



CATÁLOGO 2023



SHARE

THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD

Resumen



INTRODUCTION

- 03 / ¿ Quiénes somos ?
- 07 / Las culturas panaderas
- 09 / Nuestros compromisos
- 12 / Las tendencias
- 14 / Los servicios Bridor



NUTRICION Y NATURALIDAD

- 19 / Bienestar Superior
- 21 / Bio



PANES

25 / AL ESTILO FRANCÉS

- 26 / Bridor Une Recette Lenôte Professionnels
- 29 / Bridor signé Frédéric Lalos
- 32 / Los Gourmets
- 35 / Los Esenciales
- 38 / Los Golosos

40 / DEL MUNDO

- 41 / Las Evasiones
- 44 / Panidor



BOLLERÍA

47 / AL ESTILO FRANCÉS

- 48 / Bridor X Pierre Hermé Paris
- 50 / Bridor Une Recette Lenôte Professionnels
- 53 / Éclat Du Terroir
- 57 / Les Inspirés
- 59 / Les Créations d'Honoré
- 61 / Los Sabrosos
- 65 / Los Irrésistibles
- 67 / Los Clásicos
- 70 / Las Baker Solution

72 / GOLOSA

- 73 / Mini Dulce
- 76 / Maxi dulce

80 / DEL MUNDO

- 81 / Las Evasiones



SNACKING

- 84 / Snacking
- 86 / Panidor



PASTELERÍA

- 89 / Bridor Une Recette Lenôte Professionnels
- 92 / Las Delicias
- 94 / Las Evasiones
- 96 / Panidor



Este documento es interactivo. Puede hacer clic directamente en los títulos para ir a las páginas correspondientes y navegar por el documento con la función retorno al sumario.

NUESTRA RAZÓN DE SER

LA PASIÓN PANADERA, DESDE SU CREACIÓN POR LOUIS LE DUFF EN 1988, ES LO QUE MOTIVA A LOS EQUIPOS DE BRIDOR.



El pan está en el centro de la vida, en todas partes del mundo.

Forma parte de nuestro patrimonio cultural y cada país tiene su propia cultura panadera: viva, singular, que se transmite de generación en generación. Entre tradición y modernidad, de forma local y global, las recetas se cruzan y se reinventan según las necesidades del consumidor.

Transmitir y compartir todas las culturas panaderas del mundo

De la baguette francesa al sabroso pavé nórdico, del croissant de pura mantequilla al croissant japonés con habas rojas, de la chapati india al pao de queijo brasileño.

Nos inspiramos en el extraordinario buen hacer de los panaderos y chefs del mundo entero para crear productos excepcionales... Panes y bollería auténticos y de origen natural, que respetan cada particularidad local.

Desde su creación, la pasión panadera es lo que motiva a Bridor.

- / Imaginar y elaborar nuevas recetas transmitiendo la diversidad de los sabores.
- / Desarrollar la excelencia de nuestros ingredientes y de nuestras líneas de suministro.
- / Conjugar poder industrial y talento del buen hacer.
- / Defender con intransigencia la calidad y el sabor.
- / Situar a las mujeres y a los hombres en el centro de nuestras acciones para un proceso más responsable.

La misión de Bridor, es todo esto

Juntos, compartimos los talentos y las culturas panaderas para llevar a todas las mesas productos panaderos excepcionales, y esto, en más de 100 países del mundo.

* *Compartir las culturas panaderas del mundo*

BRIDOR.
Share the bakery cultures of the world*

NUESTRO ADN



La preservación del buen hacer artesanal

Desde hace más de 30 años, **Bridor se inspira en la tradición panadera y se asocia con Chefs** para ofrecer productos sabrosos y de carácter. A través de prestigiosas colaboraciones como las establecidas con la Maison Lenôtre, la Maison Pierre Hermé Paris y el Mejor artesano panadero de Francia, Frédéric Lalos, Bridor ofrece colecciones originales y adaptadas a una clientela de gama alta.



La calidad desde hace más de 30 años

Bridor utiliza métodos de producción respetuosos con los productos y los tiempos de reposo necesarios para el desarrollo de los sabores. Los equipos están formados por panaderos, ingenieros y expertos de calidad que trabajan en bollería esencialmente de pura mantequilla. Algunos panes se fabrican con masa madre, alimentada desde hace más de 20 años en nuestros centros de fabricación.

La innovación como motor

La innovación, auténtico motor de crecimiento, anima a las Mujeres y los Hombres de Bridor desde su creación. **Más de 150 productos se ofrecen cada año.** Premiado en varias ocasiones con el Grand Prix SIRHA Innovation por la calidad de sus innovaciones, Bridor ofrece una amplia gama de productos que transmiten las culturas panaderas del mundo.



El ser humano en el centro de nuestras profesiones

Desde 2019, se han implantado exoesqueletos para mejorar las condiciones laborales de los colaboradores de nuestro histórico centro de fabricación. **Igualmente, se organizan a lo largo del año frecuentes acciones en favor de la inserción, de la seguridad y del bienestar en el trabajo.**



BRIDOR

A TRAVÉS DEL MUNDO



GRAHAM BELL / DE ROUEN
QUEBEC / CANADÁ

BRIDGEPORT
CONNECTICUT / USA

VINELAND
NEW JERSEY / USA

LOUVERNÉ
FRANCIA

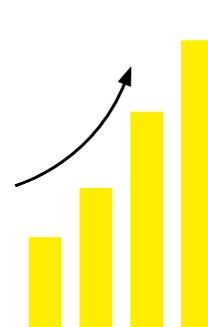
SERVON-SUR-VILAINE
FRANCIA

LEIRIA
PORTUGAL
panidor.

REPOSTERÍA BRIDOR
PONT DE L'ISÈRE / FRANCIA

AMANDINE
PEKIN / CHINA

BRIDOR EN ALGUNAS CIFRAS



**1.000
millones**
de euros de CN en 2022

9 centros
de producción

A stylized icon of a factory with three buildings and a chimney, rendered in grey and yellow.



500.000 T
de productos al año

A background pattern of many small, grey human silhouettes.

**3.500
colaboradores**

TRANSMITIR

LAS CULTURAS PANADERAS

Desde hace varios años, queremos compartir las culturas panaderas del mundo a través de nuestra oferta de productos.



Productos típicos inspirados en lo mejor de las tradiciones locales

- / **Los Rustikal Brot:** panes con fuertes sabores procedentes de los centros de fabricación de Kamps, filial del Grupo Le Duff, en Alemania.
- / **El Pastel de Nata:** una delicia portuguesa, fabricada por Panidor, nuestro centro de producción situado en Portugal.



Productos inspirados en las culturas del mundo impregnados de nuestra experiencia francesa

- / **El Roll Ultra Kanel:** bollería de inspiración escandinava con un intenso sabor a canela.
- / **El Croissant Zaatar:** un croissant de pura mantequilla con sabores de Oriente a través de una mezcla de especias y de plantas aromáticas.
- / **El pan estilo panettone:** un pan rico en inclusiones de ingredientes, inspirado en el brioche italiano.
- / ¡Y muchos otros...!

ADÉNTRESE EN LAS
CULTURAS PANADERAS
DEL MUNDO



Colaboraciones con chefs de todas partes del mundo

- / **Frédéric Lalos**, Mejor Artesano Panadero de Francia, colabora con nosotros desde hace 12 años a través de una colección de panes que refleja sus valores de excelencia y de creatividad.
- / En 2021, el pastelero **Pierre Hermé**, elegido Mejor Pastelero del Mundo en 2016, creó una colección de bollería única y creativa para Bridor.
- / **Michel Roux Jr.**, el famoso chef inglés con 60.000 abonados en Instagram es el embajador de nuestra gama con la firma de Frédéric Lalos en Inglaterra. Una gama que responde a sus exigencias de calidad y de sabor.
- / El chef de origen austríaco que vive en Alemania, **Johann Lafer**, se ha convertido en un auténtico icono de la cocina en su país de adopción. Desde hace algún tiempo, nos acompaña en el desarrollo de nuevos productos.



Frédéric Lalos



Pierre Hermé



Michel Roux Jr.



Recetas que le sumergirán en las culturas panaderas locales

¡Descubra más de 130 recetas elaboradas por nuestros chefs y expertos panaderos presentes a través del mundo! Estas fichas de recetas, descargables en nuestro sitio web, están filtradas por momentos de consumo, tiempo de preparación y dificultad de realización.



EXTRA: ¡Encuentre igualmente los trucos de nuestros Chefs!

El Bridor Bakery Cultures Club



En 2020, creamos el Bridor Bakery Cultures Club. Este espacio para compartir y reflexionar reagrupa a nuestros 40 expertos panaderos repartidos por todo el mundo. **En él, intercambian opiniones sobre las nuevas tendencias, las tradiciones culinarias locales y las buenas prácticas de la panadería.** Nuestros chefs participan igualmente en los eventos Bridor a escala internacional. Entre estos eventos, se encuentra el Concurso de Creatividad Culinaria anual, que invita a rendir homenaje a su cultura panadera regional a través de productos Bridor.



Leer este código para descubrir las recetas del Concurso

NUESTROS COMPROMISOS



NUESTROS COMPROMISOS RELACIONADOS CON NUESTROS CENTROS DE PRODUCCIÓN DE PANES Y BOLLERÍA FRANCESES



HARINA

- Todas nuestras harinas tradicionales son de origen francés en nuestros centros de producción franceses, es decir, que proceden de trigo francés¹ y se transforman en los molinos franceses situados a menos de 300 Km de nuestros centros de producción.
- Las harinas de trigo Bío de los panes elaborados en nuestros centros de producción franceses proceden igualmente de trigo Bío francés¹.

MANTEQUILLA

- Trabajamos en la redacción y la firma de nuestra Carta de Mantequilla **Responsible Bridor** con nuestros colaboradores de procesamiento y criadores.
- En algunas recetas, utilizamos mantequilla DOP Charentes-Poitou, que es unánimemente reconocida por los artesanos panaderos franceses.

HUEVOS

- Los huevos utilizados en nuestros centros franceses proceden de gallinas criadas en suelo desde el 1 de enero de 2019 para los productos Bridor. Algunas gamas se elaboran con huevos procedentes de gallinas criadas al aire libre.



EL BIENESTAR DE LOS CONSUMIDORES

CLEAN LABEL BRIDOR



Nuestras recetas Clean Label Bridor² están elaboradas con:

- ingredientes de origen natural
- ingredientes con poder colorante, aromático o texturizante de manera natural, como el aroma de vainilla o la cúrcuma para el color.

Solo se tolera en nuestras recetas Clean Label Bridor el ácido ascórbico, cuyo papel es decisivo en la calidad final de los productos. Cuando está presente, siempre será en una cantidad inferior al 0,02 %.



74 % Enero de 2021

86 % Enero de 2023

Objetivo 2026
▶ 100 %
CLEAN LABEL BRIDOR

COMPROMETERSE CON EL BUEN COMER

• Un ambicioso compromiso de reducción de sal:

2024: nuestros panes tendrán un índice máximo de sal de 1,3 g / 100 g³

59 % Enero de 2022

▶ 77 % Enero de 2023

- Una oferta de productos con «Bajo contenido en sal»: Recetas ya elaboradas con un índice de sal inferior al 25 % con respecto a la media de los productos similares del mercado.

