



CATALOGO 2023



SHARE
THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD

Riepilogo



INTRODUCTION

- 03 / Chi siamo
- 07 / Le culture panificatorie
- 09 / I nostri impegni
- 12 / Le tendenze
- 14 / I servizi Bridor



NATURALEZZA E NUTRIZIONE

- 19 / Fare Meglio
- 21 / Bio



PANE

25 / ALLA FRANCESE

- 26 / Bridor Une Recette Lenôte Professionnels
- 29 / Bridor signé Frédéric Lalos
- 32 / I Gourmet
- 35 / Gli Essenziali
- 38 / I Golosi

40 / DAL MONDO

- 41 / Gli Evasion
- 44 / Panidor



VIENNOISERIE

47 / ALLA FRANCESE

- 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 / I Savoureux
- 65 / Gli Irrésistibles
- 67 / I Classici
- 70 / Baker Solution

72 / GOLOSE

- 73 / I Mini Golosi
- 76 / I Maxi Golosi

80 / DAL MONDO

- 81 / Gli Evasion



SNACKS

- 84 / Snack
- 86 / Panidor



PASTICCERIA

- 89 / Bridor Une Recette Lenôte Professionnels
- 92 / Le Delizie
- 94 / Gli Evasion
- 96 / Panidor



Questo documento è interattivo. Potete cliccare direttamente sui titoli per andare alle pagine in questione e navigare nel documento grazie alla funzione per tornare al sommario.

LA NOSTRA RAGIONE DI VITA

*LA PASSIONE PANIFICATORIA
ANIMA I TEAM BRIDOR
FIN DA QUANDO L'AZIENDA FU CREATA
DA LOUIS LE DUFF NEL 1988.*



In tutto il mondo il pane è il cuore della vita

Fa parte del nostro patrimonio culturale e ogni paese ha la sua cultura panificatoria: vivace, unica e che si trasmette di generazione in generazione. A metà strada tra tradizione e modernità, tra locale e globale, le ricette si incrociano e si reinventano a seconda delle voglie dei consumatori.

Fare vivere e condividere tutte le tradizioni panificatorie al mondo

Dalla baguette francese al gustoso pavé nordico, dal croissant a base di puro burro al croissant giapponese ai fagioli rossi, dal chapati indiano al pao de queijo brasiliano.

Ci ispiriamo allo straordinario savoir-faire dei panificatori e degli chef di tutto il mondo per creare prodotti d'eccezione... Pane e viennoiserie di carattere e di origine naturale, che rispettano ogni specificità locale.

La passione panificatoria anima Bridor fin dalla sua creazione.

- / Immaginare e produrre nuove ricette facendo vivere la diversità dei sapori.
- / Sviluppare l'eccellenza dei nostri ingredienti e delle nostre filiere di approvvigionamento.
- / Coniugare potenza industriale e virtuosità dei savoir-faire.
- / Difendere con intransigenza la qualità e il gusto.
- / Focalizzarci sulle persone per una pratica più sostenibile.

Tutto questo costituisce la missione di Bridor

Condividiamo insieme i talenti e le culture panificatorie per portare su ogni tavola dei prodotti da forno d'eccezione in più di 100 paesi in tutto il mondo.

*Condividere le culture panificatorie del mondo

BRIDOR.
Share the bakery cultures of the world*

IL NOSTRO DNA



La salvaguardia del savoir-faire artigianale

Da oltre 30 anni **Bridor si ispira alla tradizione panificatoria e si associa a degli chef** per proporre prodotti gustosi e di carattere. Grazie a partenariati prestigiosi come quelli con la Maison Lenôtre, la Maison Pierre Hermé Paris e il Meilleur Ouvrier de France per la panetteria Frédéric Lalos, Bridor propone delle collezioni originali e adeguate a una clientela di fascia alta.



La qualità da oltre 30 anni

Bridor impiega dei metodi di produzione rispettosi dei prodotti e dei tempi di riposo necessari allo sviluppo degli aromi. I team sono composti da panificatori, ingegneri ed esperti della qualità che lavorano a viennoiserie essenzialmente a base di puro burro. Alcuni tipi di pane sono prodotti con il lievito naturale rinfrescato da oltre 20 anni nei nostri stabilimenti di produzione.

L'innovazione come motore

Vero e proprio motore trainante, l'innovazione anima i collaboratori di Bridor fin dalla sua fondazione. **È così che, ogni anno, vengono proposti oltre 150 prodotti.** Ripetutamente premiata per la qualità delle sue innovazioni dal "Grand Prix SIRHA Innovation", Bridor offre un'ampia gamma di prodotti che riflettono le culture panificatorie di tutto il mondo.



Le persone al centro della nostra attività

Dal 2019 sono disponibili degli esoscheletri per migliorare le condizioni di lavoro dei collaboratori del sito storico di produzione. **Inoltre, nel corso dell'anno, vengono organizzate numerose iniziative a favore dell'inserimento professionale, della sicurezza e del benessere.**

BRIDOR

IN TUTTO IL MONDO



GRAHAM BELL / DE ROUEN
QUEBEC / CANADA

BRIDGEPORT
CONNECTICUT / USA

VINELAND
NEW JERSEY / USA

LOUVERNÉ
FRANCIA

SERVON-SUR-VILAINE
FRANCIA

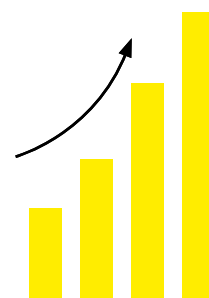
LEIRIA
PORTOGALLO
panidor.

BRIDOR PÂTISSERIE
PONT DE L'ISÈRE / FRANCIA

AMANDINE
PECHINO / CINA

BRIDOR

IN ALCUNE CIFRE



1 miliardo

di euro di fatturato nel 2022



500.000 T

di prodotti all'anno

3.500
collaboratori

FARE VIVERE

LE CULTURE PANIFICATORIE

Da diversi anni ci teniamo a condividere le culture panificatorie di tutto il mondo attraverso la nostra offerta di prodotti.



Prodotti tipici ispirati dal fulcro delle tradizioni locali

- / **Il Rustikal Brot:** un pane dal gusto intenso realizzato negli stabilimenti Kamps, una filiale del Gruppo Le Duff, in Germania.
- / **Il Pastel de Nata:** una golosità portoghese prodotta da Panidor, il nostro sito di produzione in Portogallo.



Prodotti ispirati alle varie culture del mondo e pervase del nostro savoir-faire alla francese

- / **La Girella Ultra Kanel:** una viennoiserie di ispirazione scandinava dall'intenso gusto di cannella.
- / **Il Croissant Zatar:** un croissant a base di puro burro dal sapore orientale grazie a un mix di spezie ed erbe aromatiche.
- / **Il Pane tipo Panettone:** un pane ricco di ingredienti aggiunti ispirato al dolce italiano.
- / E molti altri...!

IMMERGETEVI
NELLE CULTURE
PANIFICATORIE
DI TUTTO IL MONDO



Collaborazioni con degli chef in ogni angolo del mondo

- / **Frédéric Lalos**, Meilleur Ouvrier de France per la panetteria collabora con noi da 12 anni attraverso una collezione di pane che riflette i suoi valori di eccellenza e creatività.
- / Nel 2021 il pasticcere **Pierre Hermé**, eletto Miglior pasticcere al mondo nel 2016, ha immaginato per Bridor una collezione di viennoiserie unica e creativa.
- / **Michel Roux Jr.**, il celebre chef inglese con 60.000 follower su Instagram, è l'ambasciatore della nostra gamma firmata Frédéric Lalos in Inghilterra. Una gamma che risponde alle sue esigenze di qualità e gusto.
- / Chef di origine austriaca residente in Germania, **Johann Lafer** è diventato una vera icona della cucina nel suo paese d'adozione. Da un po' di tempo ci accompagna nello sviluppo di nuovi prodotti.



Frédéric Lalos



Pierre Hermé



Michel Roux Jr.



Ricette che vi immergono nelle culture panificatorie locali

Scoprite oltre 130 ricette elaborate dai nostri chef e panificatori esperti in giro per il mondo! Queste schede-ricette, scaricabili sul nostro sito Internet, possono essere filtrate a seconda del momento della giornata, del tempo di preparazione e della difficoltà di realizzazione.



BONUS: scoprite anche i trucchi dei nostri chef!

Il Bridor Bakery Cultures Club

Nel 2020 abbiamo creato il Bridor Bakery Cultures Club. Questo luogo di condivisione e riflessione riunisce i nostri 40 panificatori esperti in giro per il mondo. **Insieme dibattono sulle nuove tendenze, sulle tradizioni gastronomiche locali e sulle buone prassi da adottare nella panificazione.**

Inoltre i nostri chef partecipano a eventi organizzati da Bridor su scala internazionale. Tra tali eventi figura l'annuale Concorso di creatività culinaria, che li invita a rendere omaggio alla loro cultura panificatoria regionale attraverso i prodotti Bridor.

BCC
BRIDOR BAKERY CULTURES
CLUB



Scansiono questo codice per scoprire le ricette del concorso!

NOSTRI IMPEGNI

I NOSTRI IMPEGNI PER I NOSTRI SITI DI PRODUZIONE DI PANE E VIENNOISERIE FRANCESI



FARINA

- Tutte le nostre farine convenzionali sono prodotte in Francia nei nostri siti di produzione francesi, ovvero sono realizzate con frumento francese¹ e sono trasformate da mugnai francesi siti a meno di 300 km dai nostri stabilimenti di produzione.
- Le farine di frumento Bio del pane prodotto nei nostri stabilimenti francesi sono anch'esse realizzate con frumenti Bio francesi¹.



