



TECHNISCHE ANGABEN

MIX MINI FEINGEBÄCK FEINER BUTTER BACKFERTIG TIEFGEFROREN BRIDOR LES MINI GOURMANDES

Hefebblätterteig mit Füllung

Produktcode	32232	Schutzmarke	BRIDOR
Strichcode (Karton)	3419280015500	Zollnomenklatur-Nummer	1901 20 00
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	Frankreich
Strichcode (Stück)	3419280118676		

Süßes Mini-Feingebäck in verschiedenen Formen und vielen Geschmacksrichtungen.

Purer Genuss mit vier köstlichen und großzügigen Feingebäck-Minis: ein Mini-Schokoladenschleife, eine Mini-Zimtschleife, ein Mini-Extravagant mit Creme und eine Mini-Cranberry-Schleife.

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

- 35 Mini Schnecke mit Zimt 35g**
- 35 Mini Schleife mit Schokolade 28g**
- 35 Mini Schleife mit Cranberries 30g**
- 35 Mini Extravagant mit Creme 40g**



Serviertorschlag

Zutaten: **Extravagant mit Creme: WEIZENMEHL**, Konditorcreme 24,7% (Wasser, Zucker, modifizierte Stärke, **EIER**, **VOLLMILCHPULVER**, **MAGERMILCHPULVER**, Stabilisatoren (Calciumlactat, Tetranatriumdiphosphat, Dinatriumphosphat), ungehärtetes pflanzliches Öl (Kokos), Glukosesirup, Kurkuma-Extract, Emulgator (Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Salz, natürliches Aroma (**MILCH**), Karottenextrakt), feiner Butter (**MILCH**) 17%, Wasser, Hefe, Zucker, **EIER**, Salz, **WEIZENGLUTEN**, Mehlbehandlungsmittel (Alpha-Amylasen, Ascorbinsäure, Hemicellulasen).

Schnecke mit Zimt: Wasser, **WEIZENMEHL**, Zucker, feiner Butter (**MILCH**) 11%, **EIER**, Hefe, modifizierte Stärke, Salz, Molkenpulver (**MILCH**), Invertzuckersirup, **WEIZENGLUTEN**, Stabilisatoren (Calciumacetat, Dinatriumphosphat, Tetranatriumdiphosphat), Zimt 0,31%, **MAGERMILCHPULVER**, Karottenextrakt, Kurkuma-Extract, Paprikaextrakt, Trennmittel (Tricalciumphosphat), Mehlbehandlungsmittel (Alpha-Amylasen, Ascorbinsäure, Hemicellulasen), Natürliches Aroma.

Schleife mit Cranberries: **WEIZENMEHL**, Wasser, feiner Butter (**MILCH**) 12%, Cranberries 10,2%, Zucker, Rohrzucker, Hefe, **EIER**, modifizierte Stärke, Salz, **WEIZENGLUTEN**, **VOLLMILCHPULVER**, **MAGERMILCHPULVER**, Stabilisatoren (Calciumlactat, Tetranatriumdiphosphat, Dinatriumphosphat), ungehärtetes pflanzliches Öl (Kokos), Sonnenblumenöl, Glukosesirup, Kurkuma-Extract, Mehlbehandlungsmittel (Alpha-Amylasen, Ascorbinsäure, Hemicellulasen), Emulgator (Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), natürliches Aroma (**MILCH**), Karottenextrakt.

Schleife mit Schokolade: **WEIZENMEHL**, Konditorcreme (Wasser, Zucker, modifizierte Stärke, Molkenpulver (**MILCH**), Stabilisatoren (Calciumacetat, Dinatriumphosphat, Tetranatriumdiphosphat), **MAGERMILCHPULVER**, Karottenextrakt, Kurkuma-Extract, Paprikaextrakt, Natürliches Aroma), feiner Butter (**MILCH**) 12%, Wasser, Schokoladenstückchen 10,6% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, fettarmer Kakao, Emulgator (**SOJALECITHIN**), Natürliches Vanillearoma), Hefe, Zucker, **EIER**, Salz, **WEIZENGLUTEN**, Mehlbehandlungsmittel (Alpha-Amylasen, Ascorbinsäure, Hemicellulasen). **EIER** aus Bodenhaltung

Alle Allergene, speziell die glutenhaltige Getreide, sind in Großbuchstaben geschrieben.

Kann enthalten Spuren von: Sesamsamen, Schalenfrüchten.

Enzyme und Ascorbinsäure sind Verarbeitungshilfsstoffe und müssen bei gekochten Produkten möglicherweise nicht angegeben werden, gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011.

