



FICHE TECHNIQUE

# PAIN AUX NOIX 400g - précuit sur sole congelé - BRIDOR signé FREDERIC LALOS



Code article	<b>34234</b>	Marque	<b>BRIDOR</b>
Code EAN (carton)	<b>03419280024755</b>	N° nomenclature douanière	<b>1905 90 30</b>
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	<b>France</b>

*La Collection "Bridor signé Frédéric Lalos" : une gamme de pains d'excellence aux façonnages uniques, qui offrent des saveurs subtiles et parfaitement équilibrées.*

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

**Produit congelé :** Longueur : 19.0 cm ± 2.0 cm  
Largeur : 14.0 cm ± 1.5 cm  
Hauteur : 5.0 cm ± 1.0 cm

**Produit cuit :** Poids moyen : 384g (à titre informatif)  
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 BLE, eau, NOIX 19%, levain (farine de BLE, eau), farine de SEIGLE, sel, levure, GLUTEN de blé, farine d'ORGE maltée, farine de BLE malté.

Contient : gluten, fruits à coque.

Peut contenir : traces de sésame.

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

Valeurs nutritionnelles pour 100g	produit congelé	% AR*	produit cuit	% AR*
Energie (kJ) / (kcal)	1377 / 329	16.5 %	1420 / 339	17.0 %
Matières grasses (g)	14.0	20.0 %	14.0	20.0 %
dont acides gras saturés (g)	1.5	7.5 %	1.6	8.0 %
Glucides (g)	40	15.4 %	42	16.2 %
dont sucres (g)	2.5	2.8 %	2.6	2.9 %
Fibres alimentaires (g)	3.7	14.8 %	3.9	15.6 %
Protéines (g)	8.8	17.6 %	9.2	18.4 %
Sel (g)	1.10	18.3 %	1.10	18.3 %

\*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

# PAIN AUX NOIX 400g - précuit sur sole congelé - BRIDOR signé FREDERIC LALOS





## 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 13-14 min à 180-190°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](http://www.bridordefrance.tv)**

## CONDITIONNEMENT

### Palette

Type de palette / Dimensions	EURO / 80 x 120 cm	Cartons / palette	32
Poids net / Poids brut d'une palette	320.000 kg / 372 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 <sup>3</sup> )	0.055
Poids net d'un carton	10.000 kg	Pièces / carton	25
Poids brut d'un carton	10.765 kg	Sachets / carton	1

### Sachet

Poids net d'un sachet	10.000 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.bridordefrance.com](http://www.bridordefrance.com)

Mail pour la France métropolitaine : [commercialfrance@groupeleduff.com](mailto:commercialfrance@groupeleduff.com)

Mail pour l'international et DOM-TOM : [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)



TECHNICAL SHEET

# WALNUT BREAD 400g - stone oven part-baked frozen - BRIDOR by FRÉDÉRIC LALOS



Product code	<b>34234</b>	Brand	<b>BRIDOR</b>
EAN code (case)	<b>03419280024755</b>	Customs declaration number	<b>1905 90 30</b>
EAN code (bag)		Manufactured in	<b>France</b>

*"Bridor by Frédéric Lalos" Collection : a line of excellent breads, uniquely formed, with subtle and perfectly balanced flavours.*

## CHARACTERISTICS AND COMPOSITION

<b>Frozen product:</b>	Length:	19.0 cm ± 2.0 cm
	Width:	14.0 cm ± 1.5 cm
	Height:	5.0 cm ± 1.0 cm
<b>Baked product:</b>	Average weight:	384g (indicative information)
	Length:	18.5 cm ± 2.0 cm
	Width:	13.5 cm ± 1.5 cm
	Height:	5.0 cm ± 1.0 cm



Serving suggestion

Ingredients: **WHEAT flour**, water, **WALNUTS 19%**, **sourdough (WHEAT flour, water)**, **RYE flour**, salt, yeast, **wheat GLUTEN**, malted **BARLEY flour**, malted **WHEAT flour**.

Contains: nuts, gluten.

May contain: traces of sesame.