BURRO

- Lavoriamo alla redazione e alla firma della nostra Carta Burro Responsabile di Bridor con i nostri partner trasformatori e allevatori.
- In alcune ricette usiamo del burro DOP della Regione Charentes-Poitou, che è riconosciuto all'unanimità dagli artigiani panificatori francesi.

UOVA

- Dal 1° gennaio 2019 le uova usate nei nostri siti francesi per i prodotti Bridor provengono da galline allevate a terra. Alcune gamme sono realizzate con uova di galline allevate all'aria aperta.



CLEAN LABEL BRIDOR



Le nostre ricette Clean Label Bridor² sono realizzate con:

- ingredienti di origine naturale
- ingredienti dall'effetto colorante, aromatico o testurizzante, come l'aroma di vaniglia o la curcuma per il colore.

Solo l'acido ascorbico, dal ruolo decisivo per la qualità finale dei prodotti, viene tollerato nelle nostre ricette Clean Label Bridor. Qualora sia presente, lo è sempre in quantità inferiore allo 0,02%.

IMPEGNARSI PER UNA SANA ALIMENTAZIONE

• Un impegno ambizioso per la riduzione del sale:

2024: il nostro pane avrà un tenore di sale massimo di 1,3 g/100 g³



- Un'offerta di prodotti "A basso contenuto di sale": Ricette già elaborate con un contenuto di sale inferiore del 25% rispetto alla media di prodotti analoghi presenti sul mercato.



(1) Salvo in caso di avversità climatiche che rendano impossibile un approvvigionamento di frumento di origine francese al 100% • (2) Ambito Clean Label Bridor: Pane, Viennoiserie, Snack e Brioche della marca Bridor, inclusi i mix di prodotti confezionati da terzi, tranne la collezione Panidor • (3) Per i prodotti fabbricati in Francia. Sul prodotto così come viene consumato, tranne le Focacce e la collezione Panidor



LA PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

RIDUZIONE DEI CONSUMI

Oltre 70.000 m³

d'acqua all'anno verranno risparmiati sui nostri siti di produzione entro la fine del 2023 grazie all'utilizzo della tecnologia adiabatica. Quest'ultima comprime l'aria per recuperare l'umidità.



100% LED

Impiego generalizzato delle luci LED nei nostri siti di produzione francesi:



L'installazione di un sistema di mappatura delle fonti di consumo dei nostri impianti di produzione ci permette di limitare i consumi alle nostre esigenze e di evitare lo spreco di energia.



-30%

di consumo di gas per i nostri serbatoi per l'acqua calda grazie al recupero del calore delle sale macchine per preriscaldare l'acqua calda sanitaria.

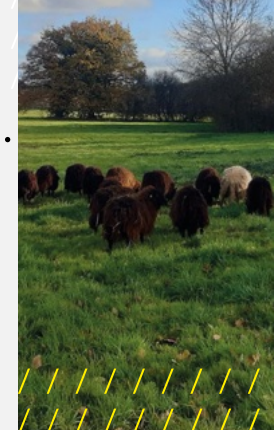
540 MWh

saranno prodotti nel 2023 grazie all'installazione di una centrale fotovoltaica sul nostro sito di Louverné.



AZIENDA CERTIFICATA
GESTIONE DELL'ENERGIA

Tale certificazione valorizza le aziende che si impegnano a ridurre il loro impatto sul clima, a preservare le risorse e a migliorare i loro risultati grazie a un'efficace gestione energetica.



BIODIVERSITÀ

La presa in considerazione della biodiversità è parte integrante dello studio di tutti i nostri futuri progetti. Di conseguenza il nostro sito di Louverné dispone ormai di 6 alveari e i suoi spazi verdi sono curati dalle pecore grazie all'eco-pascolo dei "Moutons de l'Ouest" ("Ovini dell'Ovest").

PRASSI ECOLOGICHE



Il 100% della nostra acqua industriale è utilizzata per l'irrigazione dei campi vicini ai nostri siti di produzione. Nel 2021 corrispondeva a 110.000m³ d'acqua riutilizzata!

Il 100%

dei nostri rifiuti viene valorizzato attraverso il riciclaggio, trasformato in mangime per gli animali o impiegato per il riscaldamento degli edifici.



L'eliminazione degli imballaggi in cartone rappresenta 4.500 T di rifiuti in meno!





IL RISPETTO DELLE
PERSONE

SALUTE, SICUREZZA E FARE MEGLIO



AZIENDA CERTIFICATA SALUTE E SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO

Tale certificazione incoraggia le imprese a integrare una politica di gestione della salute e della sicurezza sul posto di lavoro e a determinarne degli obiettivi.



AZIENDA CERTIFICATA "VITRINE INDUSTRIE DU FUTUR" ("VETRINA DELL'INDUSTRIA DEL FUTURO")

Questo marchio ricompensa le innovazioni tecnologiche incentrate sull'Uomo all'interno dei nostri siti di produzione.

-50%

di infortuni sul lavoro entro il 2024 in tutti i servizi e in tutte le attività in giro per il mondo.



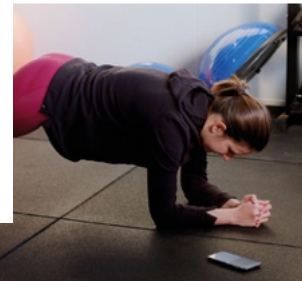
INTEGRAZIONE, FORMAZIONE E DIVERSITÀ



Nel 2019 abbiamo integrato i nostri primi esoscheletri. Da allora abbiamo completato il dispositivo con dei **rilevatori dell'attività muscolare** per quantificare i benefici dati dagli esoscheletri.



Grazie al progetto HUMAN i dipendenti possono usufruire di un **programma sportivo personalizzato** e di una palestra per accompagnarli nella prevenzione degli infortuni e dei DMS (disturbi muscoloscheletrici).



Dal momento della sua creazione, il **programma formativo con attestato (CQP - Certificato di qualifica professionale) chiamato PASSEPORT BRIDOR** è stato utile a oltre 60 collaboratori. Questo programma è sponsorizzato da Frédéric Lalos (MOF per la panetteria).

Nel 2021 abbiamo installato **due chat bot nei nostri siti di produzione**. Il primo per accompagnare i collaboratori nella risoluzione dei problemi sulle linee di produzione, il secondo per fornire 24 ore su 24 e 7 giorni su 7 delle risposte a questioni legate alle Risorse Umane.



Ogni anno da Bridor il mese di luglio è sinonimo di lingua dei segni. **Vengono organizzati dei laboratori di sensibilizzazione, animati da dipendenti sordi, al fine di fare scoprire la lingua dei segni ai nostri team.** Al termine di tali laboratori vengono distribuite delle schede di riepilogo a tutti i dipendenti al fine di fare perdurare la pratica nei vari dipartimenti.

TENDENZE

Il mercato dei prodotti da forno (pane, viennoiserie, pasticceria) è un **mercato dinamico**. È risultato essere uno dei settori d'attività più resilienti durante la crisi. I prodotti da forno fanno parte **della quotidianità dei consumatori**, si basano su **savoir-faire tradizionali** e allo stesso tempo **si rinnovano incessantemente**.

Pane

Gusto e qualità

Primi CRITERI DI ACQUISTO dei prodotti da forno **IL GUSTO E LA FRESCHEZZA**¹

Naturalità e Nutrizione

Il 55% DEI CONSUMATORI CONSULTA I VALORI NUTRIZIONALI del pane che acquista²

Aspetto artigianale e rustico

Il 79% DEI CONSUMATORI PREFERISCE dei prodotti dall'aspetto artigianale¹

Snack

Le offerte di snack salati diventano premium per rispondere alla crescente domanda dei consumatori

/ Prodotti con una sfoglia a base di **PURO BURRO**.

/ Ricette **CLEAN LABEL** (senza additivi, con ingredienti naturali...)

Il 74% dei consumatori ritiene che sia importante che gli alimenti siano naturali al 100%.³

/ **RICETTE GOLOSE**: il gusto resta il 1° criterio di acquisto per l'**83%** dei consumatori.⁴

La tendenza: sempre più ricette vegetariane e al formaggio.

+32% DI AUMENTO DEL CONSUMO DI FORMAGGIO durante gli snack mattutini e pomeridiani⁵

Il 31% DEI CONSUMATORI CHE HA CAMBIATO LA PROPRIA DIETA ALIMENTARE ha ridotto il proprio consumo di carne o adottato una dieta semivegetariana⁶

(1) Taste Tomorrow Puratos 2021, 40 paesi in 5 continenti, 17.000 consumatori • (2) FMCG Gurus Bakery trends 2021 & beyond - 40 paesi in 5 continenti - 40.000 partecipanti • (3) FMCG Gurus - Clean & Clear Label in 2021 - Global Report - 2021 - 29 paesi in 5 continenti, 23.000 consumatori • (4) Kantar - Prospettive 2021 - Francia • (5) Global cheese report - Tetra Pack - Gennaio/febbraio 2021 - 4.500 internauti di 9 paesi • (6) FMCG Gurus - Active Nutrition, 2021 - Global - 26 paesi in 5 continenti, 26.000 consumatori

/ Viennoiserie



Gusto e golosità

Il 66% DEI CONSUMATORI CERCA SOPRATTUTTO della golosità nei prodotti da forno tradizionali¹

Tra tradizione e innovazione

- / Croissant e Fagottini al cioccolato restano imbattibili: oltre un milione di tonnellate di viennoiserie alla francese consumate in Europa, il 40% dei quali sono dei croissant²!
- / Prodotti sempre più sfogliati
- / Topping e farciture sempre più golose sull'esempio dei dolci americani

Le viennoiserie, una fonte infinita di ibridazioni!