-25%
DE SAL



(1) Salvo contingencias climáticas que hagan imposible un suministro de trigo originario al 100 % de Francia • (2) Campo de acción Clean Label Bridor: Pan, Bollería, Snacking, Brioché, de la marca Bridor, incluyendo surtido de productos elaborados por terceros, excepto colección Panidor • (3) Para los productos fabricados en Francia. En producto horneado tal y como se consume, excepto Focaccias y la colección Panidor.



LA PROTECCIÓN DE
NUESTRO ENTORNO

REDUCCIÓN DE LOS CONSUMOS

**+ de
70.000 m³**

de agua al año se ahorrarán en nuestros centros de producción de aquí a finales de 2023, gracias a la utilización de la tecnología adiabática. Esta última comprime el aire para recoger la humedad.



100 % LED

Generalización de la iluminación LED en nuestros centros de fabricación franceses:



La instalación de un sistema de cartografía de las fuentes de consumo de nuestros equipos de producción nos permite adaptar al máximo el consumo de energía a nuestras necesidades evitando así el gasto innecesario.



-30 %

de consumo de gas para nuestros depósitos de agua caliente gracias a la **reutilización del calor de las salas de máquinas para precalentar el agua caliente sanitaria.**

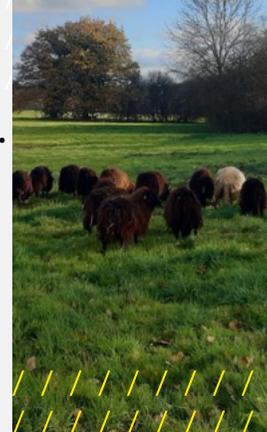
540 MWh

se producirán en 2023, gracias a la **instalación de una central fotovoltaica** en nuestro centro de Louverné.



EMPRESA CERTIFICADA
GESTIÓN DE LA ENERGÍA

Esta certificación aporta valor a las empresas que se comprometen a reducir su impacto sobre el clima, a preservar los recursos y a mejorar sus resultados con una gestión eficaz de la energía.



BIODIVERSIDAD

La consideración de la biodiversidad forma parte integrante del estudio de todos nuestros futuros proyectos. Así, nuestro centro de Louverné cuenta con 8 colmenas y sus espacios verdes se mantienen con corderos gracias al pastoreo ecológico de los «Moutons de l'Ouest» (Corderos del Oeste).

GESTOS ECOLÓGICOS



El 100 % de nuestra agua industrial se utiliza para el riego de los campos cercanos a nuestros centros de producción. ¡En 2021, esto representó 110.000 m³ de agua reutilizados!

El 100 %

de nuestros residuos se revalorizan actualmente a través del reciclaje, de la alimentación animal o de la calefacción de edificios.



¡La supresión de envases de cartón representa 4.500 T menos de residuos!





RESPECTO DE LAS MUJERES Y DE LOS HOMBRES

INTEGRACIÓN, FORMACIÓN Y DIVERSIDAD

SALUD, SEGURIDAD Y BIENESTAR SUPERIOR



EMPRESA CON EL CERTIFICADO DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO
Esta certificación tiene como objetivo animar a las empresas a integrar una política de gestión de la salud y de la seguridad en el trabajo con la vinculación de objetivos.



EMPRESA CERTIFICADA CON «VITRINE INDUSTRIE DU FUTUR» (ESCAPARATE INDUSTRIA DEL FUTURO)
Esta certificación recompensa las innovaciones tecnológicas centradas en el ser humano de nuestros centros de producción.

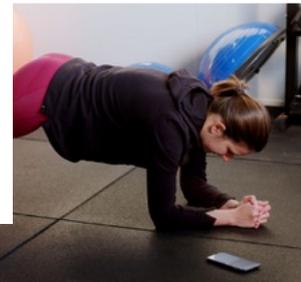
-50 %

de **accidentes laborales** con días perdidos de aquí a 2024 en todos los servicios y todas las actividades en el mundo.



En 2019, integramos nuestros primeros exoesqueletos. Desde entonces, hemos completado el dispositivo de **sensores de actividad muscular** para cuantificar los beneficios de los exoesqueletos.

Con el proyecto HUMAN, los trabajadores pueden disfrutar de un programa deportivo personalizado y de una sala deportiva para asistirles en la prevención de los riesgos de lesiones y trastornos musculoesqueléticos.



El programa de capacitación (CQP - Certificado de Cualificación Profesional) llamado PASAPORTE BRIDOR ha beneficiado a más de 60 colaboradores desde su creación. Este programa está apadrinado por Frédéric Latos (Mejor Maestro Panadero de Francia).

En 2021, instalamos dos chatbots en nuestros centros de fabricación. El primero, para asistir a los colaboradores en la resolución de problemas de las líneas de producción, y el segundo, para aportar respuestas 24 h / 24 y 7 d / 7 respecto a los temas relacionados con Recursos Humanos.



Cada año, el mes de julio es sinónimo de la Lengua de Signos en Bridor. Se organizan talleres de sensibilización dirigidos por trabajadores sordos para dar a conocer la Lengua de Signos a los equipos. Al término de estos talleres, se difunden a todos los trabajadores fichas de memorización para que pongan en práctica la Lengua de Signos en los servicios.

TENDENCIAS

El mercado de la panadería, bollería y pastelería es un **mercado dinámico**. Durante la crisis, demostró formar parte de los sectores de actividad más resilientes. Los productos panaderos forman parte **de la vida diaria de los consumidores**, basándose en **conocimientos tradicionales** al tiempo que **se renuevan sin cesar**.

Pan

Placer y calidad

Primeros CRITERIOS DE COMPRA de los productos de panadería **EL SABOR Y LA FRESCURA**¹

Naturalidad y Nutrición

El 55 % DE LOS CONSUMIDORES CONSULTA **LOS VALORES NUTRICIONALES** de los panes comprados²

Imagen artesanal y rústica

El 79 % DE LOS CONSUMIDORES PREFERE productos con una imagen artesanal¹

Snacks

Las ofertas de snacks salados se dirigen hacia la premiumización para responder a las crecientes expectativas de los consumidores

Productos hojaldrados de **PURA MANTEQUILLA**.

Recetas **CLEAN LABEL** (sin aditivos, con ingredientes naturales...)

El 74 % de los consumidores considera que es importante que la comida sea 100 % natural.³

RECETAS DELICIOSAS: el placer sigue siendo el primer criterio de compra para el **83 %** de los consumidores.⁴

La Tendencia: cada vez más recetas con queso y vegetarianas

+32 % DE AUMENTO DEL CONSUMO DE QUESO a la hora de los snacks de la mañana y de la tarde

El 31 % DE LOS CONSUMIDORES QUE HAN CAMBIADO SU RÉGIMEN ALIMENTICIO han reducido su consumo de carne o han adoptado un régimen flexitariano⁶

(1) Taste Tomorrow Puratos 2021, 40 países en los 5 continentes, 17.000 consumidores • (2) FMCG Gurus Bakery trends 2021 & beyond – 40 países en los 5 continentes – 40.000 encuestados • (3) FMCG Gurus – Clean & Clear Label in 2021 – Global Report – 2021 – 29 países en los 5 continentes, 23.000 consumidores • (4) Kantar – Perspectives 2021 – Francia • (5) Global cheese report - Tetra Pack - Enero/Febrero 2021 – 4500 internautas de 9 países • (6) FMCG Gurus – Active Nutrition, 2021 – Global – 26 países en los 5 continentes, 26.000 consumidores

/ Bollería



Placer y delicia

El 66 % DE LOS CONSUMIDORES BUSCAN ANTE TODO productos deliciosos en la panadería artesanal¹

Entre tradición e innovación

- / Croissants y Napolitanas de chocolate son imbatibles: + de 1 millón de toneladas de bollería al estilo francés se consumen en Europa, de los que un 40 % son croissants².
- / Productos cada vez más hojaldrados
- / Cubiertas y rellenos cada vez más deliciosos, a imagen de las pastelerías americanas

¡La bollería, una fuente infinita de creaciones!

/ CRONUT
Donut x Croissant

/ CROFFIN
Muffin x Croissant

/ CROFFLE
Gaufre x Croissant



/ Pastelería

Sabores del mundo

El 60 % DE LOS CONSUMIDORES APRECIA los sabores que proceden de los otros países del mundo³



PASTEL DE NATA 



 MUFFINS



MACARONS 

Placer y delicia

El 71 % DE LOS CONSUMIDORES, EN EL MUNDO, SE CONCEDEN algunas veces pequeños lujos para momentos de placer⁴

Una dosis de inspiración

BRIDOR LE ACOMPAÑA EN LA PREPARACIÓN DE SUS PRODUCTOS

Una asistencia completa en la preparación

- / Porque la calidad es nuestra obsesión y nada iguala la satisfacción de servir productos perfectamente preparados para los consumidores, **ponemos a su disposición los valiosos consejos de preparación de nuestros expertos panaderos.**
- / Encuentre en nuestro sitio web y en nuestro canal de youtube instrucciones completas para una preparación óptima.

INSTRUCCIONES DE VÍDEO FÁCILES DE SEGUIR

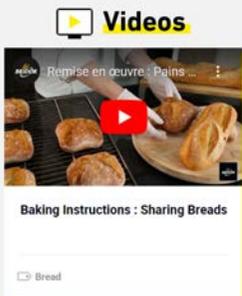
Optimice su tiempo y la presentación de sus productos con nuestra sección «INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN», disponible directamente en el sitio web bridor.com



www.bridor.com/videos

Con la ayuda de cortos vídeos, siga las diferentes etapas de elaboración de nuestros productos y descubra trucos para perfeccionar su preparación. Encontrará igualmente trucos e instrucciones de preparación directamente en nuestras fichas de productos en la pestaña «Preparación».

Ya se trate de la descongelación, del horneado o del precalentamiento, Bridor le asiste para preparar perfectamente los productos y crear experiencias sensoriales únicas.



WATCH THE VIDEO

SEE ALL VIDEOS

Recetas deliciosas y creativas a su disposición



Descubre
nuestras
últimas
recetas

NUESTROS CHEFS COMPARTEN CON USTED SUS MEJORES RECETAS.

Desde el Bocado Mediterraneo vegano a la Focaccia con Tomates y Mozzarella, pasando por un crumble de Manzana y Canela, déjese sorprender y descubra algunos de nuestros productos estrella.

Ponemos a su disposición una selección de **más de 150 recetas elaboradas por nuestros chefs e inspiradas en las tradiciones culinarias del mundo.**

UNA AUTÉNTICA DOSIS DE INSPIRACIÓN PARA TODO TIPO DE CLIENTES.

¡Venga a descubrir recetas dulces o saladas, para todos los momentos del día, que le llevarán a muchos rincones del mundo!

Disfrute de una interfaz clara y fácil de seguir que le permitirá visualizar rápidamente las informaciones clave, la lista de ingredientes, las etapas de preparación o el tiempo de preparación.

Estas fichas de recetas se pueden descargar gratuitamente en nuestro sitio web.

Servicios de proximidad

LA EXPERIENCIA BRIDOR AL ALCANCE DE LA MANO

Un catálogo 100 % digital

Con más de 300 productos y 21 colecciones, es el soporte ideal para ver toda la oferta de Bridor. Actualizado automáticamente, le permitirá seleccionar los productos mejor adaptados a sus necesidades.

/ Auténtico **soporte interactivo**, el catálogo 100 % digital se actualiza automáticamente e incluye una gran cantidad de información práctica.