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

Nutritional values per 100g	frozen product	% RI*	baked product	% RI*
Energy (kJ) / (kcal)	1377 / 329	16.5 %	1420 / 339	17.0 %
Fat (g)	14.0	20.0 %	14.0	20.0 %
of which saturates (g)	1.5	7.5 %	1.6	8.0 %
Carbohydrate (g)	40	15.4 %	42	16.2 %
of which sugars (g)	2.5	2.8 %	2.6	2.9 %
Fibre (g)	3.7	14.8 %	3.9	15.6 %
Protein (g)	8.8	17.6 %	9.2	18.4 %
Salt (g)	1.10	18.3 %	1.10	18.3 %

\* 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

# WALNUT BREAD 400g - stone oven part-baked frozen - BRIDOR by FRÉDÉRIC LALOS



## 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 13-14 min at 180-190°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](http://www.bridordefrance.tv)**

## PACKAGING

### Pallet

Pallet type / Dimensions	EURO / 80 x 120 cm	Cases / pallet	32
Net weight / Gross weight of pallet	320.000 kg / 372 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 <sup>3</sup> )	0.055
Net weight of case	10.000 kg	Pieces / case	25
Gross weight of case	10.765 kg	Bags / case	1

### Bag

Net weight of bag	10.000 kg	Pieces / bag	25
-------------------	-----------	--------------	----

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](http://www.bridordefrance.com)

e-mail: [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)



TECHNISCHE ANGABEN

# WALNUSSBROT 400g - Im Steinofen vorgebacken gefroren - BRIDOR signé FRÉDÉRIC LALOS



Produktcode	<b>34234</b>	Schutzmarke	<b>BRIDOR</b>
Strichcode (Karton)	<b>03419280024755</b>	Zollnomenklatur-Nummer	<b>1905 90 30</b>
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	<b>Frankreich</b>

*Kollektion "Bridor Signiert Von Frédéric Lalos" : Hochwertige Brote mit einzigartigen Formen, die feinen und perfekt ausgewogenen Genuss bieten.*

## MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

**Gefrorenes Produkt:** Länge: 19.0 cm ± 2.0 cm  
Breite: 14.0 cm ± 1.5 cm  
Höhe: 5.0 cm ± 1.0 cm

**Gebackenes Produkt:** Durchschnittliches Gewicht: 384g (zur Information)  
Länge: 18.5 cm ± 2.0 cm  
Breite: 13.5 cm ± 1.5 cm  
Höhe: 5.0 cm ± 1.0 cm



Serviovorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, **WALNÜSSE** 19%, **Sauerteig (WEIZENMEHL, Wasser)**, **ROGGENMEHL**, Salz, Hefe, **WEIZENGLUTEN**, **GERSTENMALZMEHL**, Mehl aus gemalztem **WEIZEN**.

Enthält: Schalenfrüchte, Gluten.

Kann enthalten: Spuren von Sesam.

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

Nährwerte je 100g	gefrorenes Produkt	% RM*	gebäckenes Produkt	% RM*
Energie (kJ) / (kcal)	1377 / 329	16.5 %	1420 / 339	17.0 %
Fett (g)	14.0	20.0 %	14.0	20.0 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	1.5	7.5 %	1.6	8.0 %
Kohlenhydrate (g)	40	15.4 %	42	16.2 %
davon Zucker (g)	2.5	2.8 %	2.6	2.9 %
Ballaststoffe (g)	3.7	14.8 %	3.9	15.6 %
Eiweiß (g)	8.8	17.6 %	9.2	18.4 %
Salz (g)	1.10	18.3 %	1.10	18.3 %

\* 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

# WALNUSSBROT 400g - Im Steinofen vorgebacken gefroren - BRIDOR signé FRÉDÉRIC LALOS





## 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. 13-14 Min bei 180-190°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](http://www.bridordefrance.tv)**

## VERPACKUNG

### Palette

Palettenart / Abmessungen	EURO / 80 x 120 cm	Kartons / Palette	32
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	320.000 kg / 372 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 <sup>3</sup> )	0.055
Nettogewicht eines Kartons	10.000 kg	Stück / Karton	25
Bruttogewicht eines Kartons	10.765 kg	Beutel / Karton	1