/ CRONUT
Donut x Croissant

/ CROFFIN
Muffin x Croissant

/ CROFFLE
Cialda x Croissant



/ Pasticcini

Sapori dal mondo

Il 60% DEI CONSUMATORI APPREZZA i sapori provenienti dagli altri paesi del mondo³



PASTEL DE NATA 



 MUFFIN



MACARON 

Gusto e golosità

Il 71% DEI CONSUMATORI IN GIRO PER IL MONDO SI CONCEDE talvolta dei piccoli lussi per dei momenti di piacere⁴

Una dose di ispirazione

BRIDOR VI ACCOMPAGNA NELLA PREPARAZIONE DEI VOSTRI PRODOTTI

Un'assistenza completa per la preparazione dei prodotti

- / Dato che la qualità è la nostra ossessione e che non c'è niente di meglio che servire ai consumatori dei prodotti preparati alla perfezione, **mettiamo a vostra disposizione i preziosi consigli per la preparazione dei nostri panificatori esperti.**
- / Ritrovate sul nostro sito e sul nostro canale YouTube le istruzioni complete per una preparazione ottimale dei prodotti.

ISTRUZIONI IN VIDEO FACILI DA SEGUIRE

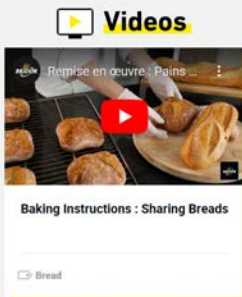
Ottimizzate il vostro tempo e la resa dei vostri prodotti grazie alla nostra sezione "ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE", disponibile direttamente sul sito bridor.com



www.bridor.com/videos

Seguite le varie fasi della preparazione dei nostri prodotti e scoprite dei trucchi per perfezionare la loro preparazione grazie a dei brevi video. Troverete anche dei consigli e delle istruzioni per la preparazione direttamente sulle schede dei nostri prodotti, nella sezione "Preparazione".

Che si tratti di scongelamento, cottura o riscaldamento, Bridor vi accompagna per cuocere alla perfezione i vostri prodotti e creare delle esperienze sensoriali uniche.



Instructions

1	Defrosting : approximately 0-10 min at room temperature	2	Baking : approximately 16-18 min at 190-200°C, closed damper
3	Rack in a temperature : 15 min at room temperature		

WATCH THE VIDEO

SEE ALL VIDEOS

Ricette golose e creative a vostra disposizione



Scoprite le nostre ultime ricette

I NOSTRI CHEF CONDIVIDONO CON VOI LE LORO MIGLIORI RICETTE.

Lasciatevi sorprendere e riscoprite alcuni dei nostri prodotti di punta, dal Sandwich mediterraneo vegetariano alla Focaccia Pomodori e Mozzarella passando per il Crumble Mela Cannella.

Mettiamo a vostra disposizione una selezione di **oltre 150 ricette elaborate dai nostri chef e ispirate alle tradizioni gastronomiche di tutto il mondo.**

UNA VERA INIEZIONE DI ISPIRAZIONE PER OGNI TIPO DI CLIENTE.

Scoprite delle ricette dolci o salate adatte a ogni momento della giornata, che vi faranno sicuramente viaggiare!

Approfittate di un'interfaccia chiara e facile da seguire, che vi permette di visualizzare rapidamente le informazioni chiave come l'elenco degli ingredienti, le fasi e il tempo di preparazione.

Queste schede-ricette sono scaricabili gratuitamente sul nostro sito Internet.

Servizi di prossimità

L'ESPERIENZA BRIDOR A PORTATA DI MANO

Un catalogo completamente digitale

È il supporto ideale per analizzare tutta l'offerta di Bridor, composta da oltre 300 prodotti e 21 collezioni. Aggiornato automaticamente, vi permette di selezionare i prodotti più adatti alle vostre esigenze.

Il catalogo completamente digitale è un vero e proprio **supporto interattivo**, viene aggiornato automaticamente e include numerose informazioni pratiche.



La vostra area cliente personalizzata

ACCEDETE ALLA VOSTRA AREA PERSONALE SU BRIDOR.COM GRAZIE AL VOSTRO ACCOUNT CLIENTE*

Quest'area vi permette di gestire il vostro **elenco dei prodotti preferiti** e di accedere ai vostri **codici prodotto specifici**.

Potete anche **seguire tutti i vostri ordini**, consultare lo storico dei vostri acquisti e scaricare i documenti relativi ai prodotti (schede tecniche, argomentari, pallettizzazione...).

La piattaforma vi serve anche per comunicare direttamente col nostro servizio clienti.

LOGOTECA

IL SIGNIFICATO DI TUTTI I LOGHI E I SIMBOLI CHE POTETE TROVARE SUI NOSTRI PRODOTTI.

Ingredienti

LIEVITO

Prodotti fabbricati con il lievito naturale. Tutti i nostri lieviti naturali sono fabbricati nei nostri atelier di produzione.



Prodotti che contengono della Farina Label Rouge, uno dei segni di qualità più riconosciuti dai consumatori.¹



Prodotti fabbricati con Olio d'Oliva per ottenere una consistenza morbida.



Prodotti realizzati con uova provenienti da galline allevate all'aria aperta.



Viennoiserie realizzate con burro bretone per ottenere una sfoglia gustosa e croccante. Questo burro viene usato esclusivamente nella nostra prestigiosa gamma di viennoiserie Bridor x Pierre Hermé Paris.



Viennoiserie realizzate con il burro DOP della Regione Charentes-Poitou.

MARGARINA

Prodotti realizzati con margarina di qualità per un gusto genuino e una consistenza leggera e croccante.

GC

Prodotti realizzati con grassi composti ovvero un mix di margarina e burro concentrato. Questa associazione del vegetale e del buon sapore di burro permette di ottenere una gamma di viennoiserie di qualità.

Naturalità e Nutrizione

RICCO DI FIBRE

Prodotti che contengono almeno 6 g di fibre in 100 g di prodotto cotto.²

FORTE DI FIBRE

Prodotti che contengono almeno 3 g di fibre in 100 g di prodotto cotto.²

FORTE DI PROTEINE

Almeno il 12% del valore energetico di questi prodotti è costituito da proteine.²



Prodotti Clean Label Bridor composti esclusivamente da ingredienti indispensabili e di origine naturale. L'unica eccezione tollerata è costituita dall'acido ascorbico, per il suo ruolo decisivo nella qualità finale dei prodotti.

VEGETARIANO

Prodotti che non contengono carne (ingredienti, inclusi gli additivi, gli aromi, gli enzimi e i supporti, e ausiliari tecnologici di origine animale).

VEGANO

Prodotti senza ingredienti di origine animale (inclusi gli additivi, gli aromi, gli enzimi e i supporti) o ausiliari tecnologici di origine animale in tutte le fasi della fabbricazione.



Pane contenente farina di lino, che rientra nell'iniziativa Bleu-Blanc-Cœur.

SENZA GLUTINE

Prodotti senza glutine realizzati con un mix unico di farine senza glutine.



Pane e viennoiserie Bio realizzati con materie prime rigorosamente selezionate, che rispondono sia al capitolato dell'Agricoltura Biologica sia alle esigenze di Bridor.

Tecnologie

DA LIEVITARE

Prodotti PRONTI DA LIEVITARE che necessitano di un tempo di lievitazione durante la preparazione.

PDC

Prodotti PRONTI DA CUOCERE per una preparazione semplice e rapida.

PRECOTTO

Pane cotto all'80% che necessita di essere rimesso in forno durante la preparazione.

COMPLETAMENTE COTTO

Prodotti PRONTI DA SERVIRE dopo lo scongelamento.



Le nostre gamme



Viennoiserie a base di ingredienti semplici e completamente di origine naturale, senza acido ascorbico e senza lecitina.

LEGUMI

Pane ai legumi (ceci, lenticchie corallo e verdi) allo stesso tempo goloso, fonte di proteine e di fibre.

Just a Pinch

Una gamma di pane ispirata alla tradizionale arte della panificazione francese e con solo un pizzico di sale!



Marca BtoC che riunisce i nostri sacchetti adatti alla vendita ai consumatori.



Prodotti con una ricetta ispirata alle culture locali per proporre dei prodotti creativi e gustosi!

