



TECHNISCHE ANGABEN

SORTIMENT VON MACARONS 12G GEFROREN SERVIERFERTIG BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNELS



Produktcode	33440	Schutzmarke	BRIDOR
Strichcode (Karton)	3419280023246	Zollnomenklatur-Nummer	1905 90 70
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	Frankreich
Strichcode (Stück)	3419280119567		

Eine prestigemarke im dienste der fachleute aus hotel und gaststättengewerbe.

Sechs farbige und fruchtige Macaron-Sorten mit einer sahnigen und im Mund leichten Textur. Eine Platte mit einer köstlichen Auswahl an Macarons mit Zitrone, Salzkaramellbutter, Himbeere, Vanille, Schokolade und Pistazie.

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

8 Macarons mit Karamell mit gesalzener Butter 12g

8 Macarons mit Pistazie 12g

8 Macarons mit Himbeer 12g

8 Macarons mit Zitrone 12g

8 Macarons mit Vanille 12g

8 Macarons mit Schokolade 12g



Servievorschlag

Zutaten: **Macarons mit Himbeer:** Himbeerfüllung 32,8% (Himbeeren 18,8%, Zucker, Zitronensaft, Geliermittel (Pektine)), Puderzucker (Zucker, Kartoffelstärke), **MANDELN** in Pulverform 16%, **EIWEISS**, Zucker, Farbstoff (Echtes Karmin). **Macarons mit Karamell mit gesalzener Butter:** Salzbutter-Karamellfüllung 33% (Zucker, flüssige Sahne (**MILCH**), Kakaobutter, Butter (**MILCH**) 2%, Zuckerkulör 2% (Zucker, Wasser), Zitronensaft, Salz 0,09%), Puderzucker (Zucker, Kartoffelstärke), **MANDELN** in Pulverform 16%, **EIWEISS**, Zucker, Farbstoff (Zuckerkulör), Konzentrierter Rote-Bete-Saft, Acerolasaftkonzentrat, Zitronensaft.

Macarons mit Pistazie: Puderzucker (Zucker, Kartoffelstärke), **EIWEISS**, **MANDELN** in Pulverform 16%, Charentes-Poitou g.U. Butter (**MILCH**), **PISTAZIENPASTE** 8% (**PISTAZIE** 4%, Zuckersirup, Wasser, Aroma), Zucker, englische Creme (**VOLLMILCH**, Zucker, **EIGELB**, Stärke, protéines de lactosérum (**LAIT**), natürliches Vanillearoma, Farbstoff (Beta-Carotin aus natürlichem Ursprung), ausgekrazte Vanillesamen), Farbstoffe (Lutein, Kupferkomplexe der Chlorophylline, Kurkumin).

Macarons mit Schokolade: Puderzucker (Zucker, Kartoffelstärke), Zartbitterschokolade 16% (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator (**SOJALECITHIN**), Natürliches Vanillearoma), **MANDELN** in Pulverform 14%, **EIWEISS**, teilentrahmte **MILCH**, Charentes-Poitou g.U. Butter (**MILCH**), Zucker, Mageres Kakaopulver, Farbstoff (Zuckerkulör), Konzentrierter Rote-Bete-Saft, Acerolasaftkonzentrat, Zitronensaft.

Macarons mit Vanille: Puderzucker (Zucker, Kartoffelstärke), Charentes-Poitou g.U. Butter (**MILCH**), **EIWEISS**, **MANDELN** in Pulverform 16%, englische Creme (**VOLLMILCH**, Zucker, **EIGELB**, Stärke, protéines de lactosérum (**LAIT**), natürliches Vanillearoma, Farbstoff (Beta-Carotin aus natürlichem Ursprung), ausgekrazte Vanillesamen), Zucker, Vanilleextrakt 0,7% (Invertzucker, Glukosesirup, Wasser, Aroma-Extrakte (Tahitensis-Vanilleextrakt) 0,04%, Vanillesamen 0,007%, Verdickungsmittel (Xanthan)), Vanille-Nebenprodukt.

Macarons mit Zitrone: Puderzucker (Zucker, Kartoffelstärke), **EIWEISS**, **MANDELN** in Pulverform 16%, Charentes-Poitou g.U. Butter (**MILCH**), englische Creme (**VOLLMILCH**, Zucker, **EIGELB**, Stärke, protéines de lactosérum (**LAIT**), natürliches Vanillearoma, Farbstoff (Beta-Carotin aus natürlichem Ursprung), ausgekrazte Vanillesamen), Zucker, Zitronenfüllung 5% (Zitronenfruchtfleisch 2%, Zucker, Zitronensaft, Verdickungsmittel (Pektine), Ätherisches Zitronenöl 0,005%), Farbstoff (Lutein).