Su espacio de cliente personalizado

ACCEDA A SU ESPACIO PERSONAL EN BRIDOR.COM CON SU CUENTA DE CLIENTE*

/ Este espacio le permitirá gestionar su **lista de productos preferidos** y acceder a sus **referencias específicas**.

/ Podrá también **hacer un seguimiento de sus pedidos**, consultar su historial de compras, y descargar los documentos relativos a los productos (fichas técnicas, argumentarios, paletización...).

/ La plataforma le servirá igualmente para ponerse en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.

LOGOTECA

EL SIGNIFICADO DE TODOS LOS LOGOS Y PICTOGRAMAS QUE SE PUEDEN ENCONTRAR EN NUESTROS PRODUCTOS

Ingredientes



Productos elaborados con masa madre. Todas nuestras masas madre están elaboradas en nuestros centros de fabricación.



Productos que contienen Harina Label Rouge, signo de calidad más reconocido por los consumidores.¹



Productos elaborados con Aceite de Oliva para obtener una textura esponjosa.



Productos elaborados con huevos procedentes de gallinas criadas al aire libre.



Bollería elaborada con mantequilla bretona en la receta, cuyo resultado es un hojaldrado sabroso y crujiente. Esta mantequilla está utilizada exclusivamente en nuestra gama de bollería de prestigio, Bridor x Pierre Hermé Paris.



Bollería elaborada con mantequilla DOP Charentes-Poitou.



Bollería con margarina de calidad para un sabor bien reconocido y una textura ligera y crujiente.



Productos elaborados a base de Materia Grasa Compuesta, es decir, una mezcla concentrada de margarina y de mantequilla. La combinación de lo vegetal y del buen sabor de la mantequilla permite obtener una gama de bollería de calidad.

Naturalidad y Nutrición



Productos que contienen al menos 6 g de fibra en 100 g de producto horneado.²



Productos que contienen al menos 3 g de fibra en 100 g de producto horneado.²



Al menos el 12 % del valor energético de estos productos está compuesto de proteínas.²



Productos Clean Label Bridor compuestos únicamente de lo esencial y de ingredientes de origen natural. La única excepción aceptada se refiere al ácido ascórbico, por su papel decisivo en la calidad final de los productos.



Productos que no contienen carne (ingredientes, incluyendo aditivos, aromas, enzimas y soportes, y coadyuvantes tecnológicos de origen animal)



Productos sin ingredientes de origen animal (incluyendo los aditivos, aromas, enzimas y soportes) o coadyuvantes tecnológicos de origen animal, en todas las etapas de la fabricación.



Panes que contienen harina de lino en su receta y se enmarcan así en el proceso Bleu-Blanc-Coeur.



Productos sin gluten elaborados con una mezcla única de harinas sin gluten.



Panes y bollería Bio realizados con materias primas rigurosamente seleccionadas, que responden a un tiempo al pliego de condiciones de la Agricultura Biológica y a las exigencias de Bridor.

Tecnologías

CRUDO

Productos LISTOS-PARA-FERMENTAR, que requieren un tiempo de fermentación en la preparación.

LPC

Productos LISTOS-PARA-COCER, para una preparación sencilla y rápida.

PRECOCIDO

Panes horneados al 80 %, que requieren el paso por el horno en la preparación.

100 % COCIDO

Productos LISTOS-PARA-SERVIR después de una sencilla descongelación.



Nuestras gamas



Bollería con ingredientes sencillos y 100 % de origen natural, sin ácido ascórbico y sin lecitina.



Panes con leguminosas (garbanzos, lentejas coral y verdes) deliciosos y al mismo tiempo fuentes de proteínas y de fibras.



Gama de panes procedentes del buen hacer panadero francés, con solo una pizca de sal.



Marca BtoC que reagrupa nuestras bolsas adaptadas para la venta a los consumidores.



Productos cuya receta se inspira en las culturas locales para ofrecer productos creativos y sabrosos.



Productos lanzados en este año.



Productos cuya receta ha sido renovada este año.

01 NUTRICIÓN Y NATURALIDAD



El bienestar de los consumidores

Desde los panes con leguminosas o sin gluten al croissant sin ácido ascórbico y lecitina, Bridor se renueva cada año para ofrecer en su gama «Bienestar Superior», **productos deliciosos y comprometidos con el Bienestar y el Buen Comer.**

El medio ambiente

Una preocupación en el centro de los compromisos Bridor. Está representada por la **colección BÍO** cuyos productos están elaborados a partir de materias primas procedentes de la Agricultura Biológica.

La calidad

Productos realizados a partir de **ingredientes rigurosamente seleccionados** y siguiendo pliegos de condiciones bien definidos por los equipos de calidad Bridor.

/ Bienestar Superior



Bridor, fuertemente comprometido con un bienestar superior, ha desarrollado una gama de productos en consonancia con las nuevas consideraciones nutricionales. **Los productos Bienestar Superior Bridor aportan naturalidad, placer y calidad.**

En esta colección podrá encontrar: panes sabrosos con leguminosas, una oferta completa de panes con menos del 0,9 % de sal, panes y pasteles sin gluten, y bollería sin ácido ascórbico y lecitina.

Todos los panes y toda la bollería de esta colección responden a nuestras exigencias Clean Label Bridor.*



NAKED

39779



LPC

Croissant Naked 60g x70



39780



LPC

Napolitana de Chocolate Naked 75g x70



LOS SIN GLUTEN

35431



100 % COZIDO

Mini Brioche Sin gluten 50g x50



BLEU-BLANC-CŒUR

37021



100 % COZIDO

Panecillo Bleu Blanc Cœur 50g x150



37022



PRECOCIDO

Baguetina Bleu Blanc Cœur 140g x50



35432

LOS SIN GLUTEN



100 % COZIDO

Panecillo Semilas Sin gluten 45g x50



35433



100 % COZIDO

Panecillo Tradicional Sin gluten 45g x50



35700



100 % COZIDO

Panecillo Semilas Sin gluten 45g x50



35430



100 % COZIDO

Magdalena Sin gluten 30g x50





¡SE LE COGE EL GUSTO
A LO BÍO!



/ **Bío**

¿El secreto de los panes y la bollería Bío Bridor?

/ Materias primas rigurosamente seleccionadas: harina, mantequilla, huevos procedentes de gallinas criadas al aire libre, chocolate, manzanas y azúcar de caña. Estas materias primas Bío responden al mismo tiempo al pliego de condiciones de la Agricultura Biológica y a las exigencias Bridor dando como resultado un producto excepcional.

/ Masa madre Bío: la masa madre Bío, creada en 2010 por maestros panaderos Bridor, está elaborada a partir de una harina de trigo molida en la tradicional muela de piedra.

Casi 1 de cada 2 europeos
DECLARA COMPRAR BÍO REGULARMENTE*

BOLLERÍA

32504



LPC

Croissant BIO 70g x60



32564



LPC

Napolitana de Chocolate BIO 75g x70



38410



LPC

Media Luna de Manzana BIO 110g x50



38563



LPC

Napolitana de Chocolate Lunch BIO 35g x210



38564



LPC

Croissant Lunch BIO 30g x225



40534



LPC

Croissant BIO 70g x72



33573



PRECOCIDO

Pavé Espelta y Pepitas de Calabaza BIO 450g x16



37448



PRECOCIDO

Pavé de Campaña BIO 400g x15



37449



PRECOCIDO

Baguette BIO 280g x22



38941



PRECOCIDO

Panecillo BIO 50g x60



38942



PRECOCIDO

Panecillo BIO 50g x



39019



PRECOCIDO

Pavé Nórdico BIO 280g x28



N!

41170



El integral BIO 330g x26



02 PANES



Materias primas de calidad

- / **Harinas de trigo T65 mínimo.** Desde 2021, todas nuestras harinas de trigo clásicas están fabricadas a partir de **trigo cultivado en Francia**¹.
- / **Masas madre fabricadas en nuestros centros de producción** siguiendo pliegos de condiciones muy precisos.

El sabor de la tradición

- / Masas trabajadas, amasadas y elaboradas lentamente.
- / Respeto de **largos tiempos en las diferentes etapas de fermentación** para obtener migas bien alveoladas y sabores únicos.
- / Cocción o precocción en un **horno de solera de piedra**.

Buen hacer y creatividad

- / Una oferta inspirada en el **puro saber hacer panadero francés y en las culturas panaderas del mundo**, para una amplia gama de panes con múltiples formas y sabores.

Compromiso con el buen comer

- / **El 98 % de nuestros panes son Clean Label Bridor**².



(1) Para nuestros centros de producción franceses, salvo harina de trigo del mejorante. Salvo contingencias climáticas que hagan imposible un suministro de trigo originario al 100 % de Francia. • (2) Salvo la colección Panidor.

A rustic loaf of bread, dusted with flour, sits on a wooden cutting board. Several slices of the bread are stacked to the right, showing a porous, golden-brown interior. The board is placed on a light-colored wooden surface. A semi-transparent white banner is overlaid on the left side of the image, containing the text.

CATEGORÍA
PANES
al estilo francés



Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels

Esta colaboración entre Bridor y la prestigiosa casa Lenôtre ofrece **panecillos de gran delicadeza**, precocidos en horno de solera de piedra, que representan la excelencia de la panadería francesa, **y que están dedicados a la hotelería y la restauración.**

Estas recetas exclusivas han sido creadas por maestros panaderos de la casa Lenôtre: grandes clásicos o recetas más creativas, generosas en sabores e inclusiones.

/ El 44 % DE LOS HOTELES / RESTAURANTES
ofrece panecillos individuales*

/ El 91 % DE LOS RESTAURADORES
concede importancia al aspecto auténtico del pan*

LOS FINEDOR

30895



PRECOCIDO

Finedor® Blanco 45g x50



31692



PRECOCIDO

Finedor® Epi 40g x40



31823



PRECOCIDO

Finedor® Aceitunas negras y Tomillo 50g x50



36768



PRECOCIDO

Finedor® Semillas Tradicionales 50g x50



LOS PANECILLOS

30893



PRECOCIDO

Panecillo de Campaña 45g x60



30897



PRECOCIDO

Panecillo Triángulo de Aceitunas Verdes 45g x45



30898



PRECOCIDO

Panecillo de Semillas y Cereales 45g x60



31588



PRECOCIDO

Surtido de Panecillos Prestige 45g x90



33994



PRECOCIDO

Panecillo de Centeno 50g x50



39040



PRECOCIDO

Bola pequeña de espíritu Nórdico 60g x65



EL PAN PARA CATERING

30894



PRECOCIDO

Pan con Frutos secos 180g x20



REFERENCIAS SERVICIOS

31301



PRECOCIDO

Finedor® Tradicional 45g x30



31305



Panecillo de Semillas y Cereales 45g x35



32321



Pan con Frutas 180g x15



Frédéric Lalos

MEILLEUR
OUVRIER
DE FRANCE

Bridor signé Frédéric Lalos

Estos grandes panes con calidades panaderas excepcionales, elaborados en colaboración con Frédéric Lalos, Mejor Maestro Panadero de Francia, nos transportan inmediatamente hasta el obrador.

Bridor y Frédéric Lalos se han unido en 2010 para ofrecerle estos **panes con gran sabor y calidades panaderas de excepción que conjugan creatividad y excelencia.**

En su búsqueda de excelencia, Frédéric Lalos, un artesano sin igual, ha sabido devolver a la panadería francesa su renombre especialmente modernizando los grandes panes.

