



FICHE TECHNIQUE

PAVÉ NORDIQUE 330G PRÉCUIT SUR SOLE CONGELÉ BRIDOR GAMME EVASION

Code article	38226	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	03419280053847	N° nomenclature douanière	1905 90 30
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

Une gamme pour découvrir de nouveaux horizons boulangers.

Une riche recette à base de farines de Sarrasin, de Seigle, de Blé malté, d'Orge maltée ainsi qu'un mélange de 6 graines (Tournesol, Pavot, Millet, Sésame blanc, Lin Jaune, Lin Brun) pour un pain à la mie sombre et dense. Le format de ce Pavé Nordique s'adaptera à une multitude d'utilisations.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit congelé : Longueur : 21.5 cm ± 2.5 cm
 Largeur : 10.0 cm ± 1.5 cm
 Hauteur : 5.5 cm ± 0.5 cm

Produit cuit : Poids moyen : 318g
 (à titre indicatif) Longueur : 21.0 cm ± 2.5 cm
 Largeur : 9.5 cm ± 1.5 cm
 Hauteur : 5.5 cm ± 0.5 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients: farine de BLE, eau, farine de SEIGLE 9%, Finition 4% (graines de SESAME 33%, graines de pavot 33%, graines de lin jaune 33%), graines de tournesol 3%, graines de pavot 2%, graines de millet 2%, graines de SESAME 2%, levain de BLE déshydraté (farine de BLE, eau), graines de lin jaune 1.2%, graines de lin brun 1.2%, farine d'ORGE maltée, levure, sel, GLUTEN de blé, farine de sarrasin fermentée deshydratée (farine de sarrasin, eau), levure désactivée, farine de BLE malté, agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

Contient : gluten, graines de sésame.

Peut contenir : traces d'oeufs, traces de produits laitiers, traces de fruits à coque.

OGM : néant	Convient aux végétaliens : O	Certifié Kasher : N	(O = oui / N = non)
Ionisation : néant	Convient aux végétariens : O	Certifié Halal : N	

Valeurs nutritionnelles pour 100g	produit congelé	% AR*	produit cuit	% AR*
Energie (kJ) / (kcal)	1162 / 276	13.8 %	1210 / 288	14.4 %
Matières grasses (g)	7.4	10.6 %	7.6	10.9 %
dont acides gras saturés (g)	1.0	5.0 %	1.0	5.0 %
Glucides (g)	40	15.4 %	42	16.2 %
dont sucres (g)	1.1	1.2 %	1.2	1.3 %
Fibres alimentaires (g)	6.2	24.8 %	6.4	25.6 %
Protéines (g)	9.3	18.6 %	9.6	19.2 %
Sel (g)	0.89	14.8 %	0.92	15.3 %

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal)

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flore totale aérobie mésophile	< 5 000 ufc/g	< 50 000 ufc/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonelles	absence dans 25g	absence dans 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	AES 10/10-07/10
Levures / moisissures	< 500 ufc/g	< 5 000 ufc/g	ISO 21527-1



FICHE TECHNIQUE




PAVÉ NORDIQUE 330G PRÉCUIT SUR SOLE CONGELÉ BRIDOR GAMME EVASION

STOCKAGE ET CONSERVATION

Date de durabilité minimale : 365 jours (12 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 DECONGELE.**
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

PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

 Décongélation	environ 0-10 min à température ambiante
 Préchauffage du four	230°C
 Cuisson (en four ventilé)	environ 11-13 min à 190-200°C, four fermé

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.bridordefrance.tv

CONDITIONNEMENT

Palette

Type de palette / Dimensions	EURO / 80 x 120 cm	Cartons / palette	32
Poids net / Poids brut d'une palette	274.560 kg / 327 kg	Cartons / couche	4
Hauteur totale	2.08 m	Couches / palette	8

Carton

Dimensions externes (L x l x h)	590 x 387 x 241 mm	Volume (m ³)	0.055
Poids net d'un carton	8.580 kg	Pièces / carton	26
Poids brut d'un carton	9.342 kg	Sachets / carton	1

Sachet

Poids net d'un sachet	8.580 kg	Pièces / sachet	26
-----------------------	----------	-----------------	----

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.bridordefrance.com

Mail pour la France métropolitaine : commercialfrance@groupeleduff.com

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



TECHNICAL SHEET

FROZEN STONE OVEN PART-BAKED NORDIC LOAF 330G BRIDOR EVASION RANGE

Product code	38226	Brand	BRIDOR
EAN code (case)	03419280053847	Customs declaration number	1905 90 30
EAN code (bag)		Manufactured in	France

A range to discover new baking horizons.