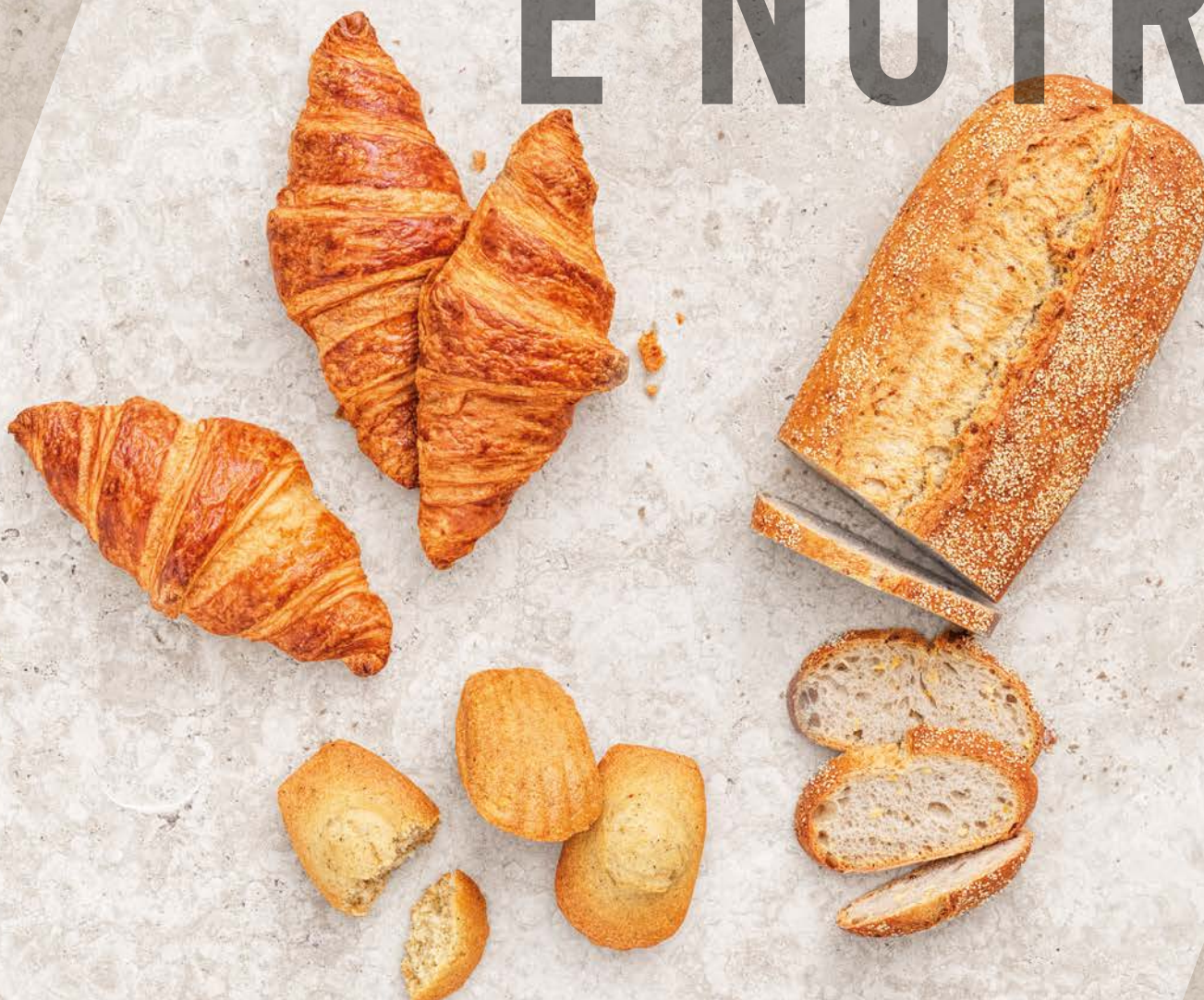


Prodotti lanciati quest'anno.



Prodotti la cui ricetta è stata rielaborata quest'anno.

01 NATURALITÀ E NUTRIZIONE



Il benessere del consumatore

✓ Bridor si rinnova ogni anno per proporre, nella sua gamma "Fare Meglio", **dei prodotti saporiti ed attenti al benessere e ad una sana alimentazione**, dal pane ai legumi o senza glutine ai croissant senza acido ascorbico né lecitina.

L'ambiente

✓ Una causa al centro degli impegni di Bridor. È incarnata dalla **collezione BIO**, i cui prodotti sono realizzati con materie prime provenienti da Agricoltura Biologica.

La qualità

✓ Prodotti realizzati con **ingredienti rigorosamente selezionati** e rispettosi dei capitolati ben definiti dai team qualità di Bridor.

/ Fare Meglio



Molto impegnata a fare meglio, Bridor ha sviluppato una gamma di prodotti in linea con le nuove considerazioni nutrizionali. **I prodotti Fare Meglio Bridor associano naturalezza, gusto e qualità.**

In questa collezione troverete: gustosi pani ai legumi, un'offerta completa di pane con meno dello 0,9% di sale, pane e pasticcini senza glutine, senza dimenticare le viennoiserie senza acido ascorbico né lecitina.

Tutti i pani e le viennoiserie di questa collezione rispondono già alle nostre esigenze Clean Label Bridor.*



I SENZA GLUTINE

35431



100% COTTO

Mini Briochina Senza glutine 50g x50



BLEU-BLANC-CŒUR

37021



100% COTTO

Bocconcino di Pane Bleu Blanc Cœur 50g x150



37022



PRECOTTO

Francesino Bleu Blanc Cœur 140g x50



I SENZA GLUTINE

35432



100% COTTO

Bocconcino di Pane Semi Senza glutine 45g x50



35433



100% COTTO

Bocconcino di Pane Bianco Senza glutine 45g x50



35700



100% COTTO

Bocconcino di Pane Semi Senza glutine 45g x50



35430



100% COTTO

Madeleine Senza glutine 30g x50



39779



Croissant Naked 60g x70



39780



Fagottino al cioccolato Naked 75g x70





**PRENDIAMO GUSTO
AL BIO!**



Bio

Il segreto del pane e delle viennoiserie Bio Bridor?

/ Materie prime rigorosamente selezionate: farina, burro, uova provenienti da galline allevate all'aria aperta, cioccolato, mele, zucchero di canna. Queste materie prime Bio rispondono sia al capitolato dell'Agricoltura Biologica sia alle esigenze di Bridor, ottenendo un prodotto eccezionale.

/ Lievito naturale Bio: creato nel 2010 dai maestri panificatori di Bridor, il lievito madre Bio è realizzato con una farina di frumento macinata a pietra.

Quasi un europeo su due
DICHARA DI ACQUISTARE REGOLARMENTE PRODOTTI BIO*

IL PANE

33573



PRECOTTO

Pavé Farro e Semi di Zucca BIO 450g x16



37448



PRECOTTO

Pavé Campagnolo BIO 400g x15



37449



PRECOTTO

Baguette BIO 280g x22



38941



PRECOTTO

Bocconcino di Pane BIO 50g x60



38942



PRECOTTO

Bocconcino di Pane BIO 50g x



39019



PRECOTTO

Pavé Nordico BIO 280g x28



41170

N!



PRECOTTO

Il Pane Integrale BIO 330g x26



32504

VIENNOISERIE



Croissant BIO 70g x60



32564



Fagottino al cioccolato BIO 75g x70



38410



Fagottino alle Mele BIO 110g x50



38563



Fagottino al cioccolato Lunch BIO 35g x210



38564



Croissant Lunch BIO 30g x225



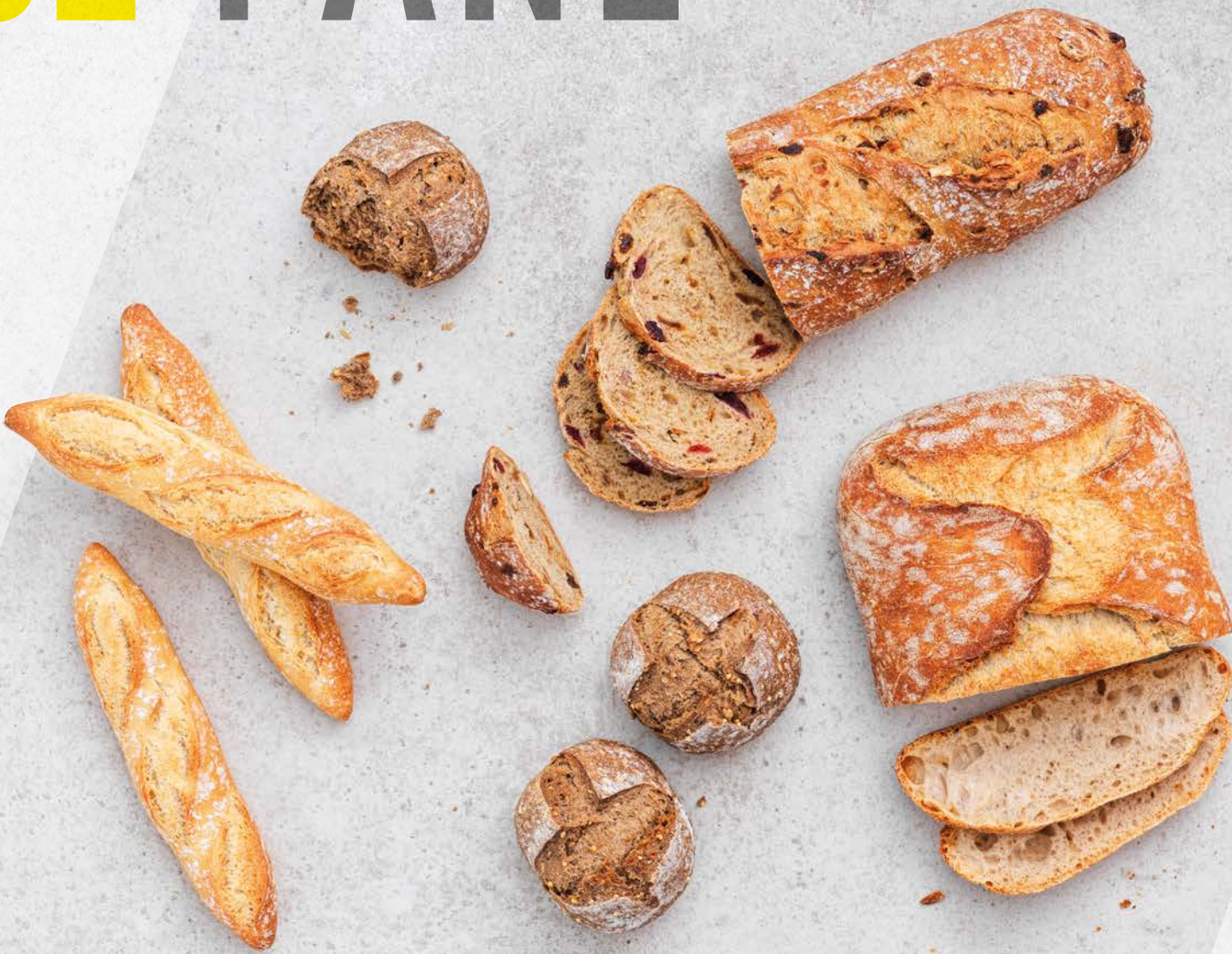
40534



Croissant BIO 70g x72



02 PANE



Materie prime di qualità

- / **Farine di frumento di tipo "1" o superiori.** Dal 2021 tutte le nostre farine di frumento classiche sono prodotte con **frumenti coltivati in Francia¹**.
- / **Lieviti naturali fabbricati nei nostri stabilimenti di produzione** secondo dei capitolati ben precisi.

