

**BREIZH'N'ROLL 85G BEURRE FIN PRÊT-À-CUIRE SURGELÉ MOULES BRIDOR LES MAXI GOURMANDES**

Pâte levée feuilletée en forme de bun

Code article	38184	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	3419280053380	N° nomenclature douanière	1901 20 00
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France
Code EAN (pièce)	3419280087613		

Une viennoiserie gourmande, créative et généreuse, pour une expérience unique. Le Breizh'n'Roll, c'est l'association du Kouign Amann à notre savoir-faire en pâte levée feuilletée. Une recette à base de pâte à croissant, de beurre et de sucre, pour un délicieux goût caramélisé et une texture à la fois croustillante et fondante.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit Surgelé :	Longueur	7.5 cm ± 1.5 cm
	Largeur	5.0 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	3.5 cm ± 0.5 cm
Produit Cuit : (à titre indicatif)	Poids moyen	75g
	Longueur	9.0 cm ± 1.0 cm
	Largeur	9.0 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	3.0 cm ± 1.5 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ**, beurre fin (**LAIT**) 24%, eau, sucre, levure, sirop de glucose-fructose, sel, gluten de **BLÉ**, émulsifiants (mono- et diglycérides d'acides gras, lécithine de colza), levure désactivée, agents de traitement de la farine (acide ascorbique, alpha-amylases, hémicellulases).

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, œufs.

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.

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	Produit surgelé		Produit cuit		
	Pour 100g	Par portion**	Pour 100g	Par portion***	% AR* par portion
Energie (kJ)	1604	1363	1822	1549	18,2 %
Energie (kcal)	383	326	436	370	18,2 %
Matières grasses (g)	20	17	23	19	27,0 %
dont acides gras saturés (g)	13	11	15	13	61,8 %
dont acide gras trans (g)	0,4	0,4	0,5	0,4	
Glucides (g)	44	37	50	42	16,1 %
dont sucres (g)	16	14	19	16	17,2 %
dont sucres ajoutés (g)	14,5	12,3	16,4	14,0	
Fibres alimentaires (g)	1,9	1,6	2,2	1,9	7,3 %
Protéines (g)	5,9	5,1	6,8	5,7	11,3 %
Sel (g)	0,97	0,82	1,1	0,93	15,3 %
Sodium (g)	0,39	0,33	0,44	0,37	15,3 %

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - **Poids d'une portion de produit surgelé : 85,0g - ***Poids d'une portion de produit cuit : 74,8g

Produit surgelé - Nutri-score :**E**

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonella	non détecté dans 25g	non détecté dans 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 détecté dans 25g	non détecté dans 25g	AES 10/03-09/00
Moisissures	< 1000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1

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)	15 unités par plaque
	Décongélation	environ 30-45 min à température ambiante.
	Préchauffage du four	190°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 18-19 min à 180-185°C, ours ouvert
	Refroidissement et ressuage sur grille	Sortir les Breizh'n'Roll du four et les laisser refroidir 15 min dans leur moule.
	Finition	Pour un aspect doré et caramélisé, retourner les Breizh'n'Roll dans leur moule et attendre minimum 5 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.

Retrouvez tous les conseils des chefs sur www.bridor.com

CONDITIONNEMENT

Palette

Type de palette	EURO NIMP15 / 120x80 cm	Cartons / palette	96
Poids net / Poids brut d'une palette	489,600 / 560,622 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 m³
Poids net d'un carton	5,1 kg	Pièces / carton	60
Poids brut d'un carton	5,544 kg	Sachets / carton	2

Sachet

Poids net d'un sachet	2,55 kg	Pièces / sachet	30
Éléments complémentaires dans le carton	O	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