A rich recipe based on buckwheat, rye, malted wheat and malted barley flours and a blend of 6 seeds (sunflower, poppy, millet, white sesame, yellow flax, brown flax) for a bread with a dark and dense centre. The format of this Nordic loaf is suitable for many types of use.

CHARACTERISTICS AND COMPOSITION

Frozen product:	Length:	21.5 cm ± 2.5 cm
	Width:	10.0 cm ± 1.5 cm
	Height:	5.5 cm ± 0.5 cm

Baked product: <i>(indicative information)</i>	Average weight:	318g
	Length:	21.0 cm ± 2.5 cm
	Width:	9.5 cm ± 1.5 cm
	Height:	5.5 cm ± 0.5 cm



Serving suggestion

Ingredients: **WHEAT flour**, water, **RYE flour** 9%, Finish 4% (**SESAME seeds** 33%, poppy seeds 33%, yellow flax seeds 33%), sunflower seeds 3%, poppy seeds 2%, millet seeds 2%, **SESAME seeds** 2%, **dehydrated WHEAT sourdough (WHEAT flour, water)**, yellow flax seeds 1.2%, brown flax seeds 1.2%, **malted BARLEY flour**, yeast, salt, **wheat GLUTEN**, dehydrated and fermented buckwheat flour (buckwheat flour, water), deactivated yeast, **malted WHEAT flour**, flour treatment agent (ascorbic acid).

Contains: gluten, sesame seeds.

May contain: traces of eggs, traces of dairy products, traces of nuts.

GMO:	without	Suitable for vegans:	Y	Kosher certified:	N	(Y = yes / N = no)
Ionization:	without	Suitable for vegetarians:	Y	Halal certified:	N	

Nutritional values per 100g	frozen product	% RI*	baked product	% RI*
Energy (kJ) / (kcal)	1162 / 276	13.8 %	1210 / 288	14.4 %
Fat (g)	7.4	10.6 %	7.6	10.9 %
of which saturates (g)	1.0	5.0 %	1.0	5.0 %
Carbohydrate (g)	40	15.4 %	42	16.2 %
of which sugars (g)	1.1	1.2 %	1.2	1.3 %
Fibre (g)	6.2	24.8 %	6.4	25.6 %
Protein (g)	9.3	18.6 %	9.6	19.2 %
Salt (g)	0.89	14.8 %	0.92	15.3 %

* Reference intake for an average adult (8400 kJ / 2000 kcal)

Microbiological characteristics	Targets	Tolerances	Methods of analysis laboratory
Aerobic mesophilic total count	< 5 000 cfu/g	< 50 000 cfu/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 cfu/g	< 100 cfu/g	ISO 16649-2
Salmonella	none in 25g	none in 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 cfu/g	< 1 000 cfu/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 cfu/g	< 1 000 cfu/g	AES 10/10-07/10
Yeast / mould	< 500 cfu/g	< 5 000 cfu/g	ISO 21527-1



TECHNICAL SHEET

FROZEN STONE OVEN PART-BAKED NORDIC LOAF 330G BRIDOR EVASION RANGE

STORAGE AND SHELF LIFE



Date of minimum durability: 365 days (12 months) from the date indicated on the packaging.

Store at -18°C or below before use. **DO NOT REFREEZE ONCE THAWED.**

Storage conditions:

- * 24h in the refrigerator
- ** 3 days in the freezer compartment of the refrigerator
- *** in the freezer at -18°C: until the date of minimum durability indicated on the packaging

INSTRUCTIONS FOR BAKING

	Defrosting	approximately 0-10 min at room temperature
	Preheating oven	230°C
	Baking (in ventilated oven)	approximately 11-13 min at 190-200°C, closed damper

Nota: Each oven has its own characteristics. We suggest you record all parameters giving the best results baking with your equipment.

Find all the chef's advices on www.bridordefrance.tv

PACKAGING

Pallet

Pallet type / Dimensions	EURO / 80 x 120 cm	Cases / pallet	32
Net weight / Gross weight of pallet	274.560 kg / 327 kg	Cases / layer	4
Total height	2.08 m	Layers/ pallet	8

Case

External dimensions (L x W x H)	590 x 387 x 241 mm	Volume (m ³)	0.055
Net weight of case	8.580 kg	Pieces / case	26
Gross weight of case	9.342 kg	Bags / case	1

Bag

Net weight of bag	8.580 kg	Pieces / bag	26
-------------------	----------	--------------	----

Additional components in the case	N	(Y = yes / N = no)
-----------------------------------	---	--------------------

FOR ANY INFORMATION / CONTACT

Address: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridordefrance.com

e-mail: exportsales@groupeleuff.com



TECHNISCHE ANGABEN

NORDISCHES BROT 330G IM STEINOFEN VORGEBACKEN GEFROREN BRIDOR PRODUKTREIHE EVASION

Weizenbrot mit Roggen

Produktcode	38226	Schutzmarke	BRIDOR
Strichcode (Karton)	03419280053847	Zollnomenklatur-Nummer	1905 90 30
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	Frankreich

Eine Produktreihe, die neue Horizonte bei Brot- und Backwaren eröffnet.

