



FICHE TECHNIQUE

TRESSE AU BEURRE 300G PRODUIT PRE-CUIT SURGELE

Petite boulangerie

Code article	BS001	Marque	BRIDOR SUISSE
Code EAN (carton)	7649994002039	Lieu de fabrication	Suisse (Cousset)

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit surgelé :	Poids moyen	300 g
	Longueur	24 cm ± 1 cm



Ingrédients : Farine (**FARINE DE FROMENT, GLUTEN DE FROMENT, FARINE DE MALT D'ORGE**), eau, **BEURRE** (7,36%, issu de la crème pasteurisée), **OEUF** entier d'élevage au sol, poudre de **LAIT** (lait écrémé en poudre), sel de cuisine iodé, améliorant (**FARINE DE FROMENT, GLUTEN DE FROMENT, LEVAIN SEC DE SEIGLE, GERMES DE BLÉ**), agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

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

Peut contenir des traces de : fruits à coques, graines de sésame, soja, sulfites.

Les enzymes sont des auxiliaires technologiques et peuvent ne pas être déclarées dans les produits cuits.

Valeurs nutritionnelles pour 100g	Produit surgelé
Energie (kJ)	1112
Energie (kcal)	266
Matières grasses (g)	6,91
dont acides gras saturés (g)	3,82
Glucides (g)	42,3
dont sucres (g)	1,76
Fibres alimentaires (g)	1,47
Protéines (g)	7,91
Sel (g)	1,05

STOCKAGE ET CONSERVATION

Date de durabilité minimale : 180 jours (6 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 :

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 pendant 12 heures pour des raisons organoleptiques et des raisons de sécurité alimentaire.

PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

	Décongélation	Environ 60 min à température ambiante
	Préchauffage du four	180-200°C
	Cuisson (en four ventilé)	Environ 10 minutes
	Refroidissement et ressuage sur grille	Environ 30 minutes

Nota : chaque four a ses propres caractéristiques. Nous vous suggérons de bien noter les paramètres de cuisson donnant les meilleurs résultats avec votre matériel.

CONDITIONNEMENT

Palette

Type de palette / Dimensions	EURO / 80x120 cm	Cartons / palette	28
Poids net / Poids brut d'une palette	168 kg / 186,2 kg	Cartons / couche	4
Hauteur totale	1830 mm	Couches / palette	7

Carton

Dimension externes (L x l x h)	590x390x240 mm	Volume (m3)	0,055 m³
Poids net d'un carton	6 kg	Pièces / carton	20
Poids brut d'un carton	6,65 kg	Sachets / carton	1

Eléments complémentaires dans le carton	N	(O = oui / N = non)
---	---	---------------------

POUR TOUT RENSEIGNEMENT / CONTACT

Bridor Suisse SA, CH-1774 Cousset