine de **BLÉ**, mangue 20%, eau, beurre fin (**LAIT**) 13%, sucre, levure, **ŒUFS**, amidon de maïs, sel, gluten de **BLÉ**, gélifiant (gomme gellane), correcteur d'acidité (citrate tricalcique), arôme naturel, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique).

Panier Fraise: farine de **BLÉ**, fraise 20%, eau, beurre fin (**LAIT**) 13%, sucre, levure, **ŒUFS**, amidon de maïs, arôme naturel, sel, gluten de **BLÉ**, gélifiant (gomme gellane), jus de citron concentré, correcteur d'acidité (citrate tricalcique), agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique).

Oeufs issus de poules élevées au sol.

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

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

Les enzymes et l'acide ascorbique sont des auxiliaires technologiques et peuvent ne pas être déclarés dans les produits cuits, selon le règlement (UE) No 1169/2011.

Malgré tout le soin apporté à la préparation de nos produits, la présence exceptionnelle de fragments de noyau n'est pas exclue.

Malgré tout le soin apporté à la préparation de nos produits, la présence exceptionnelle de fragments de pépin n'est pas exclue.

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



Valeurs nutritionnelles pour 100g	Mix Surgelé	Mix Cuit	% AR* par portion** de mix cuit
Energie (kJ)	1 131	1 347	6,3 %
Energie (kcal)	270	321	6,3 %
Matières grasses (g)	12	14	7,7 %
dont acides gras saturés (g)	7,6	9,1	17,6 %
dont acide gras trans (g)	0	0	0,0 %
Glucides (g)	35	41	6,2 %
dont sucres (g)	14	17	7,4 %
Fibres alimentaires (g)	1,7	2,1	3,2 %
Protéines (g)	4,5	5,4	4,2 %
Sel (g)	0,59	0,7	4,6 %
Sodium (g)	0,24	0,28	4,6 %

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal)- **Poids d'une portion de produit cuit : 33,6g

Valeurs nutritionnelles pour 100g de produit surgelé	Mini Panier Fraise 40g	Mini Panier Griotte 40g	Mini Panier Mangue 40g	Mini Panier Pomme Tatin 40g
Energie (kJ)	1 078	1 082	1 110	1 150
Energie (kcal)	257	258	265	275
Matières grasses (g)	11	11	11	13
dont acides gras saturés (g)	7,3	7,3	7,3	8,6
dont acide gras trans (g)	0	0	0	0
Glucides (g)	34	34	36	34
dont sucres (g)	14	14	15	14
Fibres alimentaires (g)	1,7	1,6	1,7	2
Protéines (g)	4,5	4,5	4,5	4,5
Sel (g)	0,59	0,59	0,59	0,58
Sodium (g)	0,24	0,24	0,24	0,23

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flore totale aérobie mésophile	< 100 000 ufc/g	< 1 000 000 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
Listeria monocytogenes	non détecté dans 25g	non détecté dans 25g	AES 10/03-09/00
Moisissures	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-2

STOCKAGE ET CONSERVATION

Date de durabilité minimale : 365 jours (12 mois) à partir de la date de surgélation 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 : 24 heures pour des raisons organoleptiques ; 48 heures pour des raisons de sécurité sanitaire.

PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

	Mise sur plaque (600x400)	24 unités par plaque
	Décongélation	environ 30-45 min à température ambiante.
	Préchauffage du four	190°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 13-15 min à 165-170°C, oura ouvert
	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

CONDITIONNEMENT

Palette

Type de palette / Dimensions	EURO NIMP15 / 80x120 cm	Cartons / palette	96
Poids net / Poids brut d'une palette	384,000 / 446,276 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	1950 mm	Couches / palette	12

Carton

Dimension externes (L x l x h)	390x295x150 mm	Volume (m3)	0,017 m ³
Poids net d'un carton	4 kg	Pièces / carton	100
Poids brut d'un carton	4,353 kg	Sachets / carton	4

Sachet

Mini Panier Pomme Tatin 40g	Poids net d'un sachet	1,000 kg	Sachets / carton	1	Pièces / sachet	25
Mini Panier Griotte 40g	Poids net d'un sachet	1,000 kg	Sachets / carton	1	Pièces / sachet	25
Mini Panier Mangue 40g	Poids net d'un sachet	1,000 kg	Sachets / carton	1	Pièces / sachet	25
Mini Panier Fraise 40g	Poids net d'un sachet	1,000 kg	Sachets / carton	1	Pièces / sachet	25

Éléments 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

Mail pour la France métropolitaine : commercialfrance@groupeleduff.com

Mail pour l'international et DOM-TOM : exportsales@groupeleduff.com