EIER aus Bodenhaltung

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

Kann enthalten Spuren von: anderen Schalenfrüchten.

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

Trotz äußerster Sorgfalt bei der Zubereitung unserer Produkte kann das vereinzelte Vorkommen von Schalen nicht komplett ausgeschlossen werden.

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

Nährwerte je 100g	Tiefgefroren Mix
Energie (kJ)	2017
Energie (kcal)	482
Fett (g)	23
davon gesättigte Fettsäuren (g)	7,9
davon trans-fettsäuren (g)	0,2
Kohlenhydrate (g)	59
Zucker (g)	57
Zuckerzusatz (g)	55,4
Ballaststoffe (g)	2,9
Eiweiß (g)	8,2
Salz (g)	0,14
Natrium (g)	0,06

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)- **Gewicht einer Portion gekochtes Produkt: 12,0g

Nährwerte je 100g Tiefkühlprodukt	Macarons mit Himbeer 12g	Macarons mit Karamell mit gesalzener Butter 12g	Macarons mit Pistazie 12g	Macarons mit Schokolade 12g	Macarons mit Vanille 12g	Macarons mit Zitrone 12g
Energie (kJ)	1.762	2.098	2.086	1.937	2.111	2.033
Energie (kcal)	419	500	499	463	505	486
Fett (g)	13	22	26	22	28	25
davon gesättigte Fettsäuren (g)	1,3	7,3	9,4	7,8	12	10
davon trans	0	0	0	0	0	0
Kohlenhydrate (g)	66	67	56	55	54	56
Zucker (g)	64	66	54	53	53	54
Ballaststoffe (g)	3,7	2,2	2,6	4,5	2,2	2,3
Eiweiß (g)	7,6	7,5	8,9	8,8	8,2	8,1
Salz (g)	0,14	0,21	0,12	0,12	0,14	0,13
Natrium (g)	0,06	0,08	0,05	0,05	0,06	0,05

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Laboratormethoden
Escherichia Coli (44°C/g)	< 10 KBE/g	< 100 KBE/g	AES 10/06-01/08
Staphylokokken (koagulase-positiv) (37 C/g)	< 100 KBE/g	< 1 000 KBE/g	NF EN ISO 6888-2
Präsumtiver Bacillus cereus (30 C)	< 100 KBE/g	< 1 000 KBE/g	AES 10/10-07/10
Salmonella	in 25g nicht vorhanden	in 25g nicht vorhanden	MSRV 12/05-464 anerkannt gemäß NF ISO 16140
Listeria monocytogenes	in 25g nicht vorhanden	in 25g nicht vorhanden	AES 10/03-09/00

LAGERUNG UND AUFBEWAHRUNG

Mindesthaltbarkeitsdatum: 365 Tage (12 Monate) ab dem auf der Verpackung angegebenen Datum des Einfrierens.

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

Lagerbedingungen:

Das Produkt kann maximale 4 tags vor dem Dienst . bleiben, der im kalten Positiv eingelagert ist (in +4°C).

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

BACKEMPFEHLUNG

	Auftauen	Vor dem Servieren mindestens 4 Stunden bei +4°C auftauen
	Auftauen	15 Minuten vor Beginn der Verkostung herausnehmen.

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	132
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	152,064 / 225,068 kg	Kartons / Lage	6
Gesamthöhe	1700 mm	Lagen / Palette	22

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	408x303x68 mm	Volumen (m3)	0,008 m³
Nettogewicht eines Kartons	1,152 kg	Stück / Karton	96
Bruttogewicht eines Kartons	1,497 kg	Beutel / Karton	2

Beutel

Macarons mit Karamell mit gesalzener Butter 12g	Nettogewicht eines Beutels	0,192 kg	Beutel / Karton	2	Stück / Beutel	8
Macarons mit Pistazie 12g	Nettogewicht eines Beutels	0,192 kg	Beutel / Karton	2	Stück / Beutel	8
Macarons mit Himbeer 12g	Nettogewicht eines Beutels	0,192 kg	Beutel / Karton	2	Stück / Beutel	8
Macarons mit Zitrone 12g	Nettogewicht eines Beutels	0,192 kg	Beutel / Karton	2	Stück / Beutel	8
Macarons mit Vanille 12g	Nettogewicht eines Beutels	0,192 kg	Beutel / Karton	2	Stück / Beutel	8
Macarons mit Schokolade 12g	Nettogewicht eines Beutels	0,192 kg	Beutel / Karton	2	Stück / Beutel	8

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