/ El 53 % DE LOS CONSUMIDORES
aprecia la masa madre*

* El consumo de pan fuera del domicilio, CHD Expert, Enero 2022 - Francia, 600 consumidores

LAS BAGUETTES

33362



PRECOCIDO

Baguette Parisina 280g x25



33364



PRECOCIDO

Baguette de Campaña 280g x25



32992

LOS PANES PARA COMPARTIR



PRECOCIDO

El Pan de Semillas 450g x16



32993



PRECOCIDO

El pochon 450g x16



33363



PRECOCIDO

El pan Bâtard 330g x20



33365



PRECOCIDO

El pan Bâtard 540g x14



34110



PRECOCIDO

Pan Centeno-Limon 330g x26



34230



PRECOCIDO

Pan de Higos 330g x26



34233



PRECOCIDO

El integral 330g x26



34234



PRECOCIDO

Pan con Nueces 400g x25



38148



PRECOCIDO

El Pan de Semillas 280g x28



41009



PRECOCIDO

El Gran Pochon 1.1kg x10



41015



PRECOCIDO

El pochon 280g x24



41016



PRECOCIDO

El Gran Parisino 1.1kg x10



41017



PRECOCIDO

El Gran Pan de Cereales 1.1kg x10



41630



PRECOCIDO

Le Muesli 280g x26



Los Gourmets

Recetas que nuestros panaderos elaboran con maestría, ofreciendo así **panes con carácter y sabores intensos, con complejas formas y acabados.**

Los panes de esta colección se basan en 3 pilares esenciales: **la calidad, el buen hacer y la creatividad.**

Los ingredientes son rigurosamente seleccionados y las masas madre se elaboran en nuestros centros de fabricación respetando largos tiempos de fermentación.

LOS PANECILLOS

30416



PRECOCIDO

Triángulo Rústico 55g x50

FUENTE DE FIBRAS



30729



PRECOCIDO

Pan de Campaña 70g x100

MASA MADRE



31480



PRECOCIDO

Panecillo de Centeno 45g x60

FUENTE DE FIBRAS



31520



PRECOCIDO

Cuadrado Rústico 40g x80

FUENTE DE FIBRAS



33417



PRECOCIDO

Pavé de Campaña 50g x130

MASA MADRE

FUENTE DE FIBRAS



35130



PRECOCIDO

Bola Rústico 55g x70



37627



PRECOCIDO

Panecillo Caractère 50g x65

MASA MADRE

FUENTE DE FIBRAS



37628



PRECOCIDO

Panecillo Cereales y Semillas 50g x65

MASA MADRE

FUENTE DE FIBRAS



LOS PANES PARA BOCADILLO

31610



PRECOCIDO

Baguetina Blanco 140g x25

FUENTE DE FIBRAS



31611



PRECOCIDO

Baguetina de Semillas y Cereales 140g x28

MASA MADRE

FUENTE DE FIBRAS



41010



PRECOCIDO

Baguetina Centeno y Cereales 120g x60

MASA MADRE

RICO EN FIBRAS



41013



PRECOCIDO

Baguetina Caractère 120g x60

MASA MADRE



41014



PRECOCIDO

Baguette Cereales y Semillas 120g x60



LAS BAGUETTES

32672



PRECOCIDO

Baguette 1778 280g x25



36831



PRECOCIDO

Baguette Caractère 280g x22



LOS PANES PARA COMPARTIR

30734



PRECOCIDO

Pavé Rústico 450g x25



30735



PRECOCIDO

Pavé Cereales 450g x30



34909



PRECOCIDO

Hogaza de espelta 450g x18



35030



PRECOCIDO

Pavé de Centeno 330g x26



N!

41299



PRECOCIDO

Pan Cereales y Semillas 400g x18



REFERENCIAS SERVICIOS

31816



PRECOCIDO

Pavé de Campaña 450g x9



32147



PRECOCIDO

Cuadrado Rústico 40g x30





Los Esenciales

Panes trabajados con sencillez pero siguiendo siempre la misma exigencia de calidad Bridor, caracterizados por **formas clásicas y sabores bien reconocidos, para responder a las necesidades de la vida diaria.**

Una parte de las recetas de los panes de la colección «Los Esenciales» está formada por Harina Label Rouge.

Desde los panecillos a las grandes baguettes, estos panes de formas trabajadas con sencillez y uniformidad, se adaptan a todos los momentos de consumo.

LOS PANECILLOS

31586



PRECOCIDO

Flauta Blanco 70g x55



33000



PRECOCIDO

Rombo Blanco 55g x100



33001



PRECOCIDO

Rombo Amapola 55g x100



33002



PRECOCIDO

Rombo de Semillas y Cereales 55g x100



33003



PRECOCIDO

Rombo Sésamo 55g x100



33074



PRECOCIDO

Surtido de Rombo 55g x100



34250



100 % COZIDO

Stick Blanco 40g x150



34921



PRECOCIDO

Panecillo Blanco 40g x200



34922



PRECOCIDO

Panecillo Rectángulo Blanco 55g x140



34971



PRECOCIDO

Panecillo Rectángulo Rústico con Semillas 55g x140



37089



PRECOCIDO

Panecillo Rectángulo Multisemillas 55g x140



37090



PRECOCIDO

Panecillo Multisemillas 40g x200



37253



PRECOCIDO

Pan Biseado Tradicional 80g x120



37551



PRECOCIDO

Surtido de Panecillos Rectángulo 55g x120



34793

LOS PANES PARA BOCADILLO



PRECOCIDO

Baguetina Blanco 140g x50



34794



PRECOCIDO

Baguetina Multisemillas 140g x50



35021



PRECOCIDO

Baguetina con Semillas de Amapolo 140g x50



34790

LAS BAGUETTES



PRECOCIDO

Baguette Blanco 280g x



34791



PRECOCIDO

Baguette Multicereales 280g x25



34792



PRECOCIDO

Baguette de Campaña 280g x25



38558

REFERENCIAS SERVICIOS



PRECOCIDO

Bolsa x 2 Baguetinas Blanco 140g x24



40589



PRECOCIDO

Bolsa x 6 Panecillos Tradicionales 50g x84





Los Golosos

Panes muy apetitosos que se distinguen por sus **recetas con ingredientes dulces o salados**, pero siempre sobre una base de pan procedente del saber hacer panadero francés.

Los diferentes formatos ofrecidos en esta colección permitirán responder a diferentes momentos de consumo:

/ El 87 % de intenciones de compra positivas PARA EL PAN DE MAÍZ*

/ El 81 % de intenciones de compra positivas PARA EL PAN CON NUECES*

LOS PANECILLOS

37452



PRECOCIDO

Panecillo Nueces y Avellanas 55g x75



37453



PRECOCIDO

Panecillo de Higos 55g x75



B'BREAK

37393



100 % COZIDO

B'Break 2 Aceitunas y Romero 70g x40



37394



100 % COZIDO

B'Break Chorizo 70g x40

37395



100 % COZIDO

B'Break Cacao-Pepitas de Chocolate 70g x40



37396



100 % COZIDO

B'Break Muesli 70g x40



LOS PANES PARA COMPARTIR

35026



PRECOCIDO

Pavé de Higos 330g x26



35110



PRECOCIDO

Pavé Muesli 330g x26



N!

40495



PRECOCIDO

Pan con Maíz 300g x30



N!

40496



PRECOCIDO

Pavé con Nueces 300g x28



40497



PRECOCIDO

Pan con Frutos 300g x30





CATEGORÍA
PANES
del Mundo

/ El 60 % DE LOS CONSUMIDORES APRECIA LOS SABORES
PROCEDENTES DE OTRAS REGIONES DEL MUNDO*

* Encuesta consumidor Ipsos para Puratos, Abril-Septiembre 2020 - Mundo, +6500 consumidores



Las Evasiones

Cuando el buen hacer panadero francés se inspira en **tendencias de aquí o de allá**, para ofrecernos panes con **recetas originales y sabrosas**.

A través de nuestros diferentes productos se pueden encontrar sabores locales, como el pavé nórdico de inspiración escandinava o las chapatas con sabores de Italia.

RUSTIKAL BRÖT

N!

41288



Pan Kürbiskern 750g x7



PRECOCIDO

N!

41289



Pan Triangulo Vollkorn 750g x12



PRECOCIDO

CHAPATAS

37140



Chapata Blanco 140g x50



PRECOCIDO



Chapata Aceite de Oliva 140g x50



PRECOCIDO

N!

40519



Chapata Blanco 100g x77



PRECOCIDO

N!

41331



Chapata Blanco 330g x22



PRECOCIDO

41737



Chapata Aceite de Oliva y Aceitunas Verdes 140g x25



PRECOCIDO

SO MOELLEUX

36100



SO Moelleux Blanco 140g x46



PRECOCIDO

36110



Pan Brioche Estilo Vienés 130g x44



100 % COZIDO

36417



SO Moelleux Blanco 100g x64



PRECOCIDO

FOCACCIA

40515



Focaccia Cinquanta Blanco 210g x24



PRECOCIDO

40517



Focaccia Cinquanta Blanco 450g x12



PRECOCIDO

40560



100 % COZIDO

Focaccia Genovese 600g x5



40561



100 % COZIDO

Focaccia Genovese 600g x5



38226

LOS PANES PARA
COMPARTIR



PRECOCIDO

Pavé Nórdico 330g x26





panidor®

Panidor

La colección Panidor, elaborada exclusivamente en Portugal, ofrece **productos de gran calidad inspirados en la tradición local**. A través de una oferta completa y fácil de preparar de productos panaderos, disfrute de un viaje al centro de la cultura panadera portuguesa.

Una selección de panes con **aspecto rústico** y **sabrosas recetas**, prehorneados en horno de solera de piedra.

Panes grandes, pequeños y mini con recetas variadas para satisfacer todas las necesidades.

GRANDES PANES

N!

41583



Pan con calabaza y nueces 350g x20

FUENTE DE FIBRAS

N!

41595



Mini pan Cereales y Semillas 33g x250

FUENTE DE FIBRAS



N!

41596



Pan Rústico 360g x24



N!

41599



Mini pan Higo y miel 33g x160

FUENTE DE FIBRAS



MINI PANES

N!

41584



Mini pan Rústico 33g x200

FUENTE DE FIBRAS



N!

41590



Panecillo Rústico 90g x90

FUENTE DE FIBRAS



N!

41586



Mini pan Moreno 33g x250

FUENTE DE FIBRAS



N!

41594



Panecillo Moreno 80g x100

FUENTE DE FIBRAS



03 BOLLERÍA



Hojaldrado de gran calidad

- / Gama esencialmente de **PURA MANTEQUILLA**: mantequilla DOP Charentes-Poitou o mantequilla fina para una bollería fundente con fino hojaldrado.
- / **HARINAS FRANCESAS**: harinas de trigo clásicas elaboradas a partir de trigo cultivado en Francia¹.
- / Con huevos procedentes de gallinas criadas en suelo o al aire libre².

El sabor de la tradición

- / Bollería elaborada con el **espíritu de la tradición de amasado francesa**. Las masas reposan **durante horas**, para obtener una sabrosa bollería con una gama de **aromas complejos, ricos e intensos** y un **hojaldrado dorado**.

Flexibilidad y rapidez

- / Una oferta disponible en **CRUDO** (lista para fermentar) y en **LPC** (lista para cocer) para adaptarse a todas las necesidades.

Compromiso con el buen comer

- / El 80 % de nuestra bollería tiene la certificación Clean Label Bridor³.



