



Code
12319383

COQUE BRIOCHÉE A GARNIR SURGELÉE / BRIOCHEDEEG OM OP TE VULEN, DIEPGEVROREN / COQUE BRIOCHÉE DA GUARNIRE, SURGELATA

Pièces :
Stucks : **36**
Pezzi :

Poids net :
Nettogewicht : **1.800 Kg**
Peso netto :

Brioche au beurre (6.5%),  vid e, cuite, surgelée

INGREDIENTS : Farine de BLE, eau, BEURRE 6,5% (BEURRE en poudre, BEURRE), ŒUF, sucre, LAIT demi-écrémé, levure, CREME liquide 18% MG (CREME légère, amidon modifié de maïs, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, stabilisants : pectine - cellulose - farine de graine de caroube), GLUTEN de BLE, sel, jaune d'ŒUF en poudre, émulsifiant : E472e, protéines de LAIT, colorant : b ta-carotène, agent de traitement de la farine : acide ascorbique, préparation pour dorure (protéines de LAIT, dextrose, huile de colza), perméat de LACTOSERUM.

Présence éventuelle de :
CRUSTACES, MOLLUSQUES, POISSON, FRUITS A COQUE, SOJA, CELERI, GRAINES DE SESAME, MOUTARDE ET LUPIN,

UTILISATION : Laisser d cong ler en chambre froide   +3 C pendant 1 heure minimum en dehors de son conditionnement ou passer rapidement au four   130  C pendant 2 minutes environ. Garnir la coque brioch e. Puis, passer au four 15 minutes environ   130 C ou passer au micro-ondes 1 minutes 30 environ.

Elaboré en France
A CONSERVER A -18 C
NE PAS RECONG LER UN PRODUIT DECONG L .

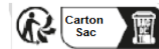
Boterbrioche (6.5%), uitgehold, gebakken, diepgevroren

INGREDIËNTEN : TARWEmeel, water, BOTER 6.5 % (BOTERpoeder, BOTER), EL, suiker, halfvolle MELK, gist, vloeibare ROOM 18% VG (Lichte room, gemodificeerd maïszetmeel, emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren, stabilisatoren: pectine - cellulose - johannesbroodpitmeel), TARWEGLUTEN, zout, Elgeelpoeder, emulgator : E472e, MELKeiwitten, kleurstof : beta-caroteen, meelverbeteraar : ascorbinezuur, bereiding voor goudbruin deklaagje (MELKeiwitten, dextrose, koolzaadolie), WEIpermeaat.

Kan eventueel SCHAALDIEREN, WEEKDIEREN, VIS, SCHAALVUCHTEN, SOJA, SELDERIJ, SESAMZAAD, MOSTERD en LUPINE bevatten.

GEBRUIK : Laten ontdooien in de koelcel bij +3 C gedurende minstens 1 uur uit de verpakking, of snel in de oven bakken op 130 C gedurende ongeveer 2 minuten. De briochevorm opvullen. Vervolgens ongeveer 15 minuten bakken in de oven op 130 C of ongeveer 1 minuut 30 in de magnetronoven.

Verwerkt in Frankrijk.
BEWAREN BIJ -18 C.
NA ONTDOOIING NIET OPNIEUW INVRIEZEN.



Brioche al burro (6.5%), cotta, surgelata

INGREDIENTI : farina di FRUMENTO, BURRO 6.5% (BURRO in polvere, BURRO), UOVA, zucchero, LATTE parzialmente scremato, lievito, PANNA liquida col 18% di grassi (PANNA magra, amido di mais modificato, emulsionante : mono e digliceridi degli acidi grassi, stabilizzanti: pectina - cellulosa - farina di semi di carruba.), GLUTINE di FRUMENTO, sale, tuorlo d'UOVO in polvere, emulsionante : E472e, proteine del LATTE, colorante : beta-carotene, agente di trattamento della farina : acido ascorbico, preparazione per doratura (proteine del LATTE, destrosio, olio di colza), permeato di siero di LATTE.
Pu  contenere tracce di CROSTACEI, MOLLUSCHI, PESCE, FRUTTA A GUSCIO, SOIA, SEDANO, SEMI DI SESAMO, SENAPE e LUPINI.

UTILIZZO : Lasciare scongelare in cella frigorifera a +3 C per almeno 1 ora fuori dalla confezione o passare rapidamente al forno a 130 C per circa 2 minuti. Guarnire. Poi, mettere in forno per circa 15 minuti a 130 C o nel microonde per circa 1 minuto e 30.

Prodotto in Francia
CONSERVARE A -18 C.
UNA VOLTA SCONGELATO, IL PRODOTTO NON DEVE ESSERE RICONGELATO.

Date de fabrication :
Bereidingsdatum : **16.04.2025**
Data di produzione :
A consommer de préférence avant fin :
Tenminste houdbaar tot eind : **16.10.2026**
Da consumarsi preferibilmente entro fine .

FR
76.547.001
CE

EMB : 76 547 A

SYSCO France SAS
14 rue Gerty Archim de
75589 Paris Cedex 12
www.Davigel.fr

Informations nutritionnelles / Informatie M.B.T voedingswaarden / Dichiarazione nutrizionale	Energie / Energie / Energia	Matières grasses / Vetten / Grassi dont acides gras saturés / Waarven verzadigde vetzuren / Di cui acidi grassi saturi	Glucides / Koolhydraten / Carboidrati dont sucres / Waarvan suikers / Di cui zuccheri	Fibres alimentaires / Voedingsvezels/ Fibre	Protéines / Eiwitten /Proteine	Sel / Zout / Sale
Pour 100 g / Voor 100 g / Per 100g	1053 kJ 250 kcal	7.7 g 4.6 g	36.9 g 5.6 g	0.9 g	8.0 g	0.64 g
Par portion (1 portion = 50g) / Per portie (1 portie= 50g) /Per porzione (1 porzione = 50g)	527 kJ 125 kcal	3.9 g 2.3 g	18.5 2.8 g	0.5 g	4.0 g	0.32 g



010322044010133515261016108436515106