Ein reichhaltiges Rezept mit Buchweizen-, Roggen-, Weizenmalz- und Gerstenmalzmehl sowie einer Mischung aus sechs Samenarten (Sonnenblumenkerne, Mohn, Hirse, weißer Sesam, gelber Leinsamen, brauner Leinsamen) für ein Brot mit dunkler und dichter Krume. Das Format dieses nordischen Brots eignet sich für verschiedenste Anwendungen.

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Gefrorenes Produkt:

Länge:	21.5 cm ± 2.5 cm
Breite:	10.0 cm ± 1.5 cm
Höhe:	5.5 cm ± 0.5 cm

Gebackenes Produkt: Durchschnittliches Gewicht: 318g

(zur Information)

Länge:	21.0 cm ± 2.5 cm
Breite:	9.5 cm ± 1.5 cm
Höhe:	5.5 cm ± 0.5 cm



Serviervorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, **ROGGENMEHL** 9%, Dekor 4% (**SESAMKÖRNER** 33%, Mohnsamen 33%, Samen aus gelber Lein 33%), Sonnenblumenkerne 3%, Mohnsamen 2%, Hirseseamen 2%, **SESAMKÖRNER** 2%, **getrockneter WEIZENSAUERTEIG (WEIZENMEHL, Wasser)**, Samen aus gelber Lein 1.2%, Samen aus gemeiner Lein 1.2%, **GERSTENMALZMEHL**, Hefe, Salz, **WEIZENGLUTEN**, getrockneter Buchweizensauerteig (Buchweizenmehl, Wasser), deaktivierte Hefe, **WEIZENMALZMEHL**, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure).

Enthält: Gluten, Sesamsamen.

Kann enthalten: Spuren von Eiern, Spuren von Milchprodukten, Spuren von Schalenfrüchten.

Ohne GVO	Für Veganer geeignet: J	Koscher zertifiziert: N	(J = Ja / N = Nein)
Nicht bestrahlt	Für Vegetarier geeignet: J	Halal zertifiziert: N	

Nährwerte je 100g	gefrorenes Produkt	% RM*	gebackenes Produkt	% RM*
Energie (kJ) / (kcal)	1162 / 276	13.8 %	1210 / 288	14.4 %
Fett (g)	7.4	10.6 %	7.6	10.9 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	1.0	5.0 %	1.0	5.0 %
Kohlenhydrate (g)	40	15.4 %	42	16.2 %
davon Zucker (g)	1.1	1.2 %	1.2	1.3 %
Ballaststoffe (g)	6.2	24.8 %	6.4	25.6 %
Eiweiß (g)	9.3	18.6 %	9.6	19.2 %
Salz (g)	0.89	14.8 %	0.92	15.3 %

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Labormethoden
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	< 5 000 KBE/g	< 50 000 KBE/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 KBE/g	< 100 KBE/g	ISO 16649-2
Salmonellen	in 25g nicht vorhanden	in 25g nicht vorhanden	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 KBE/g	< 1 000 KBE/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 KBE/g	< 1 000 KBE/g	AES 10/10-07/10
Hefen / Schimmelpilze	< 500 KBE/g	< 5 000 KBE/g	ISO 21527-1



TECHNISCHE ANGABEN

NORDISCHES BROT 330G IM STEINOFEN VORGEBACKEN GEFROREN BRIDOR PRODUKTREIHE EVASION

Weizenbrot mit Roggen

LAGERUNG UND AUFBEWAHRUNG



Mindesthaltbarkeitsdatum: 365 Tage (12 Monate) ab dem Einfrierdatum auf der Verpackung.