### Beutel

Nettogewicht eines Beutels	10.000 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.bridordefrance.com](http://www.bridordefrance.com)  
e-mail: [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)



FICHA TÉCNICA

# PAN CON NUECES 400g - precocido en horno de solera congelado - BRIDOR firmado FRÉDÉRIC LALOS



Código del producto	<b>34234</b>	Marca	<b>BRIDOR</b>
Código EAN (caja)	<b>03419280024755</b>	Número de nomenclatura aduanera	<b>1905 90 30</b>
Código EAN (bolsa)		Fabricado en	<b>Francia</b>

*Colección "Bridor signé Frédéric Lalos" : una gama de panes de excelencia y elaboraciones únicas que ofrecen sabores sutiles y perfectamente equilibrados.*

## CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN

**Producto congelado:**

Largura:	19.0 cm ± 2.0 cm
Largo:	14.0 cm ± 1.5 cm
Altura:	5.0 cm ± 1.0 cm

**Producto cocido:**

Peso medio:	384g (a título indicativo)
Largura:	18.5 cm ± 2.0 cm
Largo:	13.5 cm ± 1.5 cm
Altura:	5.0 cm ± 1.0 cm



Sugerencia de presentación

Ingredientes: **harina de TRIGO**, agua, **NUECES 19%**, **masa de levadura (harina de TRIGO, agua)**, **harina de CENTENO**, sal, levadura, **GLUTEN de trigo**, **harina de CEBADA malteada**, **harina de TRIGO malteado**.

Contiene: frutos de cáscara, gluten.

Puede contener: trazas de sésamo.

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

Valores nutricionales por 100g	producto congelado	% IR*	producto cocido	% IR*
Valor energético (kJ) / (kcal)	1377 / 329	16.5 %	1420 / 339	17.0 %
Grasas (g)	14.0	20.0 %	14.0	20.0 %
de las cuales saturadas (g)	1.5	7.5 %	1.6	8.0 %
Hidratos de carbono (g)	40	15.4 %	42	16.2 %
de los cuales azúcares (g)	2.5	2.8 %	2.6	2.9 %
Fibra alimentaria (g)	3.7	14.8 %	3.9	15.6 %
Proteínas (g)	8.8	17.6 %	9.2	18.4 %
Sal (g)	1.10	18.3 %	1.10	18.3 %

\* 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



FICHA TÉCNICA

# PAN CON NUECES 400g - precocido en horno de solera congelado - BRIDOR firmado FRÉDÉRIC LALOS



## 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
 Precalentamiento del horno	230°C
 Cocción (en un horno de aire)	aproximadamente 13-14 min a 180-190°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](http://www.bridordefrance.tv)**

## ACONDICIONAMIENTO

### Palet

Tipo del palet / Dimensiones	EURO / 80 x 120 cm	Cajas / palet	32
Peso neto / Peso bruto del palet	320.000 kg / 372 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 <sup>3</sup> )	0.055
Peso neto del caja	10.000 kg	Unidades / caja	25
Peso bruto del caja	10.765 kg	Bolsas / caja	1

### Bolsa

Peso neto de la bolsa	10.000 kg	Unidades / bolsa	25
-----------------------	-----------	------------------	----

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](mailto:exportsales@groupeleduff.com)





FICHA TÉCNICA

# PÃO COM NOZES 400g - pré-cozido em forno de soleira congelado - BRIDOR assinado por FRÉDÉRIC LALOS



Código do produto **34234**  
Código EAN (caixa) **03419280024755**  
Código EAN (saco)

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

## CARACTERÍSTICAS E COMPOSIÇÃO

**Produto congelado:** Comprimento: 19.0 cm ± 2.0 cm  
Largura: 14.0 cm ± 1.5 cm  
Altura: 5.0 cm ± 1.0 cm

**Produto cozido:** Peso médio: 384g (a título indicativo)  
Comprimento: 18.5 cm ± 2.0 cm  
Largura: 13.5 cm ± 1.5 cm  
Altura: 5.0 cm ± 1.0 cm



Sugestão de apresentação

Ingredientes: farinha de TRIGO, água, NOZES 19%, FERMENTO, farinha de CENTEIO, sal, levedura, GLÚTEN de trigo, farinha de CEVADA com malte, farinha de TRIGO malteado.