Il gusto della tradizione

- / Impasti lavorati e impastati lentamente.
- / Rispetto di **un lungo tempo di fermentazione e di lievitazione** per ottenere una mollica ben alveolata e un gusto unico.
- / Cottura e precottura in un **forno a platea di pietra**.

Savoir-faire e creatività

- / Un'offerta ispirata a **tecniche di panificazione francesi e a culture panificatorie di altri paesi** per un'ampia gamma di pani di forme e sapori diversi.

Impegno per una sana alimentazione

- / **Il 98% del nostro pane è Clean Label Bridor².**



(1) Per i nostri siti di produzione francesi, salvo la farina di frumento del miglioratore. Salvo in caso di avversità climatiche che rendano impossibile un approvvigionamento di frumento di origine francese al 100%. • (2) Tranne la collezione Panidor.

A rustic loaf of French bread, dusted with flour, sits on a wooden cutting board. Several slices of the bread are arranged next to it, 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 'CATEGORIA PANE alla francese'.

CATEGORIA

PANE
alla francese



Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels

Questa collaborazione tra Bridor e la prestigiosa Maison Lenôtre propone **dei bocconcini molto raffinati**, precotti in un forno a platea di pietra, che rappresentano quanto di meglio abbia da offrire la panificazione francese e **rivolti al settore alberghiero e della ristorazione**.

Queste ricette esclusive sono state elaborate dai Maestri Panificatori della Maison Lenôtre: grandi classici o ricette più creative, ricche di gusto e di ingredienti aggiunti.

/ Il 44% *DEGLI HOTEL/RISTORANTI propone dei bocconcini in formato individuale**

/ Il 91% *DEI RISTORATORI ci tiene all'aspetto autentico del pane**

IL FINEDOR

30895



PRECOTTO

Finedor® Bianco 45g x50



31692



PRECOTTO

Finedor® Spiga 40g x40



31823



PRECOTTO

Finedor® Olive Nere e Timo 50g x50



36768



PRECOTTO

Finedor® Cereali Antichi 50g x50



I BOCCONCINI DI PANE

30893



PRECOTTO

Bocconcino Campagnolo 45g x60



30897



PRECOTTO

Bocconcino di Pane Triangolo alle Olive Verdi 45g x45



30898



PRECOTTO

Bocconcino di Pane Semi e Cereali 45g x60



31588



PRECOTTO

Mix di Bocconcini di pane Prestige 45g x90



33994



PRECOTTO

Bocconcino di Pane alla Segale 50g x50



39040



PRECOTTO

Micheffa piccola in stile nordico 60g x65



30894



PRECOTTO

Pane alla Frutta 180g x20



IL PANE GASTRONOMICO

RIFERIMENTI SERVIZI

31301



PRECOTTO

Finedor® Bianco 45g x30



31305



PRECOTTO

Bocconcino di Pane Semi e Cereali 45g x35



32321



PRECOTTO

Pane alla Frutta 180g x15



Frédéric Lalos

MEILLEUR
OUVRIER
DE FRANCE

Bridor signé Frédéric Lalos

Sviluppati in collaborazione con Frédéric Lalos, Meilleur Ouvrier de France per la panetteria, questi pani in grande formato dalle eccezionali qualità panificatorie evocano immediatamente i forni tradizionali.

Bridor e Frédéric Lalos si sono associati nel 2010 per proporvi questi **pani gustosi e dalle eccezionali qualità panificatorie che coniugano creatività ed eccellenza.**

Durante il suo perseguimento dell'eccellenza, Frédéric Lalos, artigiano senza paragoni, ha saputo nobilitare nuovamente la panetteria francese, in particolare modernizzando i grandi pani.

Il 53% DEI CONSUMATORI
è attratto dal lievito naturale*

* Il consumo di pane fuori casa, CHD Expert, Gennaio 2022 - Francia, 600 consumatori

[RETORNO AL SUMARIO](#)

LE BAGUETTE

33362



PRECOTTO

La Baguette Parigina 280g x25

LIEVITO

FONTE DI FIBRE



33364



PRECOTTO

Baguette Campagnola 280g x25

LIEVITO

FONTE DI FIBRE



32992

IL PANE GRANDE FORMATO



PRECOTTO

Il Pane ai Cereali 450g x16

LIEVITO

FONTE DI FIBRE



32993



PRECOTTO

Il Pochon 450g x16

LIEVITO



33363



PRECOTTO

Il Bâtard 330g x20

LIEVITO

FONTE DI FIBRE



33365



PRECOTTO

Il Bâtard 540g x14

LIEVITO

FONTE DI FIBRE



34110



PRECOTTO

Pane Segale-Limone 330g x26

RICCO DI FIBRE



34230



PRECOTTO

Pane ai Fichi 330g x26

FONTE DI FIBRE



34233



PRECOTTO

Il Pane Integrale 330g x26

LIEVITO

RICCO DI FIBRE



34234



PRECOTTO

Pavé alle Noci 400g x25

LIEVITO

FONTE DI FIBRE



38148



PRECOTTO

Il Pane ai Cereali 280g x28

LIEVITO

FONTE DI FIBRE



41009



PRECOTTO

Il Pochon grande formato 1.1kg x10

LIEVITO



41015



PRECOTTO

Il Pochon 280g x24



41016



PRECOTTO

Il Parigino grande formato 1.1kg x10



41017



PRECOTTO

Il Pane ai Cereali grande formato 1.1kg x10



41630



PRECOTTO

Il Muesli 280g x26



/ I Gourmet

Ricette accuratamente elaborate dai nostri panificatori per proporre **dei pani dal carattere deciso e dal gusto intenso, con forme e finiture complesse.**

I pani di questa collezione si basano su 3 pilastri fondamentali: **la qualità, il savoir-faire e la creatività.**

Gli ingredienti sono rigorosamente selezionati e i lieviti naturali sono realizzati nei nostri stabilimenti di produzione rispettando lunghi periodi di fermentazione.

I BOCCONCINI DI PANE

30416



PRECOTTO

Triangolo Rustico 55g x50



30729



PRECOTTO

Pane Campagnolo 70g x100



31480



PRECOTTO

Bocconcino di Pane alla Segale 45g x60



31520



PRECOTTO

Carré Rustico 40g x80



33417



PRECOTTO

Pavé Campagnolo 50g x130



35130



PRECOTTO

Pagnotta Rustico 55g x70



37627



PRECOTTO

Bocconcino di Pane Caractère 50g x65



37628



PRECOTTO

Bocconcino di Pane Cereali e Semi 50g x65



I PANINI

31610



PRECOTTO

Francesino Bianco 140g x25



31611



PRECOTTO

Francesino Semi e Cereali 140g x28



41010



PRECOTTO

Francesino Segale e Cereali 120g x60



41013



PRECOTTO

Francesino Caractère 120g x60



41014



PRECOTTO

Francesino Cereali e Semi 120g x60



LE BAGUETTE

32672



PRECOTTO

Baguette 1778 280g x25



36831



PRECOTTO

Baguette Caractère 280g x22



IL PANE GRANDE FORMATO

30734



PRECOTTO

Pavé Rusfico 450g x25



30735



PRECOTTO

Pavé Cereali 450g x30



34909



PRECOTTO

Pagnotta al Farro 450g x18



35030



PRECOTTO

Pavé alla Segale 330g x26



N!

41299



PRECOTTO

Pane Cereali e Semi 400g x18



RIFERIMENTI SERVIZI

31816



PRECOTTO

Pavé Campagnolo 450g x9



32147



PRECOTTO

Carré Rustico 40g x30





Gli Essenziali

Una gamma di pani prodotti con ingredienti semplici, ma sempre conformi agli elevati standard qualitativi di Bridor, caratterizzati da **formati classici e sapori genuini, per soddisfare le aspettative quotidiane.**

Una parte delle ricette dei pani della collezione "Gli Essenziali" è realizzata con farina Label Rouge.

Questi pani lavorati in modo semplice e regolare sono perfetti da consumare in ogni momento della giornata, che si tratti di bocconcini o grandi baguette.

