



Version n°4

## FICHE TECHNIQUE

**PAIN AU CHOCOLAT 80g 2 barres au beurre Charentes Poitou AOP - "Une recette Lenôtre" - cru surgelé**Code article : **31803**Marque : **BRIDOR**code EAN (carton) : **03419280012691**

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 : 9.5 cm ± 0.5 cm

Largeur : 4.5 cm ± 1.0 cm

Hauteur : 2.5 cm ± 0.5 cm

**Produit cuit***A titre indicatif :*

Poids moyen : 69g

Longueur : 12.0 cm

Largeur : 10.0 cm

Hauteur : 5.0 cm

Ingrédients	Valeurs nutritionnelles (pour 100g de produit cru)	% RNJ (pour 100g de produit cru)
<b>farine de BLE, BEURRE Charentes Poitou AOP 20.8%</b> , eau, chocolat 10% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant ( <b>lécithine de SOJA</b> ), arôme naturel de vanille), sucre, levure, <b>LAIT entier en poudre, GLUTEN de blé</b> , sel, émulsifiant (lécithine de colza), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes (amylases, hémicellulases)  Contient : gluten, soja, produits laitiers.  Peut contenir : traces d'oeufs, traces de fruits à coque.  Convient aux végétaliens : Non Convient aux végétariens : Oui  OGM : néant Ionisation : néant	Energie : 1600 kJ / 380 kcal  Matières grasses : 20.4 g dont : acides gras saturés : 13.5 g  Glucides : 41.5 g dont : sucres : 12.9 g  Fibres alimentaires : 2.5 g  Protéines : 7.1 g  Sel : 0.90 g	19.1 %  29.2 %  67.7 %  16.0 %  14.3 %  10.2 %  14.1 %  15.1 %

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°4

## FICHE TECHNIQUE

# PAIN AU CHOCOLAT 80g 2 barres au beurre Charentes Poitou AOP - "Une recette Lenôtre" - cru surgelé

## 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 DECONGELÉ.**

Conservation pour un usage ménager :

\* 24h 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)	9 unités par plaque
Fermentation	- en direct : 2h - 2h15 à 28°C, humidité 180% - en pousse différé : blocage au froid <b>0/+2°C</b> jusque 12h 1h30 - 1h45 à 28°C, humidité 80%
Repos	20 min
Dorage	Dorer à l'œuf entier.
Cuisson	- Four ventilé : environ 16 à 18 min à 165/170°C, ou ra ouvert. Four rotatif : baisser de 10°C - Four à sole : environ 20 à 22 min à 195-200°C (sol e + voûte). Plaque acier de préférence, sinon doubler les plaques
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)	388 x 298 x 244 mm	Volume du carton (m <sup>3</sup> )	0.029
Poids net d'un carton	12.000 kg	Pièces / carton	150
Poids brut d'un carton	12.514 kg	Cartons / palette	64
Poids brut d'une palette	828.739 kg	Cartons / couche	8
Dimensions de la palette	80 x 120 cm	Couches / palette	8
Type de palette	Europe	Hauteur totale	2.102 m

Sachets :

Format sachet (L x l)		Pièces / sachet	50
Poids net d'un sachet	4.000 kg	Sachets / carton	3

## CONTACT

Pour tout renseignement / Contact :

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

Courriel de France métropolitaine : [commercialfrance@le-duff.com](mailto:commercialfrance@le-duff.com)

Courriel de l'international et DOM-TOM : [exportsales@le-duff.com](mailto:exportsales@le-duff.com)



**TECHNICAL SPECIFICATIONS**  
**PAIN AU CHOCOLAT 80g Charentes Poitou butter -**  
**"Une recette Lenôtre" – raw frozen**