Contém: frutos com casca, glúten.

Pode conter: vestígios de sésamo.

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

Valores nutricionais por 100g	produto congelado	% DR*	produto cozido	% DR*
Energia (kJ) / (kcal)	1377 / 329	16.5 %	1420 / 339	17.0 %
Lípidos (g)	14.0	20.0 %	14.0	20.0 %
dos quais saturados (g)	1.5	7.5 %	1.6	8.0 %
Hidratos de carbono (g)	40	15.4 %	42	16.2 %
dos quais açúcares (g)	2.5	2.8 %	2.6	2.9 %
Fibra (g)	3.7	14.8 %	3.9	15.6 %
Proteínas (g)	8.8	17.6 %	9.2	18.4 %
Sal (g)	1.10	18.3 %	1.10	18.3 %

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

Características microbiológicas	Objectivos	Tolerâncias	Métodos de laboratório
Flora aeróbia mesófila totalen	< 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 COM NOZES 400g - pré-cozido em forno de soleira congelado - BRIDOR assinado por FRÉDÉRIC LALOS





## 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 13-14 min em 180-190°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](http://www.bridordefrance.tv)**

## EMBALAGEM

### Paleta

Tipo de paleta / Dimensões	EURO / 80 x 120 cm	Caixas / paleta	32
Peso líquido / Peso bruto da paleta	320.000 kg / 372 kg	Caixas / camada	4
Altura	2.08 m	Camadas / paleta	8

### Caixa

Dimensões externas (C x L x A)	590 x 387 x 241 mm	Volume (m <sup>3</sup> )	0.055
Peso líquido da caixa	10.000 kg	Unidades / caixas	25
Peso bruto da caixa	10.765 kg	Sacos / cartão	1

### Saco

Peso líquido do saco	10.000 kg	Unidades / saco	25
----------------------	-----------	-----------------	----

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](http://www.bridordefrance.com)  
e-mail: [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)



SCHEMA TECNICA

**PANE ALLE NOCI 400g - precotto in forno a  
pietra congelato - BRIDOR firmato  
FRÉDÉRIC LALOS**



Codice prodotto	<b>34234</b>	Marca	<b>BRIDOR</b>
Codice EAN (cartone)	<b>03419280024755</b>	Codice doganale	<b>1905 90 30</b>
Codice EAN (sacchetto)		Luogo di fabbricazione	<b>Francia</b>

*Collezione "Bridor Firmato Frédéric Lalos": una gamma di pani d'eccellenza dai sapori delicati e perfettamente equilibrati, ottenuti con procedimenti di lavorazione unici.*

**CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE**

**Prodotto congelato:** Lunghezza: 19.0 cm ± 2.0 cm  
Larghezza: 14.0 cm ± 1.5 cm  
Altezza: 5.0 cm ± 1.0 cm

**Prodotto cotto:** Peso medio: 384g (a titolo indicativo)  
Lunghezza: 18.5 cm ± 2.0 cm  
Larghezza: 13.5 cm ± 1.5 cm  
Altezza: 5.0 cm ± 1.0 cm



Suggerimento di presentazione

Ingredienti: **farina di FRUMENTO**, acqua, **NOCI 19%**, **lievito (farina di FRUMENTO, acqua)**, **farina di SEGALE**, sale, lievito naturale, **GLUTINE di frumento**, **farina d'ORZO con aggiunta di malto**, **farina di FRUMENTO maltato**.

Contiene: frutta a guscio, glutine.

Può contenere: tracce di sesamo.