I BOCCONCINI DI PANE

31586



PRECOTTO

Flauto Bianco 70g x55



33000



PRECOTTO

Pane Romboidale Bianco 55g x100



33001



PRECOTTO

Losanga al Papavero 55g x100



33002



PRECOTTO

Pane Romboidale Semi e Cereali 55g x100



33003



PRECOTTO

Losanga al Sesamo 55g x100



33074



PRECOTTO

Mix Pane Romboidale 55g x100



34250



100% COTTO

Stick Bianco 40g x150



34921



PRECOTTO

Bocconcino di Pane Bianco 40g x200



34922



PRECOTTO

Bocconcino di Pane Rettangolare Bianco 55g x140



34971



PRECOTTO

Bocconcino Rustico ai Semi 55g x140



37089



PRECOTTO

Bocconcino di Pane Rettangolare Multisemi 55g x140



37090



PRECOTTO

Bocconcino di Pane Multisemi 40g x200



37253



PRECOTTO

Bocconcino Rustico 80g x120



37551



PRECOTTO

Mix di Bocconcini 55g x120



34793

I PANINI



PRECOTTO

Francesino Bianco 140g x50



34794



PRECOTTO

Francesino Multisemi 140g x50



35021



PRECOTTO

Francesino al Papavero 140g x50



34790

LE BAGUETTE



PRECOTTO

Baguette Bianco 280g x



34791



PRECOTTO

Baguette Multisemi 280g x25



34792



PRECOTTO

Baguette Campagnolo 280g x25



38558

RIFERIMENTI SERVIZI



PRECOTTO

Sachetto da 2 Francesini Bianchi 140g x24



40589



PRECOTTO

Sachetto da 6 Bocconcini Bianchi 50g x84





I Golosi

Una gamma di pani ultra-golosi, che si distingue per le **loro ricette ricche di ingredienti aggiunti dolci o salati**, ma sempre su una base di pane ispirato alla tradizionale arte della panificazione francese.

I diversi formati proposti in questa collezione saranno adatti a ogni momento della giornata.

/ **87%** di intenzioni d'acquisto positive
PER IL PANE AL MAIS*

/ **81%** di intenzioni d'acquisto positive
PER IL PANE ALLE NOCI*

I BOCCONCINI DI PANE

37452



PRECOTTO

Bocconcino di Pane Noci-Nocciole 55g x75



37453



PRECOTTO

Bocconcino di Pane ai Fichi 55g x75



37393



100% COTTO

B'Break 2 olive e rosmarino 70g x40



37394



100% COTTO

B'Break Chorizo 70g x40

37395



100% COTTO

B'Break Cacao-Pepite di Cioccolato 70g x40



37396



100% COTTO

B'Break Muesli 70g x40



35026

IL PANE GRANDE
FORMATO



PRECOTTO

Pavé ai Fichi 330g x26



35110



PRECOTTO

Pavé Muesli 330g x26



N!

40495



PRECOTTO

Pane con Mais 300g x30



N!

40496



PRECOTTO

Pavé alle Noci 300g x28



40497



PRECOTTO

Pane alla Frutta 300g x30





CATEGORIA

PANE *dal mondo*

/ Il 60% DEI CONSUMATORI APPREZZA I SAPORI
PROVENIENTI DALLE ALTRE REGIONI DEL MONDO³

³ Sondaggio tra i consumatori Ipsos per Puratos, Aprile-settembre 2020 - Mondo, +6.500 consumatori



Gli Evasion

Quando le tecniche di panificazione francesi si ispirano alle **tendenze locali e dal mondo** per offrirci dei pani dalle **ricette originali e saporite**.

Nei nostri diversi prodotti si ritrovano sapori locali, come nel Pavé Nordico di ispirazione scandinava o nelle Ciabatte dal gusto italiano.

RUSTIKAL BRÖT

N!

41288



Pane Kürbiskern 750g x7



N!

41289



Pane Triangolo Vollkorn 750g x12



CIABATTE

37140



Ciabatta Bianco 140g x50



37147



Ciabatta Olio d'Oliva 140g x50



N!

40519



Ciabatta Bianco 100g x77



N!

41331



Ciabatta Bianco 330g x22



41737



Ciabatta Olio d'Oliva e Olive Verdi 140g x25



36100

SO MOELLEUX



SO Moelleux Bianco 140g x46



36110



Pan Brioché Tipo Viennese 130g x44



36417



SO Moelleux Bianco 100g x64



40515

FOCACCIA



Focaccia Cinquanta Bianco 210g x24



40517



Focaccia Cinquanta Bianco 450g x12



40560



100% COTTO

Focaccia Genovese 600g x5



40561



100% COTTO

Focaccia Genovese 600g x5



38226

IL PANE GRANDE
FORMATO



PRECOTTO

Pavé Nordico 330g x26





panidor®

Panidor

/ Prodotta esclusivamente in Portogallo, la collezione Panidor propone **prodotti di grande qualità ispirati alla tradizione locale**. Viaggiate nel cuore della cultura panificatoria portoghese attraverso un'offerta di prodotti da forno completa e facile da preparare.

/ Una selezione di pane **dall'aspetto rustico**, dalle **ricette gustose** e precotta in un forno a platea di pietra.

/ **Grandi pani, bocconcini e mini pani** dalle ricette variegatae per rispondere a tutte le esigenze.

GRANDES PANES

N!

41583



Pane con zucca e noci 350g x20

FONTE DI FIBRE



N!

41596



Pane Rustico 360g x24



MINI PANE

N!

41584



Mini pane Rustico 33g x200

FONTE DI FIBRE



N!

41586



Mini pane scuro 33g x250

FONTE DI FIBRE



N!

41595



Mini pane Cereali e Semi 33g x250

FONTE DI FIBRE



N!

41599



mini pane Fichi et miele 33g x160

FONTE DI FIBRE



N!

41590



Bocconcino di Pane Rustico 90g x90

FONTE DI FIBRE



N!

41594



Bocconcino di Pane scuro 80g x100

FONTE DI FIBRE



03 VIENNOISERIE



Una sfoglia di grande qualità

- / Una gamma principalmente a base di **PURO BURRO**: burro DOP della Regione Charentes-Poitou o burro di prima qualità per delle viennoiserie che si sciolgono in bocca, con una sfoglia sottile.
- / **FARINE FRANCESI**: tutte le nostre farine di frumento classiche sono prodotte con frumenti coltivati in Francia¹.
- / A base di uova provenienti da galline allevate a terra o all'aria aperta².

Il gusto della tradizione

- / Viennoiserie lavorate nello **spirito della tradizione artigianale francese**. Gli impasti riposano **a lungo** per ottenere delle viennoiserie saporite dagli **aromi complessi, ricchi, intensi** e dalla **sfoglia dorata**.

Flessibilità e rapidità

- / Un'offerta disponibile **DA LIEVITARE** (pronta da lievitare) e **PDC** (pronta da cuocere) per rispondere a tutte le esigenze.

Impegno per una sana alimentazione

- / L'80% delle nostre viennoiserie è Clean Label Bridor³.



(1) Per i nostri siti di produzione francesi, tranne i prodotti Bio e le corone danesi, tranne il glutine di frumento e salvo in caso di avversità climatiche che rendano impossibile un approvvigionamento di frumento di origine francese al 100%.
(2) Per i nostri siti di produzione francesi • (3) Tranne la collezione Panidor.



CATEGORIA

VIENNOISERIE *alla francese*

/ Bridor x Pierre Hermé Paris



BRIDOR

X

PIERRE HERMÉ
PARIS

Una collaborazione unica e creativa.

Animati dai loro valori comuni e da un profondo rispetto per il savoir-faire, Bridor e Pierre Hermé Paris hanno immaginato una collezione di viennoiserie inedite **sia a livello dei sapori che della raffinatezza degli ingredienti.**

Pierre Hermé ha applicato lo stesso rigore che applica alle sue creazioni, definendo un capitolato d'oneri rigoroso e preciso. Ha così creato cinque ricette, per le quali ha immaginato ogni associazione di sapori e texture nonché ogni gusto con la raffinatezza che lo contraddistingue.

Ogni ingrediente è stato rigorosamente selezionato, prestando un'attenzione speciale all'origine degli ingredienti di questa gamma: frumento francese, burro bretone, cioccolato puro del Madagascar, mandorle californiane, succo di limoni di Sicilia, cannella di Ceylon...

I MINI E I LUNCH

40260



Mini Croissant 35g x180



40261



Mini Fagottino al cioccolato 40g x180



40257

LE GOLOSITÀ



Croissant farciti alle mandorle e Pistacchio 80g x44



40259



Croissant farciti alle mandorle al Limone 80g x44





Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels

Questa collaborazione di oltre 20 anni si è costruita attraverso dei valori condivisi in termini di esigenze, eccellenza e creatività.

Queste ricette esclusive sono state pensate dai Maestri Panificatori Lenôtre per creare delle **viennoiseries a base di puro burro, dai sapori delicati e con una sfoglia eccezionale.**

Ogni prodotto è controllato attraverso la campionatura effettuata dal Servizio Qualità della Maison Lenôtre, garanzia di conformità alle normative vigenti e firma di eccellenza. Questo marchio di prestigio, **ideato per gli chef da altri chef**, è oggi proposto in tutto il mondo ai nostri clienti più esigenti.

/ Il 91% *DEI CONSUMATORI FA colazione durante un soggiorno in hotel**

MINI E | LUNCH



30227



Fagottino alle Mele Lunch 40g x255



31290



Mini Girella all'uvetta 30g x230



31776



Fagottino al Cioccolato Lunch 35g x210



31778



Croissant Lunch 30g x195



32972



Mini Girella all'uvetta 30g x230



32973



Fagottino al cioccolato Lunch 35g x210



32974



Croissant Lunch 30g x195



30995

GLI IMPERDIBILI



Croissant 80g x120



31802



Croissant 70g x165



31803



Fagottino al Cioccolato 80g x150



RIFERIMENTI SERVIZI



31542



Croissant 30g x70



31543



Fagottino al Cioccolato Lunch 35g x70





31544



Girella all'uvetta Lunch 30g x70



33861



Mix mini Viennoiserie x





Éclat du Terroir

Traendo ispirazione dalle fonti della tradizione artigianale francese, Éclat du Terroir concentra tutto il savoir-faire di Bridor per proporre una gamma di viennoiserie d'eccezione.

Una ricetta a base di puro burro, una laminazione delicata e progressiva dell'impasto e lunghi periodi di riposo conferiscono a questa sfoglia una qualità eccezionale dal punto di vista della consistenza e del sapore.