(1) Para nuestros centros de producción franceses, salvo referencias Bio, salvo coronas danesas, salvo gluten de trigo y salvo contingencias climáticas que hagan imposible un suministro de trigo originario al 100 % de Francia. • (2) Para nuestros centros de producción franceses • (3) salvo la colección Panidor.

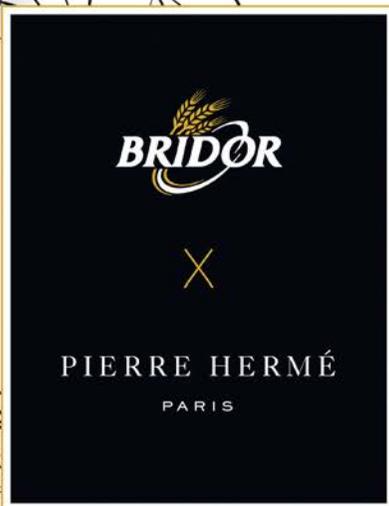


CATEGORÍA

BOLLERÍA

al estilo francés

/ Bridor x Pierre Hermé Paris



Una colaboración única y creativa.

Animados por sus valores comunes y un profundo respeto por el buen hacer, Bridor y Pierre Hermé Paris han creado una colección de bollería inédita, **tanto en cuanto a los sabores como a la delicadeza de los ingredientes.**

Pierre Hermé ha aplicado la misma exigencia que la que sigue en sus creaciones con un pliego de condiciones exigente y preciso. Así, ha creado cinco recetas, imaginando cada combinación de sabores y texturas y cada sabor con la delicadeza que le caracteriza.

Cada ingrediente ha sido rigurosamente seleccionado, con una especial atención al origen de los ingredientes de esta gama: trigo francés, mantequilla de Bretaña, chocolate puro de Madagascar, almendras de California, zumo de limones de Sicilia, canela de Ceilán...

LOS MINIS ET LUNCHS

40260



LPC

Mini Croissant 35g x180



40261



LPC

Mini Napolitana de Chocolate 40g x180



LAS "GOURMANDISES"

40257



LPC

Croissant relleno de Almendra y Pistacho 80g x44



40259



LPC

Croissant relleno de Almendra y limón 80g x44





Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels

Esta colaboración de más de 20 años se ha formado a través de valores compartidos: los de la exigencia, la excelencia y la creatividad.

Estas recetas exclusivas han sido creadas por los Maestros Panaderos Lenôtre, para crear una **bollería hecha exclusivamente de pura mantequilla, con sabores deliciosos y un hojaldrado excepcional.**

Cada producto cuenta con la certificación del servicio de calidad de la Casa Lenôtre, garantía de conformidad y firma de excelencia. Esta marca de prestigio, **pensada para los Chefs por Chefs**, se ofrece hoy al mundo entero para nuestros clientes más exigentes.

/ El 91 % DE LOS CONSUMIDORES TOMA el desayuno durante su estancia en un hotel*

* Estudio Coach Omnium, junio 2022 - 621 clientes de hoteles franceses y europeos

LOS MINIS ET LUNCHS



30227



LPC

Media Luna de Manzana Lunch 40g x255



31290



LPC

Mini Caracola de Pasas 30g x230



31776



LPC

Napolitana de Chocolate Lunch 35g x210



31778



LPC

Croissant Lunch 30g x195



32972



LPC

Mini Caracola de Pasas 30g x230



32973



LPC

Napolitana de Chocolate Lunch 35g x210



32974



LPC

Croissant Lunch 30g x195



LOS INDISPENSABLES



30995



CRUDO

Croissant 80g x120



31802



CRUDO

Croissant 70g x165



31803



CRUDO

Napolitana de Chocolate 80g x150



REFERENCIAS SERVICIOS



31542



LPC

Croissant 30g x70



31543



LPC

Napolitana de Chocolate Lunch 35g x70





31544



Caracola de Pasas Lunch 30g x70



33861



Mix mini Bollería x





Éclat du Terroir

Inspirándose en los orígenes de la tradición de amasado francesa, Éclat du Terroir concentra todo el buen hacer de Bridor en una gama de bollería excepcional.

Una receta exclusiva de pura mantequilla, un laminado suave y progresivo de las masas y largas fases de reposo aportan a este hojaldre una calidad excepcional en textura y en sabor.

Esta receta excepcional, guardada en secreto desde su creación, aporta a esta bollería una riqueza aromática natural y una nota final intensa de caramelo.

Una parte de esta bollería está elaborada con mantequilla DOP Charentes-Poitou, la referencia histórica de la mantequilla seca para bollería.

/ marca n° 1 DE LOS ARTESANOS PANADEROS FRANCESES*

/ croissant preferido DE LOS CONSUMIDORES**

* Estudio Foodservice Vision para Bridor, Noviembre 2022, 240 panaderos, Francia
** Paneles de consumidores, Actalia, 2020-2022, Francia, España, Alemania, Polonia, 100 consumidores por país



33981 Mini Napolitana de Chocolate 30g x200

CRUDO



33980 Mini Croissant 25g x200

CRUDO



33982 Mini Caracola con Pasas 35g x200

CRUDO



35191 Croissant Lunch 30g x195

LPC



35193 Caracola de Pasas Lunch 30g x230

LPC



35192 Napolitana de Chocolate Lunch 35g x210

LPC



LOS INDISPENSABLES

N!



41855 Croissant Arty 75g x150

CRUDO



N!



41856 Napolitana de Chocolate Arty 85g x135

CRUDO





31780 Croissant 80g x60

LPC

37383 Croissant 70g x70

LPC



33914 Croissant 70g x165

CRUDO



31792 Napolitana de Chocolate 80g x60

LPC



31691 Napolitana de Chocolate 80g x150

CRUDO



32960 Croissant 50g x120

LPC

33230 Croissant 70g x70

LPC

34161 Croissant 60g x70

LPC

40677 Croissant 80g x60

LPC



40721 Croissant 70g x165

CRUDO



34162 Napolitana de Chocolate 70g x90

LPC

40675 Napolitana de Chocolate 80g x60

LPC



41476 Napolitana de Chocolate 80g x150

CRUDO





35022 Croissant Curvo 70g x165

CRUDO



35203 Croissant Curvo 70g x70

LPC



41053 Caracola de Pasas 130g x50

LPC



41052 Caracola de Pasas 130g x90

CRUDO

REFERENCIAS SERVICIOS



31825 Croissant 80g x25

LPC



Les
Inspirés

/ Les Inspirés



Una gama de bollería de pura mantequilla premium muy hojaldrada con volumen generoso.

Un croissant realmente hojaldrado, con láminas bien visibles y un buen volumen.

Una napolitana de chocolate bastante corta pero ancha y voluminosa con una imagen sabrosa y generosa

Una receta inédita enriquecida con leche¹ que aporta notas lácteas y sabrosas y un hermoso hojaldrado color crema.

Disponible únicamente en CRUDO

/ El 80 % DE INTENCIONES DE CONSUMO positivas²

(1) Incorporada en forma de polvo

(2) Panel de consumidores, Actalia 2022, 107 consumidores, Francia

N!

41413



CRUDO

Napolitana de Chocolate 80g x150



N!

41414



CRUDO

Croissant 70g x165



Les Créations
D'HONORÉ



Les Créations d'Honoré



/ Una receta rica y compleja, resultado de 30 años de experiencia en bollería.

/ El perfecto equilibrio, nacido de **la combinación de una masa madre¹ de trigo, leche² y la justa cantidad de mantequilla fina**, permite obtener un croissant y una napolitana tiernos, de fino y delicado hojaldrado.

/ Una creación que ofrece una experiencia aromática singular, con notas lácteas intensas y persistentes.

LOS INDISPENSABLES

37456



CRUDO

Croissant 70g x165



37457



CRUDO

Napolitana de Chocolate 80g x150



40590



LPC

Napolitana de Chocolate 80g x60





Los Sabrosos

La bollería Los Sabrosos, elaborada con una receta rica en mantequilla, se caracteriza por **su carácter fundente y sus intensas notas en boca.**

Su hojaldrado ligero y delicado aporta a esta bollería un crujiente incomparable.

Esta deliciosa colección, fuente de placer y de delicia, es perfecta para todos los momentos del día.

LOS MINIS ET LUNCHS



32924 Mini Media Luna de Manzana 40g x255

LPC



32181 Mini Croissant 25g x225

LPC

32881 Croissant Lunch 30g x240

LPC

32956 Mini Croissant 20g x260

LPC



32921 Mini Croissant 20g x200



CRUDO

33320 Mix mini Bollería Lunch x135

LPC



32182 Mini Napolitana de Chocolate 25g x250

LPC

32918 Napolitana de Chocolate 32g x240

LPC

32958 Mini Napolitana de Chocolate 28g x260

LPC



32922 Mini Napolitana de Chocolate 28g x200

CRUDO



32183 Mini Caracola de Pasas 30g x260

LPC

32919 Caracola de Pasas 35g x260

LPC



32923 Mini Caracola de Pasas 30g x200

CRUDO

LOS INDISPENSABLES



30228 Media Luna de Manzana 105g x50

LPC



40083 Media Luna con trozos de manzana 105g x50

LPC



31000 Croissant 60g x70

LPC

31044 Croissant 70g x60

LPC

32882 Croissant 50g x120

LPC

33250 Croissant 40g x165

LPC



35653 Croissant 80g x60

LPC

35676 Croissant 90g x50

LPC



30063 Croissant 71g x150

CRUDO

35099 Croissant 80g x150

CRUDO

41511 Croissant 60g x180

CRUDO



31001 Napolitana de Chocolate 75g x70

LPC

32822 Napolitana de Chocolate 65g x90

LPC



32099 Napolitana de Chocolate 80g x150

CRUDO



31002 Caracola de Pasas 110g x60

LPC

35712 Caracola de Pasas 96g x66

LPC



39621 Croissant Curvo 80g x56

LPC



41054 Caracola de Pasas 105g x120

CRUDO

REFERENCIAS SERVICIOS



30937 Napolitana de Chocolate 75g x20

LPC



30936 Croissant 60g x30

LPC



32422 Caracola de Pasas 110g x22

LPC



40630 Mini Croissant 25g x200

LPC



41214 Mix mini Bollería x90

LPC



41132 Mix mini Bollería x120

CRUDO

A top-down photograph of four golden-brown chocolate croissants on a wooden cutting board. One croissant is cut in half, revealing a soft, flaky interior with chocolate chips. The board is placed on a white surface, and two white mugs filled with coffee are visible in the background. A yellow diagonal line is drawn across the top right of the image, and a yellow triangle is at the bottom right corner.

Les Irrésistibles

Una gama de bollería elaborada con una receta única, en la que **el toque de leche* y de nata* aporta notas intensas en boca** que sabrán satisfacer el paladar de los gourmets.

Esta receta, elaborada con un hojaldrado de pura mantequilla, permite obtener bollería muy crujiente, uniforme y ligera, con un tierno y dorado corazón.

Esta bollería obtiene un buen volumen gracias al proceso de fabricación específico y a un reparto homogéneo del chocolate en la napolitana de chocolate.

(1) Incorporada en forma de polvo.