Version number : 4

Product code : **31803**

Brand : **BRIDOR**

EAN code (case) : **03419280012691**

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 : 9.5 cm ± 0.5 cm

Width : 4.5 cm ± 1.0 cm

Height : 2.5 cm ± 0.5 cm

### Baked product



*Indicative informations :*

Average weight : 69g

Length : 12.0 cm

Width : 10.0 cm

Height : 5.0 cm

Ingredients	Nutritional values (per 100g of frozen product)	% GDA (per 100g of frozen product)
<p><b>WHEAT flour, BUTTER 20.8%</b>, water, chocolate 10% (sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier (<b>SOYA lecithin</b>), natural vanilla flavour), sugar, yeast, <b>whole MILK powder, wheat GLUTEN</b>, salt, emulsifier (rape lecithin), flour treatment agent (ascorbic acid), enzymes (amylases, hemicellulases)</p> <p>Contains : dairy products, soya, gluten.</p> <p>May contain : traces of eggs, traces of nuts.</p> <p>Suitable for vegans : No Suitable for vegetarians : Yes</p> <p>GMO : without Ionization : without</p>	<p>Energy : 1600 kJ / 380 kcal</p> <p>Fat : 20.4 g of which : saturates : 13.5 g</p> <p>Carbohydrate : 41.5 g of which : sugars : 12.9 g</p> <p>Fibre : 2.5 g</p> <p>Protein : 7.1 g</p> <p>Salt : 0.90 g</p>	<p>19.1 %</p> <p>29.2 %</p> <p>67.7 %</p> <p>16.0 %</p> <p>14.3 %</p> <p>10.2 %</p> <p>14.1 %</p> <p>15.1 %</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 : 4

TECHNICAL SPECIFICATIONS  
**PAIN AU CHOCOLAT 80g Charentes Poitou butter -  
 "Une recette Lenôte" – raw frozen**

### 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 :

\* 24h 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)	9 items on a tray
Proving	- straight from frozen : 2h - 2h15 at 28°C, humidity 180% - after thawing : fridge <b>0/+2°C</b> during 12h maximum 1h30 - 1h45 at 28°C, humidity 80%
Glazing	Allow the products to dry off for 20 minutes after proving. Glaze with whole egg.
Baking	- Fan oven : about 16/18 min at 165/170°C, ventilation system opened. Rotary oven: reduce by 10°C - Stone oven : about 20 / 22 min 195-200°C (deck + top) (stone oven: preferably on steel baking tray, otherwise use double trays when baking)
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)	388 x 298 x 244 mm	Case volume (m <sup>3</sup> )	0.029
Net weight of case	12.000 kg	Pieces / case	150
Gross weight of case	12.514 kg	Cases / pallet	64
Gross weight of pallet	828.739 kg	Cases / layer	8
Pallet dimensions	80 x 120 cm	Layers / pallet	8
Pallet type	Europe	Total height	2.102 m

Bags :

Bag dimensions (L x l)		Pieces / bag	50
Net weight of bag	4.000 kg	Bags / case	3

### CONTACT

For any information / Contact :

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

Courriel : [exportsales@le-duff.com](mailto:exportsales@le-duff.com)



Versionsnummer :  
4

TECHNISCHE ANGABEN  
**SCHOKOBROTCHEN 80g - Butter -  
"Une recette Lenôte" – Ungegart Tk**

Produktcode : **31803**

Schutzmarke : **BRIDOR**

Strichcode (Karton) : **03419280012691**

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 : 9.5 cm ± 0.5 cm

Breite : 4.5 cm ± 1.0 cm

Höhe : 2.5 cm ± 0.5 cm

**Gebackenes Produkt**



Zur Information :

Durchschnittliches Gewicht : 69g

Länge : 12.0 cm

Breite : 10.0 cm

Höhe : 5.0 cm

Zutaten	Nährwert (für 100g des Tiefkühlproduktes)	% Tagesration (für 100g des Tiefkühlproduktes)
<p><b>WEIZENMEHL, BUTTER</b> 20.8%, Wasser, Schokolade 10% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (<b>SOJALECITHIN</b>), natürliches Vanillearoma), Zucker, Hefe, <b>VOLLMILCHPULVER, WEIZENGLUTEN</b>, Salz, Emulgator (Rapslecithin), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen)</p> <p>Enthält : Soja, Milchprodukte, Gluten.</p> <p>Kann enthalten : Spuren von Eier, Spuren von Schalenfrüchten.</p> <p>Für Veganer geeignet : Nein Für Vegetarier geeignet : Ja</p> <p>Ohne GVO Nicht bestrahlt</p>	<p>Energie : 1600 kJ / 380 kcal</p> <p>Fett : 20.4 g</p> <p>davon : gesättigte Fettsäuren : 13.5 g</p> <p>Kohlenhydrate : 41.5 g</p> <p>davon : Zucker : 12.9 g</p> <p>Ballaststoffe : 2.5 g</p> <p>Eiweiß : 7.1 g</p> <p>Salz : 0.90 g</p>	<p>19.1 %</p> <p>29.2 %</p> <p>67.7 %</p> <p>16.0 %</p> <p>14.3 %</p> <p>10.2 %</p> <p>14.1 %</p> <p>15.1 %</p>