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

BACKEMPFEHLUNG

	Auftauen	Ca. 0-10 Min bei Raumtemperatur
	Ofen vorheizen	230°C
	Backen (mit Umluft)	Ca. 11-13 Min bei 190-200°C, geschlossener Abzug

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 / 80 x 120 cm	Kartons / Palette	32
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	274.560 kg / 327 kg	Kartons / Lage	4
Gesamthöhe	2.08 m	Lagen / Palette	8

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	590 x 387 x 241 mm	Volumen (m ³)	0.055
Nettogewicht eines Kartons	8.580 kg	Stück / Karton	26
Bruttogewicht eines Kartons	9.342 kg	Beutel / Karton	1

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	8.580 kg	Stück / Beutel	26
----------------------------	----------	----------------	----

Zusätzliche Komponenten im Karton	N	(J = Ja / N = Nein)
-----------------------------------	---	---------------------

FÜR ALLE INFORMATIONEN / KONTAKT

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

e-mail: exportsales@groupeleduff.com



FICHA TÉCNICA

PAN NÓRDICO 330G PRECOCIDO EN HORNO DE SOLERA CONGELADO BRIDOR GAMA EVASION

Código del producto	38226	Marca	BRIDOR
Código EAN (caja)	03419280053847	Número de nomenclatura aduanera	1905 90 30
Código EAN (bolsa)		Fabricado en	Francia

Una gama para descubrir nuevos horizontes en panadería.

Una rica receta a base de harinas de Trigo sarraceno, de Centeno, de Trigo malteado, de Cebada malteada, y una mezcla de 6 semillas (Girasol, Amapola, Mijo, Sésamo Blanco, Lino Dorado, Lino Marrón) para un pan con miga oscura y densa. El formato de este Pavé Nórdico se adaptará a multitud de usos.

CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN

Producto congelado:	Largura:	21.5 cm ± 2.5 cm
	Largo:	10.0 cm ± 1.5 cm
	Altura:	5.5 cm ± 0.5 cm

Producto cocido: (a título indicativo)	Peso medio:	318g
	Largura:	21.0 cm ± 2.5 cm
	Largo:	9.5 cm ± 1.5 cm
	Altura:	5.5 cm ± 0.5 cm



Sugerencia de presentación

Ingredientes: **harina de TRIGO**, agua, **harina de CENTENO** 9%, Decoración 4% (**granos de SESAMO** 33%, granos de adormidera 33%, granos de linaza amarilla 33%), pipas de girasol 3%, granos de adormidera 2%, granos de mijo 2%, **granos de SESAMO** 2%, **masa madre de TRIGO deshidratada (harina de TRIGO, agua)**, granos de linaza amarilla 1.2%, granos de linaza morena 1.2%, **harina de CEBADA malteada**, levadura, sal, **GLUTEN de trigo**, harina de trigo sarraceno fermentada deshidratada (harina de trigo sarraceno, agua), levadura desactivada, **harina de TRIGO malteado**, agente de tratamiento de la harina (ácido ascórbico).

Contiene: gluten, granos de sésamo.

Puede contener: trazas de huevos, trazas de productos lácteos, trazas de frutos de cáscara.

Sin transgénicos	Aconsejado para veganos: S	Certificado Kosher: N	(S = sí / N = no)
No irradiado	Aconsejado para vegetarianos: S	Certificado Halal: N	

Valores nutricionales por 100g	producto congelado	% IR*	producto cocido	% IR*
Valor energético (kJ) / (kcal)	1162 / 276	13.8 %	1210 / 288	14.4 %
Grasas (g)	7.4	10.6 %	7.6	10.9 %
de las cuales saturadas (g)	1.0	5.0 %	1.0	5.0 %
Hidratos de carbono (g)	40	15.4 %	42	16.2 %
de los cuales azúcares (g)	1.1	1.2 %	1.2	1.3 %
Fibra alimentaria (g)	6.2	24.8 %	6.4	25.6 %
Proteínas (g)	9.3	18.6 %	9.6	19.2 %
Sal (g)	0.89	14.8 %	0.92	15.3 %

* Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

Características microbiológicas	Objetivos	Tolerancias	Metodologías de laboratorio
Flora aeróbica mesófila total	< 5 000 ufc/g	< 50 000 ufc/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonela	ausente en 25g	ausente en 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	AES 10/10-07/10
Levaduras / mohos	< 500 ufc/g	< 5 000 ufc/g	ISO 21527-1



PAN NÓRDICO 330G PRECOCIDO EN HORNO DE SOLERA CONGELADO BRIDOR GAMA EVASION

DURACIÓN Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN



Fecha de duración mínima: 365 días (12 meses) a partir de la fecha de congelación indicada en el embalaje.
Conservar en el congelador a -18°C *** antes la utilización.

NUNCA VUELVA A CONGELAR UN PRODUCTO DESCONGELADO.