LOS MINIS ET LUNCHS

39713



LPC

Mini Napolitana de Chocolate 28g x160



37460



LPC

Croissant 60g x70



38203



LPC

Croissant 60g x72



39714



LPC

Mini Croissant 25g x160



37461



LPC

Napolitana de Chocolate 70g x76



38204



LPC

Napolitana de Chocolate 70g x72



LOS INDISPENSABLES

36039



CRUDO

Croissant 65g x180



38317



CRUDO

Croissant 75g x150



36040



CRUDO

Napolitana de Chocolate 75g x165



38318



CRUDO

Napolitana de Chocolate 85g x135



A photograph of a breakfast table. In the foreground, a white plate with a dark rim holds several golden-brown croissants. Some are plain, while others have dark chocolate chips. In the background, a white mug filled with coffee sits on a white surface. The lighting is soft and natural, highlighting the flaky texture of the pastries.

Los Clásicos

Los Clásicos, **una amplia gama de bollería al estilo francés con mantequilla**, disponible en versión lista para fermentar y lista para cocer, presentada en diferentes formatos.

En esta colección, se encuentran los indispensables croissants rectos, los croissants curvos, las napolitanas, pero también sabrosos panes con pasas.

Estos productos existen en múltiples formatos para responder a los diferentes momentos de consumo.



31024 Caracola de Pasas Lunch 35g x360

CRUDO



31025 Napolitana de Chocolate Lunch 32g x340

CRUDO



31026 Croissant Lunch 30g x400

CRUDO



34840 Mini Croissant 25g x225

LPC



34854 Mini Caracola de Pasas 30g x260

LPC



34853 Mini Napolitana de Chocolate 25g x250

LPC



LOS INDISPENSABLES



32629 Croissant 55g x110

LPC

35511 Croissant 80g x60

LPC



30158 Croissant 50g x200

CRUDO

30168 Croissant 60g x180

CRUDO



31027 Napolitana de Chocolate 80g x70

LPC

33751 Napolitana de Chocolate 65g x90

LPC

34581 Napolitana de Chocolate 75g x70

LPC



30095 Napolitana de Chocolate 70g x180

CRUDO



30261 Caracola de Pasas 105g x120

CRUDO

32659 Caracola de Pasas 120g x105

CRUDO



32562 Croissant Curvo 80g x60

LPC



32717 Maxi Napolitana de Chocolate 150g x36

LPC





Baker Solution

Bollería sencilla con textura ligera y crujiente, **elaborada a partir de materia grasa compuesta¹ (MGC) o de margarina² (MGV) de alta calidad y de ingredientes rigurosamente seleccionados.**

Los Baker Solution, una gama de bollería al estilo francés disponible en versión lista para cocer con una preparación rápida y eficaz.

Las referencias veganas premium y sabrosas completan esta colección Baker Solution para responder a una tendencia en pleno crecimiento que ha llegado para quedarse.

/ El 43 % DE LOS EUROPEOS CONSUME DE FORMA OCASIONAL productos veganos en casa o en el restaurante*

* La tendencia Healthy, CHD Expert - 300 consumidores por país - Francia, Italia, Alemania, Países Bajos, Reino Unido, España

(1) Materia grasa Compuesta (MGC): mezcla de mantequilla concentrada y de materias grasas vegetales (no hidrogenadas)
(2) Margarina de calidad a base de Materias Grasas Vegetales (MGV).

LOS INDISPENSABLES

35508



LPC

Croissant 70g x64



35509



LPC

Napolitana de Chocolate 80g x70



38509



LPC

Media Luna de Manzana 100g x50



40871

N!



LPC

Croissant con azúcar de cobertura 75g x50



N!

40882



LPC

Caracola de Pasas 110g x60

LOS MINIS ET LUNCHS

35506



LPC

Mini Croissant 25g x225



35507



LPC

Mini Napolitana de Chocolate 28g x260



40837

N!



LPC

Mini Croissant 30g x240



N!

40839



LPC

Napolitana de Chocolate Lunch 32g x240



N!

40841



LPC

Caracola de Pasas Lunch 35g x260



N!

41221



LPC

Napolitana de Chocolate vegana 80g x60



41241

N!



LPC

Croissant Vegano 70g x60





CATEGORÍA
/ BOLLERÍA
golosa

/ Mini Dulce

En la actualidad, el concepto de placer se corresponde con las expectativas de los consumidores. Les encantan las nuevas sensaciones, las nuevas experiencias de degustación originales y deliciosas.

Los Mini Golosos combinan **nuevos sabores y nuevas texturas con formas originales y atractivos decorados**. Esta colección aporta así un toque de originalidad y exquisitez a través de una experiencia única de degustación.

/ El 54 % DE LOS CLIENTES CONSUME BOLLERÍA al desayunar en el hotel*

LAS MINI "FRIANDESES"

36814



LPC

Mini Jesuíta Con Crema Pastelera y Vanilla de Madagascar 40g x150



36815



LPC

Mini Extraordinario de Frambuesa 35g x150

36821



LPC

Mini Finger Praliné 35g x150



36822



LPC

Surtido de Mini Dulces x200

LAS MINI "GOURMANDISES"

31293



CRUDO

Mini Trenza Chocolate 28g x180

31701



LPC

Mini Trenza Chocolate 28g x100

32156



LPC

Mini Trenza de Arándanos 30g x100

32157



LPC

Mini Rollito de Canela 35g x260

32232



LPC

Surtido de Mini Gourmandises x140

32330



LPC

Mini Extraordinario de Crema 40g x180

40510

MINI CROISSANTS RELLENOS



LPC

Mini Croissant relleno de Albaricoque 40g x165



40511



LPC

Mini Croissant relleno de Crema Pastelera 40g x165



40512



LPC

Mini Croissant relleno de Frambuesa 40g x165



42105



LPC

Mini Croissant relleno de Cacao-Avellana 40g x165



42135



LPC

Surtido de Mini croissants con relleno 40g x165



LAS MINI CESTAS

31103



LPC

Mini Cesta de Mango 40g x100



31104



LPC

Mini Cesta De cerezas 40g x100



31105



LPC

Mini Cesta de Fresa 40g x100



31106



LPC

Mini Cesta Manzana Tatin 40g x100



31507



LPC

Mix mini Cesta con Frutos 40g x100





/ Maxi Dulce

Una experiencia única en torno a la sensación de placer, gracias a una bollería creativa y generosa.

Nuestra colección los Maxi Golosos se compone básicamente de mantequilla: es una bollería con un fino hojaldrado, una textura crujiente y un sabor incomparable. **Las recetas, ricas en sabor, son muy generosas: una explosión de matices en boca.**

LA ALIMENTACIÓN ESTÁ MOTIVADA POR EL PLACER PARA EL

71 % de los consumidores*

EL BRIOCHE
HOJALDRADO



100% COZIDO

brioche de hojaldre espiral 295g x4



39849



CRUDO

DIY brioche de hojaldre espiral 330g x24



40449

LOS CROISSANTS
RELLENOS



LPC

Croissant relleno de Cacao-Avellana 90g x60



34420



LPC

Croissant relleno de Almendras 90g x60

35716



LPC

Croissant relleno de Almendras 95g x60



36672



LPC

Croissant relleno de Cacao-Avellana 90g x44



37459



LPC

Croissant relleno de Cacao-Avellana 70g x56



38539



LPC

Croissant Relleno de frambuesa Vegano Baker Solution 90g x44



39889



LPC

Croissant relleno de Crema Pastelera 100g x50



40404



LPC

Croissant relleno de Frambuesa 90g x40



40405



LPC

Croissant relleno de Cacao-Avellana 90g x40



40407



LPC

Croissant relleno de Albaricoque 90g x40



N!

40880



LPC

Croissant relleno de Crema Pastelera Baker Solution 100g x50



N!

40883



LPC

Croissant relleno de Albaricqueo Baker Solution 90g x40



N!

40884



LPC

Croissant relleno de Cacao-Avellana Baker Solution 90g x40



LOS EXTRAORDINARIOS

32063



LPC

Extraordinario de Crema 90g x70

36622



LPC

Extraordinario Chocolate-Crema 95g x70

37745



LPC

Extraordinario Tres Chocolates 95g x60



LAS TRENZAS

30302



CRUDO

Trenza Chocolate 120g x65

34060



CRUDO

Trenza de Chocolate Negro 110g x65

LOS SUIZOS

30042



CRUDO

Suizo Chocolate 120g x70

33441



LPC

Suizo Chocolate 100g x70

CROWNS DANESAS

39774



LPC

Crown sabor a vainilla avellanas troceadas vegano Baker Solution 90g x48



39775



LPC

Crown naranja y avellanas troceadas vegano Baker Solution 90g x48



39776



LPC

Crown cereza y semillas de lino Vegano Baker Solution 90g x48



OTRAS ESPECIALIDADES

30000



CRUDO

Croissant Albaricoque 115g x40

30009



LPC

Croissant Albaricoque 115g x60

30310



CRUDO

Triángulo de Almendras 90g x100

32160



LPC

Rollito de Canela 100g x60

35161



LPC

Pata de Oso de Cacao y Avellanas 100g x30



38184



LPC

Breizh'n'Roll 85g x60

39701



LPC

Rollito Ultra Kanel 100g x60



40538

REFERENCIAS SERVICIOS



LPC

Croissant relleno de Cacao-Avellana 90g x22





CATEGORÍA

BOLLERÍA *del Mundo*



Las Evasiones

Cuando el buen hacer panadero francés se inspira en **tendencias de aquí o de allá**, para ofrecernos bollería con **recetas originales y sabrosas**.

A través de nuestros diferentes productos se pueden encontrar sabores locales, como el croissant de campaña con influencia nórdica, el croissant Zatar con sabores del Oriente Medio o las couques de inspiración belga.

COUQUE

N!

40942



LPC

Couque con mantequilla 75g x64



N!

40943



LPC

Couque con mantequilla de Pasas 85g x64



N!

40944



CRUDO

Couque con mantequilla 80g x141



N!

40961



CRUDO

Couque con mantequilla de Pasas 85g x135



LOS CROISSANTS

34732



LPC

Croissant Multicereales 70g x70



40543



LPC

Croissant con Zaatar 70g x60



N!

40838



LPC

Croissant Lunch Multicereales Baker Solution 35g x180



40544



LPC

Croissant con Zaatar 35g x165



04 SNACKS



Hojaldrado de gran calidad

- / Gama esencialmente de **PURA MANTEQUILLA**: snacks listos para cocer con una **textura crujiente** y un **hojaldrado bien dorado**.
- / **HARINAS FRANCESAS**: harinas de trigo clásicas elaboradas a partir de trigo cultivado en Francia¹.
- / Exclusivamente con huevos procedentes de gallinas criadas en suelo².

Sabores y Creatividad

- / **Rellenos sabrosos, generosos y variados** para responder al mercado en pleno auge del snacking.

Rapidez de preparación

- / Una oferta disponible lista para hornear con una **preparación sencilla y rápida**, que garantiza frescor y flexibilidad.

Compromiso con el buen comer

- / El 76 % de nuestros snacks salados es Clean Label Bridor³.



(1) Para nuestros centros de producción franceses, salvo gluten de trigo. Salvo contingencias climáticas que hagan imposible un suministro de trigo originario al 100 % de Francia. • (2) Para nuestros centros de producción franceses. • (3) Salvo la colección Panidor.



Snacking

Deliciosos snacks salados, con **reellenos abundantes y variados** para responder al mercado del snacking en pleno auge.

Formatos adaptados a las diferentes expectativas: **formatos mini** para todos los momentos del día, en casa o fuera, pero también **formatos maxi**, más abundantes, que se adaptan a un consumo en la mesa o en el momento¹.

