



Version n° 6

FICHE TECHNIQUE

CROISSANT FOURRE CACAO NOISETTE TOPPING CHOCOLAT 90G BEURRE FIN PRET A CUIRE SURGELE BRIDOR

Code article : **36672**Marque : **BRIDOR**code EAN (carton) : **03419280040595**

code EAN (sachet) :

code EAN (à l'unité) :

N° déclaration sanitaire : **35-327-02**N° nomenclature douanière : **1905 90 90**

Fabriqué en France

Code article du client :

code EAN client (carton) :

code EAN client (sachet) :

code EAN client (à l'unité) :

code fabricant : **FAB 538 SG**

Pour les produits bio, n° de licence Ecocert :

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit surgelé



Longueur : 13,0 cm ± 1,5 cm

Largeur : 6,0 cm ± 1,0 cm

Hauteur : 4,0 cm ± 0,5 cm

Produit cuit



A titre indicatif :

Poids moyen : 85g

Longueur : 17,5 cm

Largeur : 7,5 cm

Hauteur : 5,5 cm

Ingrédients	Valeurs nutritionnelles (pour 100g de produit surgelé)	% RNJ (pour 100g de produit surgelé)
farine de BLE, BEURRE fin 18% , fourrage cacao NOISETTE 16% (sucre, graisses végétales de palme et de colza, NOISETTES 15%, cacao maigre en poudre 7%, LACTOSE , émulsifiant (lécithine de SOJA)), eau, levure, sucre, finition (pépites de chocolat) 3% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme naturel de vanille), OEUFS , sel, GLUTEN de blé , enzymes (amylases, hémicellulases), agent de traitement de la farine (acide ascorbique)	Energie : 1660 kJ / 395 kcal Matières grasses : 22.2 g dont : acides gras saturés : 11.7 g Glucides : 41.8 g dont : sucres : 14.6 g Fibres alimentaires : 2.6 g Protéines : 6.3 g Sel : 0.83 g	19.9 % 31.7 % 58.7 % 16.1 % 16.3 % 10.5 % 12.5 % 13.8 %
Contient : gluten, oeufs, soja, produits laitiers, fruits à coque.		
Convient aux végétaliens : Non Convient aux végétariens : Oui		
OGM : néant Ionisation : néant		

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes du laboratoire d'analyse
Flore totale aérobie mésophile	< 100 000 / g	< 1 000 000 / g	ISO 4833 + NF V 08-100
Escherichia coli	< 10 / g	< 100 / g	NF EN ISO 16649-2
Salmonelles	absence dans 25g	absence dans 25g	AES 10/4-05/04
Staphylocoque doré	< 100/g	< 1 000 / g	NF V 08-057-1



Version n° 6

FICHE TECHNIQUE

CROISSANT FOURRE CACAO NOISETTE TOPPING CHOCOLAT 90G BEURRE FIN PRET A CUIRE SURGELE BRIDOR

STOCKAGE ET CONSERVATION

Date limite d'utilisation optimale : 9 mois (270 jours) à partir de la date de surgélation notée sur l'emballage.

A conserver au congélateur à -18°C avant utilisation

NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.

Conservation pour un usage ménager :

- * 12h au réfrigérateur
- ** 3 jours dans le compartiment à glace du réfrigérateur
- *** dans le congélateur à -18°C : jusqu'à la date limite d'utilisation optimale indiquée sur l'emballage

PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

Mise sur plaque (600 x 400)	12 unités par plaque
Décongélation	environ 1h à température ambiante
Cuisson (en four ventilé)	environ 16 min à 170°C
Finition	

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

Format carton externe (L x l x h)	398 x 288 x 185 mm	Volume du carton (m ³)	0.022
Poids net d'un carton	3.960 kg	Pièces / carton	44
Poids brut d'un carton	4.341 kg	Cartons / palette	80
Poids brut d'une palette	375.476 kg	Cartons / couche	8
Dimensions de la palette	80 x 120 cm	Couches / palette	10
Type de palette	EURO	Hauteur totale	2.00 m