Condiciones de conservación:

- * 24h en el refrigerador
- ** 3 días en el compartimiento de conservación alimentos congelados en el refrigerador
- *** en el congelador a -18°C : hasta la fecha de duración mínima indicada en el embalaje

PREPARACIÓN Y COCCIÓN

	Descongelación	aproximadamente 0-10 min a temperatura ambiente
	Pre calentamiento del horno	230°C
	Cocción (en un horno de aire)	aproximadamente 11-13 min a 190-200°C, con el techo cerrado

Nota: Cada horno tiene sus propias características. Le sugerimos que registrar parámetros de cocción que se obtengan los resultados óptimos con sus activos.

Puedes encontrar todos los consejos de los chefs en www.bridordefrance.tv

ACONDICIONAMIENTO

Palet

Tipo del palet / Dimensiones	EURO / 80 x 120 cm	Cajas / palet	32
Peso neto / Peso bruto del palet	274.560 kg / 327 kg	Cajas / estrato	4
Altura total	2.08 m	Estratos / palet	8

Caja

Dimensiones externas (L x l x Al)	590 x 387 x 241 mm	Volumen (m ³)	0.055
Peso neto del caja	8.580 kg	Unidades / caja	26
Peso bruto del caja	9.342 kg	Bolsas / caja	1

Bolsa

Peso neto de la bolsa	8.580 kg	Unidades / bolsa	26
-----------------------	----------	------------------	----

Elementos adicionales en la caja	N	(S = sí / N = no)
----------------------------------	---	-------------------

PARA CUALQUIÉR INFORMACIÓN / CONTACTO

Dirección Postal: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - France
e-mail: exportsales@groupeleduff.com



FICHA TÉCNICA

PÃO NÓRDICO 330G PRÉ-COZIDO EM FORNO DE SOLEIRA CONGELADO

BRIDOR GAMA EVASAO

Código do produto **38226**
Código EAN (caixa) **03419280053847**
Código EAN (saco)

Marca **BRIDOR**
Número de nomenclatura aduaneira **1905 90 30**
Local de produção **França**

Uma receita rica a base de farinhas de sarraceno, de centeio, de trigo maltado, de cevada maltada e de uma mistura de 6 grãos (girassol, papoila, painço, sésamo branco, linho amarelo, linho castanho), para um pão com miolo escuro e denso. O formato deste Pavé Nórdico irá se adaptar a inúmeras utilizações.

CARACTERÍSTICAS E COMPOSIÇÃO

Produto congelado: Comprimento: 21.5 cm ± 2.5 cm
Largura: 10.0 cm ± 1.5 cm
Altura: 5.5 cm ± 0.5 cm

Produto cozido: Peso médio: 318g
(a título indicativo) Comprimento: 21.0 cm ± 2.5 cm
Largura: 9.5 cm ± 1.5 cm
Altura: 5.5 cm ± 0.5 cm



Sugestão de apresentação

Ingredientes: farinha de TRIGO, água, farinha de CENTEIO 9%, Ornamento 4% (sementes de GERGELIM 33%, sementes de papoila 33%, sementes de linho amarelo 33%), sementes de girassol 3%, sementes de papoila 2%, sementes de milhaca, sementes de GERGELIM 2%, fermento de TRIGO desidratado (farinha TRIGO, água), sementes de linho amarelo 1%, sementes de linho escuro 1.2%, farinha de CEVADA com malte, levedura, sal, GLÚTEN de trigo, farinha de trigo-mourisco fermentada desidratada (farinha de trigo-mourisco, água), levedura desativada, farinha de TRIGO malteado, agente de tratamento da farinha (ácido ascórbico).

Contém: glúten, sementes de sésamo.

Pode conter: vestígios de ovos, vestígios de produtos lácteos, vestígios de frutos de casca rija.

OGM: nada Convem aos veganos: S Certificado Kosher: N (S = sim / N = no)
Ionização: nada Convem aos vegetarianos: S Certificado Halal: N

Valores nutricionais por 100g	produto congelado	% DR*	produto cozido	% DR*
Energia (kJ) / (kcal)	1162 / 276	13.8 %	1210 / 288	14.4 %
Lípidos (g)	7.4	10.6 %	7.6	10.9 %
dos quais saturados (g)	1.0	5.0 %	1.0	5.0 %
Hidratos de carbono (g)	40	15.4 %	42	16.2 %
dos quais açúcares (g)	1.1	1.2 %	1.2	1.3 %
Fibra (g)	6.2	24.8 %	6.4	25.6 %
Proteínas (g)	9.3	18.6 %	9.6	19.2 %
Sal (g)	0.89	14.8 %	0.92	15.3 %