Questa ricetta eccezionale, tenuta segreta fin dalla sua creazione, dona a queste viennoiserie una qualità sorprendente a livello di sapore e un'intensa nota di fondo al caramello.

Una parte di tali viennoiserie è realizzata con burro DOP della Regione Charentes-Poitou, che costituisce il prodotto di riferimento storico per il burro di piegatura.

/ Marchio n°1 DEGLI ARTIGIANI PANIFICATORI FRANCESI*

/ Il croissant preferito DEI CONSUMATORI**

* Studio Foodservice Vision per Bridor, Novembre 2022, 240 panificatori, Francia.
** Campione di consumatori, Actalia, 2020-2022, Francia, Spagna, Germania, Polonia, 100 consumatori per paese



33981 Mini Fagottino al Cioccolato 30g x200

DA LIEVITARE



33980 Mini Croissant 25g x200

DA LIEVITARE



33982 Mini Girella all'Uvetta 35g x200

DA LIEVITARE



35191 Croissant Lunch 30g x195



35193 Girella all'uvetta Lunch 30g x230



35192 Fagottino al Cioccolato Lunch 35g x210



GLI IMPERDIBILI

N!



41855 Croissant Arty 75g x150



N!



41856 Fagottino al cioccolato Arty 85g x135

DA LIEVITARE





31780 Croissant 80g x60

37383 Croissant 70g x70



33914 Croissant 70g x165

DA LIEVITARE



31792 Fagottino al cioccolato 80g x60



31691 Fagottino al cioccolato 80g x150

DA LIEVITARE



32960 Croissant 50g x120

33230 Croissant 70g x70

34161 Croissant 60g x70

40677 Croissant 80g x60



40721 Croissant 70g x165

DA LIEVITARE



34162 Fagottino al Cioccolato 70g x90

40675 Fagottino al cioccolato 80g x60



41476 Fagottino al cioccolato 80g x150

DA LIEVITARE





35202 Croissant Curvo 70g x165

DA LIEVITARE



35203 Croissant a Mezzaluna 70g x70



41053 Girella all'uvetta 130g x50



41052 Girella all'uvetta 130g x90

DA LIEVITARE

RIFERIMENTI SERVIZI



31825 Croissant 80g x25



Les
Inspirés

Les Inspirés



Una gamma di viennoiserie a base di puro burro premium dalla bella sfoglia e dal volume generoso.

Un croissant dalla bella sfoglia, con strati ben visibili e un bel volume.

Un fagottino al cioccolato abbastanza corto ma largo e voluminoso, dall'aspetto molto goloso e generoso.

Una ricetta inedita arricchita col latte¹ per ottenere delle note latte, golose e una bella sfoglia color crema.

Disponibile esclusivamente DA LIEVITARE

/ 80% DI INTENZIONI DI CONSUMO positive²

(1) In polvere
(2) Campione di consumatori, Actalia 2022, 107 consumatori, Francia

N!

41413



DA LIEVITARE

Fagottino al cioccolato 80g x150



N!

41414



DA LIEVITARE

Croissant 70g x165



Les Créations
D'HONORÉ



Les Créations d'Honoré



/ Una ricetta ricca e complessa, nata da 30 anni di esperienza nelle viennoiserie.

/ Il perfetto equilibrio nato dall'associazione del lievito¹ di frumento, del latte² e della giusta quantità di burro di prima qualità permette di ottenere un croissant e un fagottino al cioccolato morbidi, con una sfoglia sottile e delicata.

/ Una creazione che offre un'esperienza aromatica unica, con delle note latte intense e persistenti.

GLI IMPERDIBILI

37456



DA LIEVITARE

Croissant 70g x165



37457



DA LIEVITARE

Fagottino al Cioccolato 80g x150



40590



Fagottino al cioccolato 80g x60





I Savoureux

Realizzate con una ricetta ricca di burro, le viennoiserie Savoureux sono caratterizzate **dalla loro consistenza morbida e dal loro gusto intenso.**

La loro sfoglia delicata dona a queste viennoiserie una croccantezza senza paragoni.

Fonte di piacere e golosità, sono perfette per ogni momento della giornata.

I MINI E I LUNCH



32924 Mini Fagottino alle Mele 40g x255



32181 Mini Croissant 25g x225

32881 Croissant Lunch 30g x240

32956 Mini Croissant 20g x260



32921 Mini Croissant 20g x200



DA LIEVITARE

33320 Mix mini Viennoiserie Lunch x135



32182 Mini Fagottino al cioccolato 25g x250

32918 Fagottino al cioccolato 32g x240

32958 Mini Fagottino al cioccolato 28g x260



32922 Mini Fagottino al cioccolato 28g x200

DA LIEVITARE



32183 Mini Girella all'uvetta 30g x260

32919 Girella all'uvetta 35g x260



32923 Mini Girella all'uvetta 30g x200

DA LIEVITARE

GLI IMPERDIBILI



30228 Fagottino alle Mele 105g x50



40083 Fagottino con pezzi di mela 105g x50



31000 Croissant 60g x70

31044 Croissant 70g x60

32882 Croissant 50g x120

33250 Croissant 40g x165



35653 Croissant 80g x60

35676 Croissant 90g x50



30063 Croissant 71g x150

35099 Croissant 80g x150

41511 Croissant 60g x180

DA LIEVITARE

DA LIEVITARE

DA LIEVITARE



31001 Fagottino al cioccolato 75g x70

32822 Fagottino al cioccolato 65g x90



32099 Fagottino al cioccolato 80g x150

DA LIEVITARE



31002 Girella all'uvetta 110g x60

35712 Girella all'uvetta 96g x66



39621 Croissant a Mezzaluna 80g x56



41054 Girella all'uvetta 105g x120

DA LIEVITARE

RIFERIMENTI SERVIZI



30937 Fagottino al cioccolato 75g x20



30936 Croissant 60g x30



32422 Girella all'uvetta 110g x22



40630 Mini Croissant 25g x200



41214 Mix mini Viennoiserie x90



41132 Mix mini Viennoiserie x120

DA LIEVITARE

A top-down photograph of four golden-brown chocolate croissants on a wooden cutting board. One croissant is cut in half, revealing a soft, layered interior with dark chocolate chips. The croissants are arranged on a white paper napkin. In the background, a white mug filled with coffee is visible. The overall scene is set on a light-colored wooden surface.

Gli Irrésistibles

Una gamma di viennoiserie elaborata a partire da una ricetta unica, caratterizzata da **un tocco di latte* e panna*** che regala delle note intense all'assaggio per soddisfare anche i palati più esigenti.

Questa ricetta con una sfoglia a base di puro burro permette di ottenere delle viennoiserie molto croccanti, regolari e vaporose dal cuore morbido e dorato.

Queste viennoiserie ottengono un bel volume grazie allo specifico processo di fabbricazione e alla distribuzione omogenea del cioccolato nel fagottino al cioccolato.

I MINI E I LUNCH



39713

Mini Fagottino al cioccolato 28g x160



39714

Mini Croissant 25g x160



GLI IMPERDIBILI



36039

Croissant 65g x180



36040

Fagottino al cioccolato 75g x165



37460

Croissant 60g x70



37461

Fagottino al cioccolato 70g x76



38317

Croissant 75g x150



38318

Fagottino al cioccolato 85g x135



RIFERIMENTI SERVIZI



38203

Croissant 60g x72



38204

Fagottino al cioccolato 70g x72



A photograph of a breakfast table. In the foreground, a white plate with a dark rim holds several golden-brown croissants and chocolate-filled croissants. In the background, there are two white coffee cups, one partially filled with coffee. The table is covered with a white cloth. The image is partially obscured by a diagonal graphic element consisting of several parallel lines, with a yellow line at the top.

/ I Classici

I Classici **costituiscono un'ampia gamma di viennoiserie alla francese al burro** disponibile in diversi formati in versione pronta da lievitare e pronta da cuocere.

In questa collezione troverete quindi gli imperdibili croissant dritti, i croissant curvi, i fagottini al cioccolato, ma anche delle gustose girelle all'uvetta.

Tali prodotti sono disponibili in diversi formati per adattarsi a ogni momento della giornata.



31024 Girella all'uvetta Lunch 35g x360

DA LIEVITARE



31025 Fagottino al cioccolato Lunch 32g x340

DA LIEVITARE



31026 Croissant Lunch 30g x400

DA LIEVITARE



34840 Mini Croissant 25g x225



34854 Mini Girella all'uvetta 30g x260



34853 Mini Fagottino al cioccolato 25g x250



32629 Croissant 55g x110

35511 Croissant 80g x60

GLI IMPERDIBILI



30158 Croissant 50g x200

30168 Croissant 60g x180

DA LIEVITARE

DA LIEVITARE





31027 Fagottino al cioccolato 80g x70

33751 Fagottino al cioccolato 65g x90

34581 Fagottino al cioccolato 75g x70



30095 Fagottino al cioccolato 70g x180

DA LIEVITARE



30261 Girella all'uvetta 105g x120

DA LIEVITARE

32659 Girella all'uvetta 120g x105

DA LIEVITARE



32562 Croissant a Mezzaluna 80g x60



32717 Maxi Fagottino al cioccolato 150g x36





Baker Solution

Viennoiserie semplici dalla consistenza leggera e croccante, a base di **grasso composto¹ (GC)** o **margarina² (GV)** di alta qualità e ingredienti rigorosamente selezionati.

I Baker Solution costituiscono una collezione di viennoiserie alla francese disponibile in versione pronta da cuocere per una preparazione rapida ed efficace.