Sachets :

Format sachet (L x l)		Pièces / sachet	22
Poids net d'un sachet	1.980 kg	Sachets / carton	2

CONTACT

Pour tout renseignement / Contact :

Adresse : Service consommateurs - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine

Courriel de France métropolitaine : commercialfrance@le-duff.com

Courriel de l'international et DOM-TOM : exportsales@le-duff.com



TECHNICAL SPECIFICATIONS
FROZEN READY TO BAKE FINE BUTTER CROISSANT
FILLED WITH COCOA AND HAZELNUT,
WITH CHOCOLATE TOPPING 90G BRIDOR

Version number : 6

Product code : **36672**

Brand : **BRIDOR**

EAN code (case) : **03419280040595**

EAN code (bag) :

EAN code (unit) :

Health declaration number : **35-327-02**

Customs declaration number : **1905 90 90**

For the organic products, Ecocert licence number :

Made in France

Customer product code :

Customer EAN code (case) :

Customer EAN code (bag) :

Customer EAN code (unit) :

Manufacturer code : **FAB 538 SG**

CHARACTERISTICS AND COMPOSITION

Frozen product



Length : 13,0 cm ± 1,5 cm
 Width : 6,0 cm ± 1,0 cm
 Height : 4,0 cm ± 0,5 cm

Baked product



Indicative informations :

Average weight : 85g
 Length : 17,5 cm
 Width : 7,5 cm
 Height : 5,5 cm

Ingredients	Nutritional values (per 100g of frozen product)	% GDA (per 100g of frozen product)
<p>WHEAT flour, BUTTER 18%, cocoa HAZELNUT filling 16% (sugar, palm and rape fats, HAZELNUTS 15%, fat-reduced cocoa powder 7%, LACTOSE, emulsifier (SOYA lecithin)), water, yeast, sugar, finish (chocolate chips) 3% (sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier (SOYA lecithin), natural vanilla flavour), EGGS, salt, wheat GLUTEN, enzymes (amylases, hemicellulases), flour treatment agent (ascorbic acid)</p> <p>Contains: dairy products, eggs, nuts, soya, gluten.</p> <p>Suitable for vegans : No Suitable for vegetarians : Yes</p> <p>GMO : without Ionization : without</p>	<p>Energy : 1660 kJ / 395 kcal</p> <p>Fat : 22.2 g of which : saturates : 11.7 g</p> <p>Carbohydrate : 41.8 g of which : sugars : 14.6 g</p> <p>Fibre : 2.6 g</p> <p>Protein : 6.3 g</p> <p>Salt : 0.83 g</p>	<p>19.9 %</p> <p>31.7 %</p> <p>58.7 %</p> <p>16.1 %</p> <p>16.3 %</p> <p>10.5 %</p> <p>12.5 %</p> <p>13.8 %</p>

Microbiological characteristics	Targets	Tolerances	Methods of analysis laboratory
Total aerobic mesophilic flora	< 100 000 / g	< 1 000 000 / g	ISO 4833 + NF V 08-100
Escherichia coli	< 10 / g	< 100 / g	NF EN ISO 16649-2
Salmonella	none in 25g	none in 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100/g	< 1 000 / g	NF V 08-057-1



Version number : 6

TECHNICAL SPECIFICATIONS
FROZEN READY TO BAKE FINE BUTTER CROISSANT
FILLED WITH COCOA AND HAZELNUT,
WITH CHOCOLATE TOPPING 90G BRIDOR

STORAGE AND SHELF LIFE

Best before : 9 months (270 days) from the date of freezing recorded on the packaging.

Store at -18°C or below before use.

DO NOT REFREEZE ONCE THAWED.