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



Versionsnummer :  
4

TECHNISCHE ANGABEN  
**SCHOKOBROTCHEN 80g - Butter -  
"Une recette Lenôte" – Ungegart Tk**

### 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 :

- \* 24 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)	9 Stücke pro Backblech
Gären (im Gärschrank)	- direkt : 2h - 2h15 bei 28°C, Luftfeuchtigkeit 180% - nach dem Auftauen : in Kühlschrank bei 0/2°C während maximal 12 Stunden 1h30 - 1h45 bei 28°C, Luftfeuchtigkeit 80%
Ruhezeit	20 Min
Eierstreichung	Mit Eigelb bestreichen
Backen (mit Umluft)	Ca. 17 Min bei 165°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)	388 x 298 x 244 mm	Karton Volumen (m <sup>3</sup> )	0.029
Nettogewicht eines Kartons	12.000 kg	Stück / Karton	150
Bruttogewicht eines Kartons	12.514 kg	Kartons / Palette	64
Bruttogewicht einer Palette	828.739 kg	Kartons / Lage	8
Palette Abmessungen	80 x 120 cm	Lagen / Palette	8
Palettenart	Europe	Gesamthöhe	2.102 m

Beutel :

Beutel Abmessungen (L x l)		Stück / Beutel	50
Nettogewicht eines Beutels	4.000 kg	Beutel / Karton	3

### KONTAKT

Für alle Informationen / Kontakt :

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

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



Versión 4

**CARTA TÉCNICA**  
**NAPOLITANA 80g - mantequilla -**  
**"Une recette Lenôtre" – cruda y ultracongelada**

Código del producto : **31803**

Marca : **BRIDOR**

Código EAN (caja) : **03419280012691**

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 : 9.5 cm ± 0.5 cm

Ancho : 4.5 cm ± 1.0 cm

Altura : 2.5 cm ± 0.5 cm

**Producto cocido**



*A título indicativo :*

Peso medio : 69g

Largura : 12.0 cm

Ancho : 10.0 cm

Altura : 5.0 cm

Ingredientes	Valores nutritivos (por 100g de producto congelado)	% VD (por 100g de producto congelado)
<p><b>harina de TRIGO, MANTEQUILLA 20.8%</b>, agua, chocolate 10% (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (<b>lecitina de SOJA</b>), aroma natural de vainilla), azúcar, levadura, <b>LECHE en polvo, GLUTEN de trigo</b>, sal, emulgente (lecitina de colza), agente de tratamiento de la harina (ácido ascórbico), enzimas (amilasas, hemicelulasas)</p> <p>Contiene : soja, productos lácteos, gluten.</p> <p>Puede contener : trazas de huevos, trazas de frutos de cáscara.</p> <p>Aconsejado para veganos : No Aconsejado para vegetarianos : Sí</p> <p>Sin transgénicos No irradiado</p>	<p>Energía : 1600 kJ / 380 kcal</p> <p>Grasas : 20.4 g</p> <p>de las cuales : ácidos grasos saturados : 13.5 g</p> <p>Hidratos de carbono : 41.5 g</p> <p>de las cuales : azúcares : 12.9 g</p> <p>Fibra alimentaria : 2.5 g</p> <p>Proteínas : 7.1 g</p> <p>Sal : 0.90 g</p>	<p>19.1 %</p> <p>29.2 %</p> <p>67.7 %</p> <p>16.0 %</p> <p>14.3 %</p> <p>10.2 %</p> <p>14.1 %</p> <p>15.1 %</p>

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





Versión 4

CARTA TÉCNICA  
**NAPOLITANA 80g - mantequilla -  
"Une recette Lenôte" – cruda y ultracongelada**

## 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 :

\* 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 caducidad indicada en el embalaje