* Doses de referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Características microbiológicas	Objetivos	Tolerâncias	Métodos de laboratório
Flora aeróbia mesófila total	< 5 000 ufc/g	< 50 000 cfu/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 cfu/g	ISO 16649-2
Salmonelas	ausente em 25g	ausente em 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	< 1 000 cfu/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 ufc/g	< 1 000 cfu/g	AES 10/10-07/10
Leveduras / bolores	< 500 cfu/g	< 5 000 cfu/g	ISO 21527-1



FICHA TÉCNICA



PÃO NÓRDICO 330G PRÉ-COZIDO EM FORNO DE SOLEIRA CONGELADO BRIDOR GAMA EVASAO

ARMAZENAGEM

Data de durabilidade mínima: 365 dias (12 meses) a partir da data de congelação indicada na embalagem.
Conservar no congelador em -18°C *** antes da utilização. **NÃO VOLTAR A CONGELAR UMA VEZ DESCONGELADO.**
Condições de conservação:

- * 24h no frigorífico
- ** 3 dias no compartimento de conservação dos produtos congelados no frigorífico
- *** no congelador em -18°C: até à data de durabilidade mínima indicada na embalagem

PREPARAÇÃO E COZIMENTO

 Descongelação	aproximadamente 0-10 min em temperatura ambiente
 Pré-aquecimento do forno	230°C
Cozedura (no forno ventilado)	aproximadamente 11-13 min em 190-200°C, regulador fechado

Nota: Cada forno tem suas próprias características. Nós sugerimos que você note os parâmetros de cozedura que dão os melhores resultados.

Encontrar todos os conselhos dos chefs em www.bridordefrance.tv

EMBALAGEM

Palete

Tipo de palete / Dimensões	EURO / 80 x 120 cm	Caixas / palete	32
Peso líquido / Peso bruto da palete	274.560 kg / 327 kg	Caixas / camada	4
Altura	2.08 m	Camadas / palete	8

Caixa

Dimensões externas (C x L x A)	590 x 387 x 241 mm	Volume (m ³)	0.055
Peso líquido da caixa	8.580 kg	Unidades / caixas	26
Peso bruto da caixa	9.342 kg	Sacos / cartão	1

Saco

Peso líquido do saco	8.580 kg	Unidades / saco	26
----------------------	----------	-----------------	----

Elementos suplementares na caixa	N	(S = sim / N = não)
----------------------------------	---	---------------------

PARA QUALQUER INFORMAÇÃO / CONTACTO

Endereço: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridordefrance.com
e-mail: exportsales@groupeleduff.com



SCHEDA TECNICA

PANE NORDICO 330G PRECOTTO IN FORNO A PLATEA CONGELATO BRIDOR GAMMA EVASION

Codice prodotto **38226**
Codice EAN (cartone) **03419280053847**
Codice EAN (sacchetto)

Marca **BRIDOR**
Codice doganale **1905 90 30**
Luogo di fabbricazione **Francia**

Una gamma per scoprire nuovi orizzonti della panificazione.

Una ricetta ricca a base di farine di grano saraceno, segale, frumento maltato, orzo maltato e di un mix di 6 semi (girasole, papavero, miglio, sesamo bianco, lino giallo, lino bruno) per un pane dalla mollica scura e densa. Il formato di questo pavé nordico si adatta a una moltitudine di impieghi.

CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

Prodotto congelato: Lunghezza: 21.5 cm ± 2.5 cm
Larghezza: 10.0 cm ± 1.5 cm
Altezza: 5.5 cm ± 0.5 cm

Prodotto cotto: Peso medio: 318g
(a titolo indicativo) Lunghezza: 21.0 cm ± 2.5 cm
Larghezza: 9.5 cm ± 1.5 cm
Altezza: 5.5 cm ± 0.5 cm



Suggerimento di presentazione

Ingredienti: farina di FRUMENTO, acqua, farina di SEGALE 9%, Decorazione 4% (semi di SESAMO 33%, semi di papavero 33%, semi di lino giallo 33%), semi di girasole 3%, semi di papavero 2%, semi di miglio 2%, semi di SESAMO 2%, masa madre di GRANO essiccata (farina di FRUMENTO, acqua), semi di lino giallo 1.2%, semi di lino marrone 1.2%, farina d'ORZO con aggiunta di malto, lievito, sale, GLUTINE di grano, farina di grano saraceno fermentata ed essiccata (farina di grano saraceno, acqua), GLUTINE di frumento, lievito disattivato, farina di FRUMENTO maltato, agente di trattamento della farina (acido ascorbico).

Contiene: glutine, semi di sesamo.

Può contenere: tracce di uova, tracce di prodotti a base di latte, tracce di frutta a guscio.