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

Valori nutrizionali per 100g	prodotto congelato	% CR*	prodotto cotto	% CR*
Energia (kJ) / (kcal)	1377 / 329	16.5 %	1420 / 339	17.0 %
Grassi (g)	14.0	20.0 %	14.0	20.0 %
di cui acidi grassi saturi (g)	1.5	7.5 %	1.6	8.0 %
Carboidrati (g)	40	15.4 %	42	16.2 %
di cui zuccheri (g)	2.5	2.8 %	2.6	2.9 %
Fibre (g)	3.7	14.8 %	3.9	15.6 %
Proteine (g)	8.8	17.6 %	9.2	18.4 %
Sale (g)	1.10	18.3 %	1.10	18.3 %

\* 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



SCHEDA TECNICA

# PANE ALLE NOCI 400g - precotto in forno a pietra congelato - BRIDOR firmato FRÉDÉRIC LALOS





## 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 13-14 min a 180-190°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](http://www.bridordefrance.tv)**

## CONFEZIONAMENTO

### Pedana

Tipo di pedana / Dimensioni	EURO / 80 x 120 cm	Cartoni / pedana	32
Peso netto / Peso lordo della pedana	320.000 kg / 372 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 <sup>3</sup> )	0.055
Peso netto del cartone	10.000 kg	Unità / cartone	25
Peso lordo del cartone	10.765 kg	Sacchetti / cartone	1

### Sacchetto

Peso netto del sacchetto	10.000 kg	Unità / sacchetto	25
--------------------------	-----------	-------------------	----

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](http://www.bridordefrance.com)  
e-mail: [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)



TECHNISCHE GEGEVENS

# NOTENBROOD 400g - in een steenoven voorgebakken bevroren - BRIDOR by FRÉDÉRIC LALOS



Productcode	<b>34234</b>	Merk	<b>BRIDOR</b>
EAN code (karton)	<b>03419280024755</b>	Douanenomenclatuur-nummer	<b>1905 90 30</b>
EAN code (zakje)		Gefabriceerd in	<b>Frankrijk</b>

*Collectie "Bridor By Frédéric Lalos" : Luxe broden, op een unieke manier gevormd, met subtiele smaken die perfect in evenwicht zijn.*

## KENMERKEN EN SAMENSTELLING

**Bevroren product:**

Lengte:	19.0 cm ± 2.0 cm
Breedte:	14.0 cm ± 1.5 cm
Hoogte:	5.0 cm ± 1.0 cm

**Gebakken product:**

Gemiddeld gewicht:	384g (als indicatie)
Lengte:	18.5 cm ± 2.0 cm
Breedte:	13.5 cm ± 1.5 cm
Hoogte:	5.0 cm ± 1.0 cm



Presentatie suggestie

**Ingrediënten: TARWEBLOEM, water, NOTEN 19%, ZUURDESEM, ROGGEMEEL, zout, gist, TARWEGLUTEN, bloem van gemouten GERST, meel van gemoute TARWE.**

Bevat: noten, gluten.

Kan bevatten: sporen van sesam.

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

Voedingswaarden per 100g	bevroren product	% RI*	gebakken product	% RI*
Energie (kJ) / (kcal)	1377 / 329	16.5 %	1420 / 339	17.0 %
Vetten (g)	14.0	20.0 %	14.0	20.0 %
waarvan verzadigde vetzuren (g)	1.5	7.5 %	1.6	8.0 %
Koolhydraten (g)	40	15.4 %	42	16.2 %
waarvan suikers (g)	2.5	2.8 %	2.6	2.9 %
Vezels (g)	3.7	14.8 %	3.9	15.6 %
Eiwitten (g)	8.8	17.6 %	9.2	18.4 %
Zout (g)	1.10	18.3 %	1.10	18.3 %

\* 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

# NOTENBROOD 400g - in een steenoven voorgebakken bevroren - BRIDOR by FRÉDÉRIC LALOS



## 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 13-14 min op 180-190°C, met gesloten deur

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](http://www.bridordefrance.tv)**

## VERPAKKING

### Laadbord

Type laadbord / Afmetingen	EURO / 80 x 120 cm	Kartons / laadbord	32
Nettogewicht / Brutogewicht van een laadbord	320.000 kg / 372 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 <sup>3</sup> )	0.055
Nettogewicht van een karton	10.000 kg	Stuks / karton	25
Brutogewicht van een karton	10.765 kg	Zakjes / karton	1

### Zakje

Nettogewicht van een zakje	10.000 kg	Stuks / zakje	25
----------------------------	-----------	---------------	----

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](http://www.bridordefrance.com)

e-mail: [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)