



TECHNISCHE ANGABEN

BROT MIT NÜSSEN 400G IM STEINOFEN VORGEBACKEN GEFROREN BRIDOR SIGNÉ FRÉDÉRIC LALOS



Produktcode	34234	Schutzmarke	BRIDOR
Strichcode (Karton)	3419280024755	Zollnomenklatur-Nummer	1905 90 30
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	Frankreich
Strichcode (Stück)	3419280109803		

Diese großen Brote wurden in Zusammenarbeit mit Frédéric Lalos, MOF boulanger, entwickelt und bieten subtile und perfekt ausgewogene Aromen.

Ein köstliches Brot mit vielen Nusstücken. Für noch mehr Charakter enthält das Rezept Weizensauerteig, der in unseren Backstuben hergestellt wird.

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukt :	Länge	19.0 cm ± 2.0 cm
	Breite	14.0 cm ± 1.5 cm
	Höhe	5.0 cm ± 1.0 cm

Gebackenes Produkt :	Durchschnittsgewicht	384g
-----------------------------	----------------------	------

(zur Information)

Länge	18.5 cm ± 2.0 cm
Breite	13.5 cm ± 1.5 cm
Höhe	5.0 cm ± 1.0 cm



Servievorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, **WALNÜSSE** 19%, Sauerteig (**WEIZENMEHL**, Wasser, **WEIZENGLUTEN**, **WEIZENMALZMEHL**), **ROGGENMEHL**, Salz, Hefe, **WEIZENGLUTEN**, **GERSTENMALZMEHL**, **WEIZENMALZMEHL**.

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

Kann enthalten Spuren von: Milch, anderen Schalenfrüchten, Sesamsamen, Eier.

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

Nährwerte je 100g	Tiefkühlprodukt		Gebackenes Produkt		
	Pro 100g	Pro Portion**	Pro 100g	Pro Portion***	% RM* pro portion
Energie (kJ)	1381	414	1438	432	5,1 %
Energie (kcal)	329	99	343	103	5,1 %
Fett (g)	13	3,9	14	4,1	5,8 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,8	0,2	0,9	0,3	0,0 %
davon trans-fettsäuren (g)	0	0	0	0	
Kohlenhydrate (g)	40	12	41	12	4,8 %
Zucker (g)	1,2	0	1,2	0	0,0 %
Zuckerzusatz (g)	0,00	0,00	0,00	0,00	
Ballaststoffe (g)	4,1	1,2	4,3	1,3	5,1 %
Eiweiß (g)	11	3,4	12	3,6	7,2 %
Salz (g)	1,0	0,31	1,1	0,33	5,4 %
Natrium (g)	0,42	0,13	0,44	0,13	5,4 %

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal) - **Gewicht einer Portion Tiefkühlprodukt: 30,0g - ***Gewicht einer Portion gekochtes Produkt: 28,8g

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Laboratormethoden
Aerobe mesophile Keimzahl	< 10000 KBE/g	< 100 000 KBE/g	ISO 4833-2
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
Hefe / Schimmel	< 500 KBE/g	< 5 000 KBE/g	ISO 21527-2

LAGERUNG UND AUFBEWAHRUNG

Mindesthaltbarkeitsdatum: 450 Tage (15 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:

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 48 Stunden bei Zimmertemperatur aufbewahren; aus Gründen der Lebensmittelsicherheit 48 Stunden bei Zimmertemperatur aufbewahren.

BACKEMPFEHLUNG

	Auftauen	ca. 0-10 Min. bei Raumtemperatur.
	Ofen vorheizen	230°C
	Backen (mit Umluft)	Ca. 13-14 Min bei 180-190°C, geschlossener Abzug
	Abkühlvorgang auf dem Backblech	15 Min bei Raumtemperatur
	Anordnung auf dem Backblech (600 x 400)	6 Stücke pro Backblech

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	32
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	320,000 / 369,4 kg	Kartons / Lage	4
Gesamthöhe	2070 mm	Lagen / Palette	8

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	590x390x240 mm	Volumen (m3)	0,055 m³
Nettogewicht eines Kartons	10 kg	Stück / Karton	25
Bruttogewicht eines Kartons	10,664 kg	Beutel / Karton	1

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	10 kg	Stück / Beutel	25
----------------------------	-------	----------------	----

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