Senza OGM Adatto per i vegani: S Certificato Kosher: N (S = si / N = no)
No irradiato Adatto per i vegetariani: S Certificato Halal: N

Valori nutrizionali per 100g	prodotto congelato	% CR*	prodotto cotto	% CR*
Energia (kJ) / (kcal)	1162 / 276	13.8 %	1210 / 288	14.4 %
Grassi (g)	7.4	10.6 %	7.6	10.9 %
di cui acidi grassi saturi (g)	1.0	5.0 %	1.0	5.0 %
Carboidrati (g)	40	15.4 %	42	16.2 %
di cui zuccheri (g)	1.1	1.2 %	1.2	1.3 %
Fibre (g)	6.2	24.8 %	6.4	25.6 %
Proteine (g)	9.3	18.6 %	9.6	19.2 %
Sale (g)	0.89	14.8 %	0.92	15.3 %

* Consumo di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

Caratteristiche microbiologiche	Valori obiettivo	Tolleranze	Metodi di laboratorio
Carica aerobica mesofila totale	< 5 000 ufc/g	< 50 000 ufc/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonella	assenza in 25g	assenza in 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	AES 10/10-07/10
Lieviti / muffe	< 500 ufc/g	< 5 000 ufc/g	ISO 21527-1



SCHEMA TECNICA



PANE NORDICO 330G PRECOTTO IN FORNO A PLATEA CONGELATO BRIDOR GAMMA EVASION

STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Termine minimo di conservazione: 365 giorni (12 mesi) a partire dalla data di congelazione indicata sull' imballaggio.
Conservare nel congelatore -18°C prima dell' utiliz zo. **MAI RICONGELARE UN PRODOTTO SCONGELATO.**
condizioni di conservazione:

- * 24 ore in frigorifero
- ** 3 giorni nel vano del ghiaccio nel frigorifero
- *** nel congelatore a -18°C: fino al termine minimo di conservazione indicato sull' imballaggio

PREPARAZIONE E COTTURA

	Scongelamento	circa 0-10 min a temperatura ambiente
	Preriscaldamento del forno	230°C
	Cottura (forno ventilato)	circa 11-13 min a 190-200°C, tiraggio chiuso

Nota: Ogni forno ha le sue proprie caratteristiche. Vi suggeriamo di verificare i parametri di cottura per ottenere i migliori risultati.

Scopri tutti i suggerimenti degli chef su www.bridordefrance.tv

CONFEZIONAMENTO

Pedana

Tipo di pedana / Dimensioni	EURO / 80 x 120 cm	Cartoni / pedana	32
Peso netto / Peso lordo della pedana	274.560 kg / 327 kg	Cartoni / strato	4
Altezza totale	2.08 m	Strati / pedana	8

Cartone

Dimensioni esterne (L x l x a)	590 x 387 x 241 mm	Volume (m ³)	0.055
Peso netto del cartone	8.580 kg	Unità / cartone	26
Peso lordo del cartone	9.342 kg	Sacchetti / cartone	1

Sacchetto

Peso netto del sacchetto	8.580 kg	Unità / sacchetto	26
--------------------------	----------	-------------------	----

Elementi complementari nel cartone	N	(S = si / N = no)
------------------------------------	---	-------------------

PER QUALSIASI INFORMAZIONE / CONTATTO

Indirizzo postale: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridordefrance.com
e-mail: exportsales@groupeleduff.com



TECHNISCHE GEGEVENS

NORDIC BROOD 330G IN EEN STEENOVEN VOORGEBAKKEN BEVROREN BRIDOR ORIGINEEL ASSORTIMENT

Productcode **38226**
EAN code (karton) **03419280053847**
EAN code (zakje)

Merk **BRIDOR**
Douanenomenclatuur-nummer **1905 90 30**
Gefabriceerd in **Frankrijk**

Een assortiment waar een wereld van brood voor u open gaat.

Een rijk recept op basis van verschillende meelsoorten: boekweit, rogge, gemout tarwe, gemout rogge, gecombineerd met een melange van 6 zaden (zonnebloempit, maanzaad, gierst, wit sesamzaad, geel- en bruin lijnzaad) maken dit een stevig, donker brood. Het formaat van dit Nordic brood biedt vele gebruiksmogelijkheden.