Storage for a household use :

* 12h in the refrigerator

** 3 days in the freezer compartment of the refrigerator

*** in the freezer at -18°C : until the best before date recorded on the packaging.

INSTRUCTIONS FOR BAKING

Tray arrangement (600 x 400)	12 items on a tray
Defrosting	approximately 1h at room temperature
Baking (in ventilated oven)	approximately 16 min at 170°C
Finishing	

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

PACKAGING

Case dimensions (L x l x h)	398 x 288 x 185 mm	Case volume (m ³)	0.022
Net weight of case	3.960 kg	Pieces / case	44
Gross weight of case	4.341 kg	Cases / pallet	80
Gross weight of pallet	375.476 kg	Cases / layer	8
Pallet dimensions	80 x 120 cm	Layers / pallet	10
Pallet type	EURO	Total height	2.00 m

Bags :

Bag dimensions (L x l)		Pieces / bag	22
Net weight of bag	1.980 kg	Bags / case	2

CONTACT

For any information / Contact :

Address : Service consommateurs - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - France

Courriel : exportsales@le-duff.com



Versionsnummer :
6

TECHNISCHE ANGABEN
CROISSANT 90G MIT KAKAO- UND NUßFÜLLUNG
DEKOR : SCHOKOLADE - Butter - Backfertig TK - BRIDOR

Produktcode : **36672**

Schutzmarke : **BRIDOR**

Strichcode (Karton) : **03419280040595**

Strichcode (Packung) :

Strichcode (Einheit) :

Gesundheitserklärung-Nummer : **35-327-02**

Zollnomenklatur-Nummer : **1905 90 90**

In Frankreich hergestellt.

Produktcode des Kunden:

Kunden Strichcode (Karton) :

Strichcode (Packung) :

Strichcode (Einheit) :

Hersteller-Code : **FAB 538 SG**

Für Bio-Produkte, Ecocert-Lizenznummer :

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukt



Länge : 13,0 cm ± 1,5 cm

Breite : 6,0 cm ± 1,0 cm

Höhe : 4,0 cm ± 0,5 cm

Gebackenes Produkt



Zur Information :

Durchschnittliches Gewicht : 85g

Länge : 17,5 cm

Breite : 7,5 cm

Höhe : 5,5 cm

Zutaten	Nährwert (für 100g des Tiefkühlproduktes)	% Tagesration (für 100g des Tiefkühlproduktes)
<p>WEIZENMEHL, BUTTER 18%, Kakao- und HASELNUßFÜLLUNG 16% (Zucker, Palm- und Rapsfett, HASELNÜSSE 15%, fettarmes Kakaopulver 7%, MILCHZUCKER, Emulgator (SOJALECITHIN)), Wasser, Hefe, Zucker, Dekor (schokoladenflocken) 3% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (SOJALECITHIN), natürliches Vanillearoma), EIER, Salz, WEIZENGLUTEN, Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)</p> <p>Enthält : Soja, Eier, Milchprodukte, Schalenfrüchte, Gluten.</p> <p>Für Veganer geeignet : Nein Für Vegetarier geeignet : Ja</p> <p>Ohne GVO Nicht bestrahlt</p>	<p>Energie : 1660 kJ / 395 kcal</p> <p>Fett : 22.2 g</p> <p>davon : gesättigte Fettsäuren : 11.7 g</p> <p>Kohlenhydrate : 41.8 g</p> <p>davon : Zucker : 14.6 g</p> <p>Ballaststoffe : 2.6 g</p> <p>Eiweiß : 6.3 g</p> <p>Salz : 0.83 g</p>	<p>19.9 %</p> <p>31.7 %</p> <p>58.7 %</p> <p>16.1 %</p> <p>16.3 %</p> <p>10.5 %</p> <p>12.5 %</p> <p>13.8 %</p>



Versionsnummer :
6

TECHNISCHE ANGABEN
CROISSANT 90G MIT KAKAO- UND NUßFÜLLUNG
DEKOR : SCHOKOLADE - Butter - Backfertig TK - BRIDOR

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Labormethoden
Aerobe mesophile Gesamflora	< 100 000 / g	< 1 000 000 / g	ISO 4833 + NF V 08-100
Escherichia coli	< 10 / g	< 100 / g	NF EN ISO 16649-2
Salmonellen	in 25g nicht vorhanden	in 25g nicht vorhanden	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100/g	< 1 000 / g	NF V 08-057-1

LAGERUNG UND AUFBEWAHREN

Maximale Haltbarkeit : 9 Monate (270 Tage) ab dem Einfrierdatum auf der Verpackung.

