



PAVÉ AUX NOIX 400G PRÉCUIT SUR SOLE CONGELÉ BRIDOR SIGNÉ FRÉDÉRIC LALOS



Code article	34234	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	3419280024755	N° nomenclature douanière	1905 90 30
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France
Code EAN (pièce)	3419280109803		

Développés en partenariat avec Frédéric Lalos, MOF boulanger, ces grands pains offrent des saveurs subtiles et parfaitement équilibrées.

Un pain gourmand et généreux en morceaux de noix. Pour plus de caractère, sa recette est élaborée avec du levain de blé fabriqué dans nos ateliers.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit Surgelé :	Longueur	19.0 cm ± 2.0 cm
	Largeur	14.0 cm ± 1.5 cm
	Hauteur	5.0 cm ± 1.0 cm
Produit Cuit : (à titre indicatif)	Poids moyen	384g
	Longueur	18.5 cm ± 2.0 cm
	Largeur	13.5 cm ± 1.5 cm
	Hauteur	5.0 cm ± 1.0 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ**, eau, **NOIX** 19%, levain (farine de **BLÉ**, eau, gluten de **BLÉ**, farine de **BLÉ** malté), farine de **SEIGLE**, sel, levure, gluten de **BLÉ**, farine d'**ORGE** maltée, farine de **BLÉ** malté.

Pour les allergènes, dont les céréales contenant du gluten, se référer aux ingrédients en majuscules.

Peut contenir des traces de: lait, autres fruits à coque, graines de sésame, 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.

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	O	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 :			A
	Pour 100g	Par portion**	Pour 100g	Par portion***	% AR* par portion	
Energie (kJ)	1381	414	1438	432	5,1 %	
Energie (kcal)	329	99	343	103	5,1 %	
Matières grasses (g)	13	3,9	14	4,1	5,8 %	
dont acides gras saturés (g)	0,8	0,2	0,9	0,3	0,0 %	
dont acide gras trans (g)	0	0	0	0		
Glucides (g)	40	12	41	12	4,8 %	
dont sucres (g)	1,2	0	1,2	0	0,0 %	
dont sucres ajoutés (g)	0,00	0,00	0,00	0,00		
Fibres alimentaires (g)	4,1	1,2	4,3	1,3	5,1 %	
Protéines (g)	11	3,4	12	3,6	7,2 %	
Sel (g)	1,0	0,31	1,1	0,33	5,4 %	
Sodium (g)	0,42	0,13	0,44	0,13	5,4 %	

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - **Poids d'une portion de produit surgelé : 30,0g - ***Poids d'une portion de produit cuit : 28,8g

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flore totale aérobique mésophile	< 10000 ufc/g	< 100 000 ufc/g	ISO 4833-2
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
Levures / moisissures	< 500 ufc/g	< 5 000 ufc/g	ISO 21527-2

STOCKAGE ET CONSERVATION

Date de durabilité minimale : 450 jours (15 mois) à partir de la date de congélation 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 : 48 heures pour des raisons organoleptiques ; 48 heures pour des raisons de sécurité sanitaire.

PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

	Décongélation	environ 0-10 min à température ambiante.
	Préchauffage du four	230°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 13-14 min à 180-190°C, four fermé.
	Refroidissement et ressuage sur grille	15 min à température ambiante
	Mise sur plaque (600x400)	6 unités par plaque

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	32
Poids net / Poids brut d'une palette	320,000 / 369,4 kg	Cartons / couche	4
Hauteur totale	2070 mm	Couches / palette	8

Carton

Dimension externes (L x l x h)	590x390x240 mm	Volume (m3)	0,055 m³
Poids net d'un carton	10 kg	Pièces / carton	25
Poids brut d'un carton	10,664 kg	Sachets / carton	1

Sachet

Poids net d'un sachet	10 kg	Pièces / sachet	25
-----------------------	-------	-----------------	----

Eléments 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

Mail pour la France métropolitaine : commercialfrance@groupeleduff.com

Mail pour l'international et DOM-TOM : exportsales@groupeleduff.com