/ El 91 % DE LOS CONSUMIDORES DEGUSTA UN PRODUCTO DE SNACKING DURANTE EL DÍA principalmente en el descanso de la tarde²

LOS FINGER

N!

41251



LPC

Finger con Queso 90g x60



LAS CESTAS

34401



LPC

Cesta con Jamon y Queso 100g x70



40642



LPC

Cesta con Queso La Vaca que ríe® 100g x70



40643



LPC

Cesta con Queso La Vaca que ríe® 100g (con bolsas) x70



N!

41252



LPC

Cesta con jamon y queso baker solution 100g x70

LOS CROISSANTS RELLENOS

37455



LPC

Croissant relleno de Queso 90g x60



36967

EL BUN'N'ROLL



LPC

Bun'n'Roll 85g x50



REFERENCIAS SERVICIOS

38366



LPC

Bun'n'Roll 85g x20



panidor®



Panidor

La colección Panidor, elaborada exclusivamente en Portugal, ofrece **productos de gran calidad inspirados en la tradición local**. A través de una oferta completa y fácil de preparar de productos panaderos, disfrute de un viaje al centro de la cultura panadera portuguesa.

Una oferta de **snacks hojaldrados salado listos para hornear con sabores reconocidos** y que responden a las expectativas del mercado.

Formatos abundantes, fáciles de sujetar para saborear en la mesa o consumir on-the-go*

N!

41585



LPC

Cesta con salchicha 120g x30

N!

41597



LPC

Cesta con Jamon y Queso 100g x30

05 REPOSTERÍA



Buen hacer y excelencia

/ Un saber hacer y una experiencia de más de 10 años para ofrecer **una gama de pasteles con sabores intensos y variados**. ¡Todo lo necesario para deliciosos momentos de degustación!

Delicia y creatividad

/ Una oferta inspirada en el puro **saber hacer pastelero francés** y en las **culturas panaderas del mundo**, con una amplia gama de deliciosa pastelería.

Flexibilidad y rapidez

/ Una oferta principalmente disponible en formato listo para servir, pero también listo para cocer, con **una óptima calidad** y con diferentes envases para adaptarse a las necesidades de los clientes.



Bridor / Une Recette Lenôtre Professionnels

Bridor y la Casa Lenôtre se han unido para ofrecer a los profesionales **unos macarons excepcionales**: cuidados acabados, sabores intensos e ingredientes nobles.

Macarons inspirados en la tradición francesa, rellenos de crema con mantequilla, ganache o compota de frutas.

LOS MACARONS



35720 Bandeja de Macaron Vainilla (48 x 12g)
2 bandejas por caja
caja de 96 unidades



35721 Bandeja de Macaron Frambuesa (48 x 12g)
2 bandejas por caja
caja de 96 unidades



35722 Bandeja de Macaron Chocolate (48 x 12g)
2 bandejas por caja
caja de 96 unidades



35723 Bandeja de Macaron Limón (48 x 12g)
2 bandejas por caja
caja de 96 unidades



35724 Bandeja de Macaron Camarelo con mantequilla
salada (48 x 12g)
2 bandejas por caja
caja de 96 unidades



35725 Bandeja de Macaron Pistacho (48 x 12g)
2 bandejas por caja
caja de 96 unidades



35726 Bandeja de Macaron Café (48 x 12g)
2 bandejas por caja
caja de 96 unidades



33440 Bandeja de Macaron Surtido nº1 (48 x 12g)
16 unidades por receta, en 2 bandejas
caja de 96 unidades

1. Ganache Chocolate de origen
2. Vainilla de Tahití y de Madagascar
3. Pistacho
4. Compota de Frambuesa
5. Caramelo con mantequilla salada
6. Limón



34111 Bandeja de Macaron Surtido n°2 (48 x 12g)

**16 unidades por receta, en 2 bandeja
caja de 96 unidades**

1. Limón
2. Caramelo con mantequilla salada
3. Compota de Frambuesa
4. Ganache Chocolate de origen
5. Vainilla de Tahití y de Madagascar
6. Café



/ Les Délices

Una colección de **macarons al estilo francés, sabrosos, elegantes y modernos**, elaborados a partir de ingredientes de calidad y respetando las reglas del buen hacer pastelero francés.

Estos deliciosos macarons tienen la parte exterior crujiente al morder y luego se funden en boca, con su merengue trabajado en frío.

/ El 71 % DE LOS CONSUMIDORES SE CONCEDE DE VEZ EN CUANDO pequeños lujos para momentos de disfrute*

LOS MACARONS



36173 Bandeja de macarons Sabores Clásicos
(48 x 12g)

6 unidades por receta, en 1 bandeja

1. Limón
2. Caramelo Salado
3. Frambuesa
4. Vainilla
5. Chocolate
6. Pistacho
7. Café
8. Pasión



41669 Bandeja de macarons Sabores Verano
(48 x 12g)

8 unidades por receta, en 1 bandeja

1. Azahar
2. Fresa
3. Grosella negra
4. Coco
5. Albaricoque
6. Rosa



41935 Bandeja de macarons Sabores Intensos
(48 x 12g)

8 unidades por receta, en 1 bandeja

1. Limón – Lima
2. Guinda
3. Piña Coco
4. Manzana Canela
5. Vainilla Yuzu
6. Chocolate Flor De Sal



38200 Blíster de macarons Sabores Clásicos (8 x 12g)
18 blísters por caja - 2 unidades por receta por blíster

1. Chocolate
2. Pistacho
3. Vainilla
4. Frambuesa



Las Evasiones

Productos deliciosos y sabrosos que son **auténticos símbolos de las culturas panaderas locales**, como la magdalena o la chouquette, iconos de la pastelería francesa, o los muffins, cuya receta llega directamente de Estados Unidos.

Una gama muy rica para múltiples momentos de consumo.

LOS CHOUQUETTES



39052

LPC

Chouquette 20g x384

LAS MAGDALENAS



38982

Magdalena Blanco 45g x54

LOS MUFFINS



38973

Muffin Chocolate con chispas de chocolate 95g x28



38974

Muffin con Arándanos 95g x28

38975



Muffin Tradicional con chispas de chocolate 95g x28

38978



Muffin Chocolate relleno de Chocolate-Avellana 120g x28



panidor®

Panidor

La colección Panidor, elaborada exclusivamente en Portugal, ofrece **productos de gran calidad inspirados en la tradición local**. A través de una oferta completa y fácil de preparar de productos panaderos, disfrute de un viaje al centro de la cultura panadera portuguesa.

Una oferta de sabrosos productos que representan la cultura de la pastelería portuguesa: el **Pastel de Nata**, el dulce icónico de Portugal, y las **Bolas de Berlim**, esos bollos tan populares en Portugal, especialmente en verano.

Productos presentados con **diferentes sabores y distintos formatos mini y maxi** que se adaptan a todas las expectativas de los clientes.

BOLA DE BERLIM

N!

41588



Bola de Berlim Blanco 80g x20

N!

41591



Bola de Berlim creamy 120g x20

N!

41592



Bola de Berlim de Cacao y Avellanas 120g x20

PASTEL DE NATA

39747



LPC

Pastel de Nata 60g x60

N!

41370



LPC

Pastel de Nata 60g x60

N!

41587



LPC

Mini Pastel de Nata 35g x120

06 SERVICIOS

UNA GAMA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS ADAPTADOS A LAS DIFERENTES NECESIDADES DE NUESTROS CLIENTES.

Los Minipacks

Productos envasados en pequeñas cajas blancas con una gran etiqueta para Cash & Carry.

Las Bolsas de los Consumidores

Una oferta directamente dedicada a los consumidores para hornear en casa.

Los paquetes pequeños

Productos envasados en pequeñas cajas neutras para facilitar el almacenamiento.

LAS REFERENCIAS SERVICIOS

/ Los Minipacks

PRODUCTOS ENVASADOS EN PEQUEÑAS CAJAS BLANCAS PARA UNA INTEGRACIÓN FÁCIL EN EL LINEAL, CON UNA GRAN ETIQUETA DE COLOR PARA UNA BUENA COMPRESIÓN Y VISIBILIDAD.



/ BOLLERÍA

		Tecnología	Unidades / caja	Cajas / palé	Código estándar
Los indispensables					
31825	Croissant 80 g Éclat du Terroir	 LPC	25	132	31780
30936	Croissant 60 g Sabrosos	LPC	30	120	31000
30937	Napolitana de Chocolate 75 g Sabrosos	LPC	20	120	31001
32422	Caracola con Pasas 110 g Sabrosos	LPC	22	132	31002
Los minis et lunchs					
31542	Croissant Lunch 30 g Une Recette Lenôtre Professionnels	 LPC	70	120	31778
31543	Napolitana de Chocolate Lunch 35 g Une Recette Lenôtre Professionnels	 LPC	70	120	31776
41214	Surtido de Bollería Lunch Sabrosos (30 croissants +30 napolitanas de chocolate +30 caracolas con pasas)	LPC	90	132	
41132	Surtido de Mini Bollería Sabrosos (36 mini croissants + 36 mini napolitanas de chocolate + 24 mini caracolas con pasas + 24 mini media luna de manzana)	CRUDO	120	120	
Los croissants rellenos					
40207	Croissant relleno de Crema Pastelera 100 g	LPC	22	132	39889
40535	Croissant relleno de Albaricoque 90 g	LPC	22	132	40407
40538	Croissant relleno de Cacao-Avellana 90 g	LPC	22	132	40405

/ PANES

		Tecnología	Unidades / caja	Cajas / palé	Código estándar	
Les Petits Pains						
31301	Finedor® Tradicional 45 g Une Recette Lenôtre Professionnel		Precocido	30	120	30895
31305	Panecillo Semillas y Cereales 45 g Une Recette Lenôtre Professionnels		Precocido	35	120	30898
32147	Panecillo Cuadrado Rustico 40 g		Precocido	30	132	31520
Le pain traiteur						
32321	Pan con Frutas 180 g Une Recette Lenôtre Professionnels		Precocido	15	132	30894
Le pain à partager						
33860	Pochon 450 g firmado Frédéric Lalos		Precocido	4	80	32993
/ SNACKING						
38366	Bun'n'Roll 85 g	LPC	20	132	36967	

Los Pequeños Envases

PRODUCTOS ENVASADOS EN PEQUEÑAS CAJAS NEUTRAS PARA FACILITAR EL ALMACENAMIENTO.

/ PANES

		Tecnología	Unidades / caja	Cajas / palé	Código estándar
Panes para compartir					
31816	Pan de Campaña 450 g	Precocido	9	64	30734

Las Bolsas Consumidores

ENVASES ADECUADOS PARA UNA VENTA A LOS CONSUMIDORES.