Lagerung in der Gefriertruhe bei -18 °C vor Verwendung.

AUFGETAUTE PRODUKTE NICHT WIEDER EINFRIEREN.

Lagerung für den Haushalt :

- * 12 Stunden in einem Kühlschrank
- ** 3 Tage im Eisfach des Kühlschranks
- *** in der Tiefkühltruhe bei -18°C : bis zum Datum auf der Verpackung

BACKEMPFEHLUNG

Anordnung auf dem Backblech (600 x 400)	12 Stücke pro Backblech
Auftauen	Ca. 1 Stunde bei Raumtemperatur
Backen (mit Umluft)	Ca. 16 Min bei 170°C
Endbearbeitung	

Nota : Jeder Backofen hat seine eigenen Eigenschaften. Wir empfehlen Ihnen zu notieren welche Backparameter mit Ihrem Material die besten Ergebnisse geben.

VERPACKUNG

Karton Abmessungen (L x l x h)	398 x 288 x 185 mm	Karton Volumen (m ³)	0.022
Nettogewicht eines Kartons	3.960 kg	Stück / Karton	44
Bruttogewicht eines Kartons	4.341 kg	Kartons / Palette	80
Bruttogewicht einer Palette	375.476 kg	Kartons / Lage	8
Palette Abmessungen	80 x 120 cm	Lagen / Palette	10
Palettenart	EURO	Gesamthöhe	2.00 m

Beutel :

Beutel Abmessungen (L x l)		Stück / Beutel	22
Nettogewicht eines Beutels	1.980 kg	Beutel / Karton	2

KONTAKT

Für alle Informationen / Kontakt :

Adresse : Service consommateurs - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - France

e-mail : exportsales@le-duff.com



Versión 6

CARTA TÉCNICA

**CROISSANT 90G RELLENO DE CACAO Y AVELLANAS
DECORACIÓN CHOCOLATE - mantequilla
prefermentado y ultracongelado - BRIDOR**

Código del producto : **36672**

Marca : **BRIDOR**

Código EAN (caja) : **03419280040595**

Código EAN (bolsa) :

Código EAN (unidad) :

Número de declaración sanitaria : **35-327-02**

Número de nomenclatura aduanera : **1905 90 90**

Para los productos Bio, número de licencia Ecocert :

Fabricado en Francia

Código del producto del cliente :

Código EAN client (caja) :

Código EAN client (bolsa) :

Código EAN client (unidad) :

Código de fabricante : **FAB 538 SG**

CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN

Producto congelado



Largura : 13,0 cm ± 1,5 cm

Ancho : 6,0 cm ± 1,0 cm

Altura : 4,0 cm ± 0,5 cm

Producto cocido



A título indicativo :