Ohne GVO	Für Veganer geeignet	N	Kosher zertifiziert	N	J = Ja N = Nein
Nicht bestrahlt	Für Vegetarier geeignet	J	Halal zertifiziert	J	

Nährwerte je 100g	Tiefgefroren Mix	Gebacken Mix	% RM* pro portion** gebacken Mix
Energie (kJ)	1223	1461	5,6 %
Energie (kcal)	292	348	5,6 %
Fett (g)	12	15	6,8 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	7,9	9,4	15,2 %
davon trans-fettsäuren (g)	0,2	0,3	0,0 %
Kohlenhydrate (g)	39	46	5,7 %
Zucker (g)	14	17	6,0 %
Zuckerzusatz (g)	11,3	13,5	
Ballaststoffe (g)	2,1	2,5	3,2 %
Eiweiß (g)	5,7	6,9	4,4 %
Salz (g)	0,74	0,89	4,8 %
Natrium (g)	0,30	0,36	4,8 %

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)- **Gewicht einer Portion gekochtes Produkt: 27,8g

Nährwerte je 100g Tiefkühlprodukt	Mini Extravagant mit Creme 40g	Mini Schleife mit Cranberries 30g	Mini Schleife mit Schokolade 28g	Mini Schnecke mit Zimt 35g
Energie (kJ)	1.275	1.231	1.306	1.117
Energie (kcal)	305	293	312	266
Fett (g)	15	10	14	9,9
davon gesättigte Fettsäuren (g)	9,7	6,6	8,6	6,2
davon trans	0	0	0	0
Kohlenhydrate (g)	35	44	39	38
Zucker (g)	8,3	19	14	16
Ballaststoffe (g)	1,8	2,6	2,5	1,5
Eiweiß (g)	6,4	5,3	6,0	5,2
Salz (g)	0,8	0,68	0,75	0,72
Natrium (g)	0,32	0,27	0,30	0,29

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Laboratormethoden
Escherichia coli	< 10 KBE/g	< 100 KBE/g	ISO 16649-2
Salmonellen	in 25g nicht vorhanden	in 25g nicht vorhanden	BKR 23/07-10/11
Staphylococcus aureus	< 100 KBE/g	< 1 000 KBE/g	ISO 6888-2
Bacillus cereus	< 100 KBE/g	< 1 000 KBE/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	in 25g nicht vorhanden	in 25g nicht vorhanden	AES 10/03-09/00
Schimmel	< 1000 KBE/g	< 10 000 KBE/g	ISO 21527-1

LAGERUNG UND AUFBEWAHRUNG

Mindesthaltbarkeitsdatum: 365 Tage (12 Monate) ab dem Datum des Tiefgefrierens, das auf der Verpackung angegeben ist.

Lagerung in der Gefriertruhe bei -18 °C vor Verwendung. AUFGETAUTE PRODUKTE NICHT WIEDER EINFRIEREN.

Lagerbedingungen:

24 Stunden in einem Kühlschrank

3 Tage im Eisfach des Kühlschranks

in der Tiefkühltruhe bei -18°C: bis zum Mindesthaltbarkeitsdatum auf der Verpackung

Aufbewahrungsempfehlung nach dem Backen:

Aus sensorischen Gründen 24 Stunden bei Zimmertemperatur aufbewahren; aus Gründen der Lebensmittelsicherheit 48 Stunden bei Zimmertemperatur aufbewahren.

BACKEMPFEHLUNG

	Anordnung auf dem Backblech (600 x 400)	20 Stücke pro Backblech
	Auftauen	ca. 30-45 Min. bei Raumtemperatur.
	Ofen vorheizen	190°C
	Backen (mit Umluft)	Ca. 13-15 Min bei 165-170°C, geöffneter Abzug
	Abkühlvorgang auf dem Backblech	15 Min bei Raumtemperatur

Nota: Jeder Backofen hat seine eigenen Eigenschaften. Wir empfehlen Ihnen zu notieren welche Backparameter mit Ihrem Material die besten Ergebnisse geben.

Finden Sie alle Ratschläge von Köchen auf www.bridordefrance.tv

VERPACKUNG

Palette

Palettenart / Abmessungen	EURO NIMP15 / 120x80 cm	Kartons / Palette	96
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	446,880 / 511,172 kg	Kartons / Lage	8
Gesamthöhe	1950 mm	Lagen / Palette	12

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	390x295x150 mm	Volumen (m3)	0,017 m³
Nettogewicht eines Kartons	4,655 kg	Stück / Karton	140
Bruttogewicht eines Kartons	5,029 kg	Beutel / Karton	4

Beutel

Mini Schnecke mit Zimt 35g	Nettogewicht eines Beutels	1,225 kg	Beutel / Karton	1	Stück / Beutel	35
Mini Schleife mit Schokolade 28g	Nettogewicht eines Beutels	0,980 kg	Beutel / Karton	1	Stück / Beutel	35
Mini Schleife mit Cranberries 30g	Nettogewicht eines Beutels	1,050 kg	Beutel / Karton	1	Stück / Beutel	35
Mini Extravagant mit Creme 40g	Nettogewicht eines Beutels	1,400 kg	Beutel / Karton	1	Stück / Beutel	35

Zusätzliche Komponenten im Karton	N	J = Ja N = Nein
-----------------------------------	---	--------------------

FÜR ALLE INFORMATIONEN / KONTAKT

Adresse: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridor.com

e-mail: exportsales@groupeleduff.com