/ BOLLERÍA

			Tecnología	Unidades / caja	Cajas / palé	Código estándar
38204	Bolsa x 6 Napolitanas de Chocolate 70 g Le Fournil de Pierre		LPC	12 bolsas	64	37461
38203	Bolsa x 6 Croissant 60 g Le Fournil de Pierre		LPC	12 bolsas	64	37460
40534	Bolsa Croissant BIO 70 g x 6 Le Fournil de Pierre	 	LPC	12 bolsas	70	32504
40630	Bolsa x 10 Mini Croissants 25 g Le Fournil de Pierre		LPC	20 bolsas	64	



/ PAINS

38558	Bolsa x 2 Baguetinas 140 g Le Fournil de Pierre		Precocido	12 bolsas	64	34793
40589	Bolsa Panecillo Blanco 40 g x 6 Le Fournil de Pierre		Precocido	14 bolsas	64	34921
38941	Bolsa x 6 Panecillos Tradicionales BIO 50 g Le Fournil de Pierre	 	Precocido	10 bolsas	64	38942



INFORMACIONES DE PREPARACIÓN

/ PANES

VIDA ÚTIL : 15 MESES

TABLA DE COCCIÓN

orientativo, debe adaptarse en función de su horno ⁽¹⁾

		 ETAPA 1: descongelación ⁽²⁾	 ETAPA 2: cocción (horno precalentado a 230 °C ⁽³⁾)	 ETAPA 3: reposo antes del servicio ⁽⁴⁾
LOS PANECILLOS	Finedor® (todos los Finedor® salvo Espiga: 45 g, 50 g, 80 g)	0-10 min. (el tiempo de colocar en placa)	6-8 min. a 200-210 °C	10 a 15 min.
	Finedor® Espiga (40 g)		4-5 min. a 200-210 °C	
	Otros Panecillos (40 g - 70 g)		7-9 min. a 190-200 °C	
	100 % cocido		Consultar la ficha técnica	
LOS PANES PARA BOCADILLO	Mini panes para bocadillo (80 g)	0-10 min. (el tiempo de colocar en placa)	9-11 min. a 190-200 °C	30 min.
	Baguetinas (120 g - 140 g)		10-12 min. a 190-200 °C	
	Chapatas (140 g - 180 g)		10-12 min. a 180 °C	
	50 moelleux (100 g y 140 g)		5-7 min. a 180 °C	
LAS BAGUETTES Y EL PARISINO	Baguettes (280 g)	0-10 min. (el tiempo de colocar en placa)	12-14 min. a 190-200 °C	30 min.
	Baguette Caractère (280 g), Lutécine (280 g)		11-13 min. a 210 °C	
	Amibote (250 g), Amibote con Cereales (250 g)		(horno precalentado a 190 °C) 15-17 min. a 170 °C	
LOS PANES PARA COMPARTIR	Panes para compartir (< 400 g) : Pochon, Pan de semillas, Pan Nórdico, Pan con Frutos 300g	0-10 min. (el tiempo de colocar en placa)	12-14 min. a 190-200 °C	30 min. a 1 hora
	Panes con frutas para compartir: Higos, Muesli, Nueces, Limón etc. + Pan con Frutas 180 g Une Recette Lenôtre Professionnels		13-14 min. a 180-190 °C	
	Panes para compartir (> 400 g): Cereales, Campaña, etc.		16-18 min. a 190-200 °C	
	100 % cocido		Consultar la ficha técnica	

/ PRODUCTOS SIN GLUTEN

VIDA ÚTIL : 12 MESES

TABLA DE COCCIÓN

orientativo, debe adaptarse en función de su horno ⁽¹⁾

	 ETAPA 1: cocción (horno Ventilado y Horno Rotativo ⁽⁵⁾ a 160 °C en su envase)	 ETAPA 2: reposo antes de servir
Panecillos y Briochettes	10 min.	2 min. fuera del envase
Magdalena	8 min.	2 min. fuera del envase

/ REPOSTERÍA

MACARONS Y PASTELITOS

VIDA ÚTIL : 12 MESES

Macarons
Pastelitos

	ETAPA 1: retirada del film	ETAPA 2: descongelación	ETAPA 3: extracción de la bandeja (a temperatura ambiente antes de la degustación)
	Después de la descongelación Antes de la descongelación	mínimo 4 h a + 4 °C 3-4 h a + 4 °C	15 min. 15 min.

OTROS PRODUCTOS DE REPOSTERÍA

VIDA ÚTIL : 6 MESES CHOUQUETTES Y 18 MESES MAGDALENAS Y MUFFINS

	Etapa 1: descongelación	ETAPA 2: cocción (horno precalentado a 210 °C)
Chouquettes	0-5 min. (el tiempo de colocar en placa)	18 a 20 min. 185-190 °C
Magdalenas	3 horas	3 a 6 min. 180-200 °C
Muffins 95 g	1 hora	
Muffins 120 g	2 horas	
Pastel de Nata	15-20 min.	10-13 min 250°C

/ SNACKING

VIDA ÚTIL : 12 MESES

TABLA DE COCCIÓN

orientativo, debe adaptarse en función de su horno ⁽¹⁾

	 Colocación en placa 40 x 60	 ETAPA 1: descongelación (a temperatura ambiente)	 ETAPA 2: cocción (en el horno precalentado a 190 °C)
Mini Snacks	por 24	30 a 45 min.	14 a 15 min. 165-170 °C
Bun'n'roll	por 12 (moldes colocados en una rejilla)	45 min. a 1 hora	
Caracolas Saladas y Croissants Rellenos	por 12	30 a 45 min.	16 a 18 min. 165-170 °C
Cesta 100 g	por 10	45 min. a 1 hora	

(1) Revisar y hacer que se revise su horno regularmente.

(2) Descongelación en directo antes de la cocción. (Puede descongelar su pan en caja a +4°C la víspera por la noche).

(3) Panes - Precalentar siempre el horno antes de la cocción. Con el techo cerrado.

(4) Enfriamiento y reposo obligatorio en la rejilla y el estante, en una sala templada y ventilada.

(5) No calentar en un horno de gas o un horno de solera. No volver a congelar un producto descongelado: conservar a -18 °C.

ORGANIZAR COCCIONES CADA 2 HORAS PARA OFRECER BOLLERÍA DE CALIDAD: BRILLANTES, CRUJIENTES Y CON UN BUEN AROMA A MANTEQUILLA.



/ BOLLERÍA CRUDA

VIDA ÚTIL : 9 MESES SALVO LOS BRIOCHETTES (4 MESES)

TABLA DE COCCIÓN

orientativo, debe adaptarse en función de su horno ⁽¹⁾

	Colocación en placa 40 x 60	ETAPA 1: fermentación (27-28 °C higrometría al 70-80 %)		ETAPA 2: secado (a temperatura ambiente)	ETAPA 3: dorado	ETAPA 4: cocción (en horno precalentado a 190 °C)		
		Directo	Controlado					
BOLLERÍA AL ESTILO FRANCÉS	Mini / Lunchs	por 20-25	de 1:30 h a 1:45 h	de 1:00 h a 1:15 h	10 min.	Sí	13 a 15 min.	165-175 °C
	Croissants (50 g - 75 g)	por 12	de 1:45 h a 2:00 h	de 1:15 h a 1:30 h			15 a 17 min.	
	Croissants (80 g - 100 g)	por 9-12	de 2:00 h a 2:15 h	de 1:30 h a 1:45 h			16 a 18 min.	
	Napolitanas de Chocolate						21-23 min.	
	Maxi napolitana de Chocolate	por 8	de 2:15 h a 2:30 h	de 1:45 h a 2:00 h			15-17 min.	
Caracolas con Pasas	por 8-12							
COLECCIÓN CON UNA PREPARACIÓN ESPECÍFICA	Éclat du Terroir - Croissant (61 g - 79 g)	por 12	de 1:45 h a 2:00 h	de 1:15 h a 1:30 h	15 min.	Sí	15 a 16 min.	165-175 °C
	Éclat du Terroir - Napolitana de Chocolate (70 g - 85 g)		de 2:00 h a 2:15 h	de 1:30 h a 1:45 h	15 min.		16 a 17 min.	
	Croissant y Napolitana de Chocolate - Les Créations de Honoré		de 2:15 h a 2:30 h	de 1:45 h a 2:00 h	10 min.		15 a 17 min.	
	Croissant y Napolitana de Chocolate - Los Irresistibles		de 1:50 h a 2:10 h	de 1:20 h a 1:35 h	15 min.			
LA BOLLERÍA DULCE	Mini Bollería Dulce	por 24	de 1:30 h a 1:45 h	de 1:00 h a 1:15 h	10 min.	Sí	13-15 min.	165-175 °C
	Croissants rellenos	por 12	de 2:00 h a 2:15 h	de 1:30 h a 1:45 h			16-18 min.	
	Croissants con Albaricoques	por 12	de 1:45 h a 2:00 h	de 1:15 h a 1:45 h			15-17 min.	
	Triángulo de Almendras	por 12	de 2:00 h a 2:15 h	de 1:30 h a 1:45 h			13-15 min.	
	Otra Maxi Bollería Dulce	por 8-10	de 2:15 h a 2:30 h	de 1:45 h a 2:00 h			15-17 min.	
	Briochettes 30 g	por 20	de 2:00 h a 2:15 h	de 1:30 h a 1:45 h			11 a 13 min.	150-160 °C
	Briochettes 60 g	por 12	de 2:15 h a 2:30 h	de 1:45 h a 2:00 h			12 a 14 min.	
	DIY brioche de hojaldre espiral 330g	por 6	de 2:15 h a 3:00 h				10 min.	45 a 50 min.

/ BOLLERÍA LISTA PARA COCER

VIDA ÚTIL : 12 MESES

TABLA DE COCCIÓN

orientativo, debe adaptarse en función de su horno ⁽¹⁾

	Colocación en placa 40 x 60	ETAPA 1: descongelación (a temperatura ambiente)	ETAPA 2: cocción (horno precalentado + 20 °C)			
BOLLERÍA AL ESTILO FRANCÉS	Mini / Lunch	24	30 a 45 min.	13 a 15 min.	165-170 °C	
	Croissants (40 g a 60 g)	12-15		15 a 17 min.		
	Croissants (65 g a 100 g)	9-12		15 a 18 min.		
	Napolitanas de Chocolate			16 a 18 min.		
	Maxi Napolitana de Chocolate (150 g)	8		20 a 25 min.		
	Caracolas con Pasas	8-12		17 a 20 min.		
	Mini Medias lunas de manzana	24		45 min. a 1 hora	17 a 18 min.	195 - 200 °C
	Medias lunas de Manzana	12			19 a 20 min.	
LA BOLLERÍA DULCE Y DEL MUNDO	Mini Bollería Dulce y Mini Croissants del Mundo	20-24	30 a 45 min.	13 a 15 min.	165-170 °C	
	Los Mini Croissants Rellenos	20		14 a 16 min.		
	Otra Maxi Bollería Dulce	10-12		16 a 19 min.		
	Croissants Rellenos y Croissants del Mundo	12	45 min. a 1 heure	16 a 18 min.	180-185 °C	
	Breizh' n' Roll	12	30 a 45 min.	18 a 19 min.		
	Crowns Danesas	10-12	Sin descongelación	18 a 20 min.		190 °C
	brioche de hojaldre Ola 295g		45 a 60 min	5 min.		150°C

Descargar
el catálogo



Catálogo



SHARE

THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD

GRUPE
LE DUFF

BRIDOR, UNA MARCA DEL GRUPO LE DUFF



www.bridor.com

Contacto Francia: commercialfrance@groupeleduff.com

Contacto internacional: exportsales@groupeleduff.com

Bridor - Z.A. Olivet - 35530 Servon-sur-Vilaine - Francia - Tel. +33(0)2 99 00 11 67 - Fax : +33(0)2 99 00 21 26

SIRET 491 668 893 00010 - RCS Rennes

XXXXXX - Edición enero 2023 - Fotos no contractuales - Créditos fotos: Franck Hamel - A point studio - Studio Rougèreau - Bruno Fanchèvre - Le Studio des Fleurs - BAW Photos - iStock - Shutterstock - Studio Mixture - Amélie Poche - Clan d'Oeil - Charlotte Strömwall - Franck Boisselier - Guillaume Gautier