Peso medio : 85g

Largura : 17,5 cm

Ancho : 7,5 cm

Altura : 5,5 cm

Ingredientes	Valores nutritivos (por 100g de producto congelado)	% VD (por 100g de producto congelado)
<p>harina de TRIGO, MANTEQUILLA 18%, relleno de cacao y AVELLANAS 16% (azúcar, grasas vegetales de palma y de colza, AVELLANAS 15%, cacao magro en polvo 7%, LACTOSA, emulgente (lecitina de SOJA)), agua, levadura, azúcar, decoración (pepitas de chocolate) 3% (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), aroma natural de vainilla), HUEVOS, sal, GLUTEN de trigo, enzimas (amilasas, hemicelulasas), agente de tratamiento de la harina (ácido ascórbico)</p> <p>Contiene : soja, huevos, productos lácteos, frutos de cáscara, gluten.</p> <p>Aconsejado para veganos : No Aconsejado para vegetarianos : Sí</p> <p>Sin transgénicos No irradiado</p>	<p>Energía : 1660 kJ / 395 kcal</p> <p>Grasas : 22.2 g</p> <p>de las cuales : ácidos grasos saturados : 11.7 g</p> <p>Hidratos de carbono : 41.8 g</p> <p>de las cuales : azúcares : 14.6 g</p> <p>Fibra alimentaria : 2.6 g</p> <p>Proteínas : 6.3 g</p> <p>Sal : 0.83 g</p>	<p>19.9 %</p> <p>31.7 %</p> <p>58.7 %</p> <p>16.1 %</p> <p>16.3 %</p> <p>10.5 %</p> <p>12.5 %</p> <p>13.8 %</p>



Versión 6

CARTA TÉCNICA

CROISSANT 90G RELLENO DE CACAO Y AVELLANAS DECORACIÓN CHOCOLATE - mantequilla prefermentado y ultracongelado - BRIDOR

Características microbiológicas	Objetivos	Tolerancias	Metodologías de laboratorio
Flora aeróbica mesófila total	< 100 000 / g	< 1 000 000 / g	ISO 4833 + NF V 08-100
Escherichia coli	< 10 / g	< 100 / g	NF EN ISO 16649-2
Salmonellas	ausente en 25g	ausente en 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100/g	< 1 000 / g	NF V 08-057-1

DURACIÓN Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Fecha de caducidad : 9 meses (270 días) 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.

Conservación para uso doméstico :

- * 12h 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 caducidad indicada en el embalaje

MODO DE EMPLEO

La puesta en las placas (600 x 400)	12 unidades por placa
Descongelación	aproximadamente 1h a temperatura ambiente
Cocción (en un horno ventilado)	aproximadamente 16 min a 170°C
Último toque	

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

ACONDITIONAMIENTO

Tamaño del caja (Largura x Ancho x Altura)	398 x 288 x 185 mm	Volumen del caja (m ³)	0.022
Peso neto del caja	3.960 kg	Unidades / caja	44
Peso bruto del caja	4.341 kg	Cajas / paleta	80
Peso bruto del paleta	375.476 kg	Cajas / estrato	8
Tamaño del paleta	80 x 120 cm	Estratos / paleta	10
Tipo de paleta	EURO	Altura total	2.00 m

Bolsas :

Tamaño del bolsa		Unidades / bolsa	22
Peso neto del bolsa	1.980 kg	Bolsas / caja	2

CONTACTO

Para cualquier información / Contacto :

Dirección Postal : Service consommateurs - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - France

e-mail : exportsales@le-duff.com



Versão : 6

FICHA TÉCNICA

**CROISSANT 90G RECHEIO COM CACAU E AVELÃS
ORNAMENTO CHOCOLATE - manteiga - pronto-a-cozinhar
congelado - BRIDOR**Código do produto : **36672**Marca : **BRIDOR**Código EAN (caixa) : **03419280040595**

Código EAN (saco) :

Código EAN (unidade) :

Número da declaração de sanidade : **35-327-02**Número de nomenclatura aduaneira : **1905 90 90**

Para produtos biológicos, número de licença Ecocert :

Fabricado em França

Código do produto do cliente :

Código EAN cliente (caixa) :

Código EAN cliente (saco) :

Código EAN cliente (unidade) :

Código do fabricante : **FAB 538 SG****CARACTERÍSTICAS Y COMPOSIÇÃO****Produto ultracongelado**

Comprimento : 13,0 cm ± 1,5 cm

Largura : 6,0 cm ± 1,0 cm

Altura : 4,0 cm ± 0,5 cm

Produto cozido

A título indicativo :