KENMERKEN EN SAMENSTELLING

Bevroren product: Lengte: 21.5 cm ± 2.5 cm
Breedte: 10.0 cm ± 1.5 cm
Hoogte: 5.5 cm ± 0.5 cm

Gebakken product: Gemiddeld gewicht: 318g
(als indicatie) Lengte: 21.0 cm ± 2.5 cm
Breedte: 9.5 cm ± 1.5 cm
Hoogte: 5.5 cm ± 0.5 cm



Presentatie suggestie

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, water, **ROGGEMEEL** 9%, Achtergrond 4% (**SESAMZADEN** 33%, maanzaden 33%, zaadjes van geel vlas 33%), zonnepitten 3%, maanzaden 2%, gierstzaden 2%, **SESAMZADEN** 2%, **gedehydrateerde TARWEZUURDESEM (TARWEBLOEM, water)**, zaadjes van geel vlas 1.2%, zaadjes van bruin vlas 1.2%, **bloem van gemouten GERST**, gist, zout, **TARWEGLUTEN**, gedehydrateerde gefermenteerde boekweitmeel (boekweitmeel, water), platgeslagen gist, **meel van gemoute TARWE**, meelverbeteraar (ascorbinezuur).

Bevat: gluten, sesamzaden.

Kan bevatten: sporen van eieren, sporen van melkproducten, sporen van noten.

Zonder ggo's Geschikt voor veganisten: J Kosher gecertificeerd: N (J = ja / N = neen)
Geen doorstraling Geschikt voor vegetariërs: J Halal gecertificeerd: N

Voedingswaarden per 100g	bevroren product	% RI*	gebakken product	% RI*
Energie (kJ) / (kcal)	1162 / 276	13.8 %	1210 / 288	14.4 %
Vetten (g)	7.4	10.6 %	7.6	10.9 %
waarvan verzadigde vetzuren (g)	1.0	5.0 %	1.0	5.0 %
Koolhydraten (g)	40	15.4 %	42	16.2 %
waarvan suikers (g)	1.1	1.2 %	1.2	1.3 %
Vezels (g)	6.2	24.8 %	6.4	25.6 %
Eiwitten (g)	9.3	18.6 %	9.6	19.2 %
Zout (g)	0.89	14.8 %	0.92	15.3 %

* Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ / 2000 kcal)

Microbiologische kenmerken	Doelstellingen	Toleranties	Laboratorium-methoden
Totaalaantal aërobe mesofiele bacteriën	< 5 000 kve/g	< 50 000 kve/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 kve/g	< 100 kve/g	ISO 16649-2
Salmonella	afwezigheid in 25g	afwezigheid in 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 kve/g	< 1 000 kve/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 kve/g	< 1 000 kve/g	AES 10/10-07/10
Gisten / schimmels	< 500 kve/g	< 5 000 kve/g	ISO 21527-1



TECHNISCHE GEGEVENS

NORDIC BROOD 330G IN EEN STEENOVEN VOORGEBAKKEN BEVROREN BRIDOR ORIGINEEL ASSORTIMENT

CONSERVERINGSTIJD EN -VOORWAARDEN



Datum van minimale houdbaarheid: 365 dagen (12 maanden) tot de datum aangegeven op de verpakking.
Bewaren op -18°C in de diepvriezer vóór gebruik.

EEN ONTDOOID DIEPVRIESPRODUCT NOOIT OPNIEUW INVRIEZEN.

Opslagomstandigheden:

- * 24 uur in de koelkast
- ** 3 dagen in het vriesvak van de koelkast in het vriesvak van de koelkast
- *** in de diepvriezer op -18°C: tot de datum van minima le houdbaarheid aangegeven op de verpakking

BAKINSTRUCTIES

	Ontdooien	ongeveer 0-10 min bij kamertemperatuur
	Oven voorverwarming	230°C
	Het bakken (in een geventileerde oven)	ongeveer 11-13 min op 190-200°C, met gesloten dampk leppen

Nota: Elke oven heeft zijn eigen kenmerken. We raden u aan de bakparameters te volgen om het beste bakresultaat te.

Vind alle tips van chefs op www.bridordefrance.tv

VERPAKKING

Laadbord

Type laadbord / Afmetingen	EURO / 80 x 120 cm	Kartons / laadbord	32
Nettogewicht / Brutogewicht van een laadbord	274.560 kg / 327 kg	Kartons / laag	4
Totale hoogte	2.08 m	Lagen / laadbord	8

Karton

Buitenafmetingen (L x B x H)	590 x 387 x 241 mm	Volume (m ³)	0.055
Nettogewicht van een karton	8.580 kg	Stuks / karton	26
Brutogewicht van een karton	9.342 kg	Zakjes / karton	1

Zakje

Nettogewicht van een zakje	8.580 kg	Stuks / zakje	26
----------------------------	----------	---------------	----

Aanvullende elementen in de karton	N	(J = ja / N = neen)
------------------------------------	---	---------------------

VOOR ALLE INFORMATIE / CONTACT

Postadres: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridordefrance.com

e-mail: exportsales@groupeleduff.com