



# MINI FINGER PRALINÉ 35G BEURRE FIN PRÊT-À-CUIRE SURGELÉ BRIDOR LES MINI GOURMANDES

Pâte levée feuilletée fourrée

Code article	<b>36821</b>	Marque	<b>BRIDOR</b>
Code EAN (carton)	<b>3419280041837</b>	N° nomenclature douanière	<b>1901 20 00</b>
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	<b>France</b>

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

*Une mini viennoiserie au comble de la gourmandise ! Son coeur gourmand praliné est relevé par le croquant de son topping de noisettes concassées.*

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

<b>Produit Surgelé :</b>	Longueur	10.0 cm ± 1.0 cm
	Largeur	2.5 cm ± 0.5 cm
	Hauteur	2.0 cm ± 0.5 cm
<b>Produit Cuit :</b> <small>(à titre indicatif)</small>	Poids moyen	30g
	Longueur	10.5 cm ± 1.0 cm
	Largeur	3.5 cm ± 0.5 cm
	Hauteur	2.5 cm ± 0.5 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ**, eau, beurre fin (**LAIT**) 13%, pâte praliné **NOISETTE** 8% (sucre, **NOISETTES** 2%, **AMANDES** 2%, stabilisant (sorbitol), émulsifiant (lécithine de **SOJA**)), sucre, **NOISETTES** grillées caramélisées 6% (**NOISETTES** 3%, sucre, sirop de glucose), levure, **ŒUFS**, amidon de maïs, sel, gluten de **BLÉ**, lactosérum en poudre (**LAIT**), poudre de **LAIT** entier, poudre de **LAIT** écrémé, épaississant (alginate de sodium), blanc d'**ŒUF** en poudre, extrait de curcuma, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique), arôme naturel, correcteur d'acidité (acide citrique), extrait de carotte.

**ŒUFS** 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: autres fruits à coque, graines de sésame.

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 coque n'est pas exclue.

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



Valeurs nutritionnelles pour 100g	Produit surgelé		Produit cuit - Nutri-score :		D
	Pour 100g	Par portion**	Pour 100g	Par portion***	
Energie (kJ)	1 353	473	1 573	473	6,4 %
Energie (kcal)	323	113	376	113	6,4 %
Matières grasses (g)	15	5,3	18	5,3	8,6 %
dont acides gras saturés (g)	7,4	2,6	8,6	2,6	14,8 %
dont acide gras trans (g)	0	0	0	0	
Glucides (g)	39	14	46	14	6,0 %
dont sucres (g)	14	5	17	5	6,4 %
dont sucres ajoutés (g)	12,8	4,49	14,9	4,49	
Fibres alimentaires (g)	2,4	0,9	2,8	0,9	3,9 %
Protéines (g)	6,8	2,4	7,9	2,4	5,4 %
Sel (g)	0,77	0,27	0,89	0,27	5,1 %
Sodium (g)	0,31	0,11	0,36	0,11	5,1 %

\*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Poids d'une portion de produit surgelé : 35,0g - \*\*\*Poids d'une portion de produit cuit : 30,1g

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonelles	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	< 1 000 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)	20 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](http://www.bridor.com)**

## CONDITIONNEMENT

### Palette

Type de palette / Dimensions	EURO NIMP15 / 80x120 cm	Cartons / palette	64
Poids net / Poids brut d'une palette	336,000 / 395,818 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	2070 mm	Couches / palette	8

### Carton

Dimension externes (L x l x h)	390x295x245 mm	Volume (m3)	0,028 m <sup>3</sup>
Poids net d'un carton	5,25 kg	Pièces / carton	150
Poids brut d'un carton	5,745 kg	Sachets / carton	3

### Sachet

Poids net d'un sachet	1,75 kg	Pièces / sachet	50
-----------------------	---------	-----------------	----

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](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)