Peso medio : 85g

Comprimento : 17,5 cm

Largura : 7,5 cm

Altura : 5,5 cm

Ingredientes	Valores nutricionais (por 100g de produto congelado)	% VD (por 100g de produto congelado)
<p>farinha de TRIGO, MANTEIGA 18%, recheio com cacau e AVELÃS 16% (açúcar, gorduras vegetais de palma e de colza, AVELÃS 15%, cacau magro em pó 7%, LACTOSE, emulsionante (lecitina de SOJA)), água, levedura, açúcar, ornamento (gotas de chocolate) 3% (açúcar, pasta de cacau, manteiga de cacau, emulsionante (lecitina de SOJA), aroma natural baunilha), OVOS, sal, GLUTEM de trigo, enzimas (amílases, hemicelulases), agente de tratamento da farinha (ácido ascórbico)</p> <p>Contém : soja, ovos, produtos lácteos, frutos de casca rija, glúten.</p> <p>Convem aos veganos : Não Convem aos vegetarianos : Sim</p> <p>OGM : nada Ionização : nada</p>	<p>Energia: 1660 kJ / 395 kcal</p> <p>Lípidos: 22.2 g</p> <p>dos quais : ácidos gordos saturados : 11.7 g</p> <p>Hidratos de carbono : 41.8 g</p> <p>dos quais : açúcares : 14.6 g</p> <p>Fibra : 2.6 g</p> <p>Proteínas : 6.3 g</p> <p>Sal : 0.83 g</p>	<p>19.9 %</p> <p>31.7 %</p> <p>58.7 %</p> <p>16.1 %</p> <p>16.3 %</p> <p>10.5 %</p> <p>12.5 %</p> <p>13.8 %</p>



Versão : 6

FICHA TÉCNICA

**CROISSANT 90G RECHEIO COM CACAU E AVELÃS
ORNAMENTO CHOCOLATE - manteiga - pronto-a-cozinhar
congelado - BRIDOR**

Características microbiológicas	Objectivos	Tolerâncias	Métodos de laboratório
Flora aeróbica mesofílica total	< 100 000 / g	< 1 000 000 / g	ISO 4833 + NF V 08-100
Escherichia coli	< 10 / g	< 100 / g	NF EN ISO 16649-2
Salmonellas	ausente em 25g	ausente em 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100/g	< 1 000 / g	NF V 08-057-1

ARMAZENAGEM

Data limite de uso óptimo : 9 meses (270 dias) a partir da data de ultracongelação indicada na embalagem.
Conservar no congelador em -18°C *** antes da utilização.

NÃO VOLTAR A CONGELAR UMA VEZ DESCONGELADO.

Conservação para uso doméstico :

* 12h no frigorífico

** 3 dias no compartimento de conservação dos produtos congelados no frigorífico

*** no congelador em -18°C : até à data limite de uso óptimo indicada na embalagem

MODO DE UTILIZAÇÃO

Colocação na chapa (600 x 400)	12 unidades por chapa
Descongelação	aproximadamente 1h em temperatura ambiente
Cozedura (no forno ventilado)	aproximadamente 16 min em 170°C
Arremate	

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

EMBALAGEM

Medidas por caixa (C x L x A)	398 x 288 x 185 mm	Volume da caixa (m ³)	0.022
Peso líquido da caixa	3.960 kg	Unidades / caixas	44
Peso bruto da caixa	4.341 kg	Caixas / palete	80
Peso bruto da paleta	375.476 kg	Caixas / camada	8
Medidas da paleta	80 x 120 cm	Camadas / paleta	10
Tipo de paleta	EURO	Altura	2.00 m

Sacos :

Formato do saco		Unidades / saco	22
Peso líquido do saco	1.980 kg	Sacos / cartão	2

CONTACTO

Para qualquer informação / Contacto :

Endereço : Service consommateurs - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - France

e-mail : exportsales@le-duff.com