## MODO DE EMPLEO

La puesta en las placas (600 x 400)	9 unidades por placa
Fermentación	- directamente de producto congelado : 2h - 2h15 a 28°C, humedad 180% - después de la descongelación : en el refrigerador a <b>0/+2°C</b> durante 12h máximos 1h30 - 1h45 a 28°C, humedad 80%
Descanso / Dorage	Deje secar durante 20 minutos. Dorar con huevo entero.
Cocción (en un horno ventilado)	aproximadamente 17 min a 165°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)	388 x 298 x 244 mm	Volumen del caja (m <sup>3</sup> )	0.029
Peso neto del caja	12.000 kg	Unidades / caja	150
Peso bruto del caja	12.514 kg	Cajas / paleta	64
Peso bruto del paleta	828.739 kg	Cajas / estrato	8
Tamaño del paleta	80 x 120 cm	Estratos / paleta	8
Tipo de paleta	Europe	Altura total	2.102 m

Bolsas :

Tamaño del bolsa		Unidades / bolsa	50
Peso neto del bolsa	4.000 kg	Bolsas / caja	3

## CONTACTO

Para cualquier información / Contacto :

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

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





Versão : 4

## FICHA TÉCNICA

## Pão de chocolate - "Une recette Lenôtre" - cru - congelado

Código do produto : **31803**Marca : **BRIDOR**Código EAN (caixa) : **03419280012691**

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 congelado

Comprimento : 9.5 cm ± 0.5 cm

Largura : 4.5 cm ± 1.0 cm

Altura : 2.5 cm ± 0.5 cm

Produto cozido

A título indicativo

Peso medio : 69g

Comprimento : 12.0 cm

Largura : 10.0 cm

Altura : 5.0 cm

Ingredientes	Valores nutricionais (por 100g de produto congelado)	% VD (por 100g de produto congelado)
<b>farinha de TRIGO, MANTEIGA 20.8%</b> , água, chocolate 10% (açúcar, pasta de cacau, manteiga de cacau, emulsionante ( <b>lecitina de SOJA</b> ), aroma natural baunilha), açúcar, levedura, <b>LEITE gordo em pó, GLUTEM de trigo</b> , sal, emulsionante (lecitina de colza), agente de tratamento da farinha (ácido ascórbico), enzimas (amílases, hemicelulases)  Contém : soja, produtos lácteos, glúten.  Pode conter : vestígios de ovos, vestígios de frutos de casca rija.  Convem aos veganos : Não Convem aos vegetarianos : Sim  OGM : nada Ionização : nada	Energia : 1600 kJ / 380 kcal  Lípidos: 20.4 g dos quais : ácidos gordos saturados : 13.5 g  Hidratos de carbono : 41.5 g dos quais : açúcares : 12.9 g  Fibra : 2.5 g  Proteínas : 7.1 g  Sal : 0.90 g	19.1 %  29.2 %  67.7 %  16.0 %  14.3 %  10.2 %  14.1 %  15.1 %

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



Versão : 4

FICHA TÉCNICA  
**Pão de chocolate - "Une recette Lenôtre" -  
cru - congelado**

## ARMAZENAGEM

Data limite de uso óptimo : 9 meses (270 dias) a partir da data de ultracongelção indicada na embalagem.

Conservar no congelador em -18°C \*\*\* antes da utilização.

**NÃO VOLTAR A CONGELAR UMA VEZ DESCONGELADO.**

Conservação para uso doméstico :

\* 24h 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)	9 unidades por chapa
Fermentação	- diretamente do produto congelado : 2h - 2h15 em 28°C, humidade 180% - depois de descongelar : no frigorífico em <b>0/+2°C</b> durante 12h máximo 1h30 - 1h45 em 28°C, humidade 80%
Descanso / Cobertura	Deixe secar por 20 minutos. Dourar com ovo inteiro.
Cozedura (no forno ventilado)	aproximadamente 17 min em 165°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)	388 x 298 x 244 mm	Volume da caixa (m <sup>3</sup> )	0.029
Peso líquido da caixa	12.000 kg	Unidades / caixas	150
Peso bruto da caixa	12.514 kg	Caixas / palete	64
Peso bruto da paleta	828.739 kg	Caixas / camada	8
Medidas da paleta	80 x 120 cm	Camadas / paleta	8
Tipo de paleta	Europe	Altura	2.102 m

Sacos :

Formato do saco		Unidades / saco	50
Peso líquido do saco	4.000 kg	Sacos / cartão	3

## CONTACTO

Para qualquer informação / Contacto :

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

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