Dei prodotti vegani, premium e gustosi, completano questa collezione Baker Solution per rispondere a una tendenza in piena crescita, che si sta installando in maniera stabile.

/ Il 43% *DEGLI EUROPEI CONSUMA OCCASIONALMENTE prodotti vegani a casa o al ristorante**

* La tendenza Healthy, CHD Expert - 300 consumatori per paese - Francia, Italia, Germania, Paesi Bassi, Regno Unito, Spagna

(1) Grasso composto (GC): un mix di burro concentrato e grassi vegetali (non idrogenati) • (2) Margarina di qualità a base di grassi vegetali (GV).

[RETURNO AL SUMARIO](#)

GLI IMPERDIBILI

35508



Croissant 70g x64



35509



Fagottino al cioccolato 80g x70



38509



Fagottino alle Mele 100g x50



40871

N!



Croissant decorazione zucchero 75g x50



40882

N!



Girella all'uvetta 110g x60

I MINIE I LUNCH

35506



Mini Croissant 25g x225



35507



Mini Fagottino al Cioccolato 28g x260



40837

N!



Mini Croissant 30g x240

40839

N!



Fagottino al cioccolato Lunch 32g x240



40841

N!



Girella all'uvetta Lunch 35g x260



41221

VEGANO

N!



Fagottino vegano al cioccolato 80g x60



41241

N!



Croissant vegano 70g x60





CATEGORIA

VIENNOISERIE

golose

I Mini Golosi

Oggi il piacere gustativo corrisponde a una vera e propria aspettativa da parte dei consumatori. Sono ghiotti di nuove sensazioni e di nuove esperienze gustative golose e originali.

Le Mini Golosi associano **sapori nuovi, texture innovative, formati originali e decorazioni appetitose**. Questa collezione porta un soffio di originalità e golosità attraverso un'inedita esperienza gustativa.

/ Il 54% DEI CLIENTI CONSUMA DELLE VIENNOISERIE quando fa colazione in hotel*

LE MINI GHIOFFONERIE

36814



Mini Gesuita Alla Crema pasticcera con vanilla del Madagascar 40g x150



36815



Mini Extravagant al Lampone 35g x150

36821



Mini Finger Pralinato 35g x150



36822



Mix Mini Ghioffonerie x200

LE MINI GOLOSITÀ

31293



Mini Treccia al Cioccolato 28g x180

DA LIETVANE

31701



Mini Treccia al Cioccolato 28g x100

32156



Mini Treccia ai Mirilli Rossi 30g x100

32157



Mini Girella alla Cannella 35g x260

32232



Mix Mini Golosità x140

32330



Mini Extravagant alla Crema 40g x180

40510



Mini Croissant farcito all'albicocca 40g x165



40511



Mini Croissant farcito alla crema pasticcera 40g x165



40512



Mini Croissant farcito al lampone 40g x165



42105



Mini Croissant farcito al cacao-nocciole
40g x165



42135



Mix Mini croissant con ripieno 40g x165



I MINI CESTINI

31103



Mini Cestino al Mango 40g x100



31104



Mini Cestino all'amarena 40g x100



31105



Mini Cestino alla Fragola 40g x100



31106



Mini Cestino alla Mela Tatin 40g x100



31507



Mix mini Cestino alla Frutta 40g x100





I Maxi Golosi

Viennoiserie creative e generose che regalano un'esperienza unica e un'intensa sensazione di piacere.

La nostra collezione Maxi Golosi è principalmente a base di puro burro per delle viennoiserie con una sfoglia sottile, una texture croccante e un gusto senza paragoni. **Le ricette sono molto generose e ricche di gusto per una grande esplosione di sapori.**

L'ALIMENTAZIONE È MOTIVATA DAL GUSTO PER
il 71% dei consumatori*

LA BRIOCHE SFOGLIATA

39849



100% COTTO

brioche di pasta sfoglia spirale 295g x4



40449



DA LIEVITARE

DIY brioche di pasta sfoglia spirale 330g x24



I CROISSANT FARCITI

34420



Croissant farcito al cacao-nocciole 90g x60



34421



Croissant farcito alle mandorle 90g x60

35716



Croissant farcito alle mandorle 95g x60



36672



Croissant farcito al cacao-nocciole 90g x44



37459



Croissant farcito al cacao-nocciole 70g x56



38539



Croissant farcito al ampone vegano Baker Solution 90g x44



39889



Croissant farcito alla crema pasticcera 100g x50



40404



Croissant farcito al lampone 90g x40



40405



Croissant farcito al cacao-nocciole 90g x40



40407



Croissant farcito all'albicocca 90g x40



N!

40880



Croissant farcito alla crema pasticceria Baker Solution 100g x50



N!

40883



Croissant farcito all'albicocca Baker Solution 90g x40



N!

40884



Croissant farcito al cacao-nocciole Baker Solution 90g x40



GLI EXTRAVAGANT

32063



Extravagant alla Crema 90g x70

36622



Extravagant con Cioccolato e Crema 95g x70

37745



Extravagant Tre Cioccolati 95g x60



30302

LE TRECCIE



Treccia al Cioccolato 120g x65

DA LIEVITARE

34060



Treccia al Cioccolato fondente 110g x65

DA LIEVITARE

LE BRIOCHE SUISE

30042



Brioche Suisse al Cioccolato 120g x70

DA LIEVITARE

33441



Brioche Suisse al Cioccolato 100g x70

CROWN DANESI

39774



Crown sapore di vaniglia nocciola spezzettata vegano Baker Solution 90g x48



39775



Crown arancia e nocciola spezzettata vegano Baker Solution 90g x48



39776



Crown ciliegia e semi di lino Vegano Baker Solution 90g x48



LE ALTRE SPECIALITÀ

30000



Croissant Albicocca 115g x40

DA LIEVITARE

30009



Croissant Albicocca 115g x60

30310



Triangolo alle Mandorle 90g x100

DA LIEVITARE

32160



Girella alla Cannella 100g x60

35161



Patte d'Ours al Cacao-Nocciole 100g x30



38184



Breizh'n'Roll 85g x60

39701



Girella Ultra Kanel 100g x60



40538

RIFERIMENTI SERVIZI



Croissant farcito al cacao-nocciole 90g x22





CATEGORIA

VIENNOISERIE *dal mondo*



/ Gli Evasion

Quando le tecniche di panificazione francesi si ispirano alle **tendenze locali e dal mondo** per offrirci delle viennoiserie dalle **ricette originali e saporite**.

Nei nostri diversi prodotti si ritrovano sapori locali, come nel Croissant Campagnolo di ispirazione scandinava, nel Croissant Zaater dal sapore mediorientale o nelle Couque di ispirazione belga.

COUQUE AL BURRO

N!

40942



Couque al burro 75g x64



N!

40943



Couque al burro all'uvetta 85g x64



N!

40944



Couque al burro 80g x141



N!

40961



Couque al burro all'uvetta 85g x135



I CROISSANT

34732



Croissant Multisemi 70g x70



40543



Croissant allo Zaatar 70g x60



N!

40838



Croissant Lunch Multisemi Baker Solution 35g x180



40544



Croissant allo Zaatar 35g x165



04 SNACK



Una sfoglia di grande qualità

- / Una gamma principalmente a base di **PURO BURRO**: degli snack pronti da cuocere con una **texture croccante** e una **sfoglia ben dorata**.
- / **FARINE FRANCESI**: tutte le nostre farine di frumento classiche sono prodotte con frumenti coltivati in Francia¹.
- / Esclusivamente a base di uova provenienti da galline allevate a terra².

Gusto e Creatività

- / **Farciture saporite, ricche e varie** per rispondere al mercato in piena espansione degli snack.

Veloci da preparare

- / Un'offerta disponibile in formato pronto da cuocere per una **preparazione semplice e rapida**, che garantisce freschezza e flessibilità.

Impegno per una sana alimentazione

- / **Il 76% dei nostri snack salati è Clean Label Bridor³.**



(1) Per i nostri siti di produzione francesi, tranne il glutine di frumento. Salvo in caso di avversità climatiche che rendano impossibile un approvvigionamento di frumento di origine francese al 100%. • (2) Per i nostri siti di produzione francesi
(3) Tranne la collezione Panidor.



Snack

Deliziosi snack salati, dalle **farcite ricche e varie**, per rispondere al mercato in piena espansione degli snack.

Formati adeguati alle diverse aspettative: **formati mini** per ogni momento della giornata, dentro o fuori casa, ma anche **dei formati maxi**, più generosi, perfetti da consumare a tavola o in giro.

/ Il 91% DEI CONSUMATORI CONSUMA UN PRODOTTO PER LO SNACK NEL CORSO DELLA GIORNATA, in particolare durante la pausa pomeridiana²

I FINGER

N!

41251



Finger al Formaggio 90g x60



I CESTINI

34401



Cestino al Prosciutto y Formaggio 100g x70



40642

Cestino con formaggio La Mucca che ride® 100g x70



40643



Cestino con formaggio La Mucca che ride® 100g (con sacchetti) x70



N!

41252



Cestino al prosciutto e formaggio baker solution 100g x70

I CROISSANT FARCITI

37455



Croissant farcito al Formaggio 90g x60



IL BUN'N'ROLL

36967



Bun'n'Roll 85g x50



RIFERIMENTI SERVIZI

38366



Bun'n'Roll 85g x20



panidor®



Panidor

/ Prodotta esclusivamente in Portogallo, la collezione Panidor propone **prodotti di grande qualità ispirati alla tradizione locale**. Viaggiate nel cuore della cultura panificatoria portoghese attraverso un'offerta di prodotti da forno completa e facile da preparare.

/ Un'offerta di **snack salati pronti da cuocere a base di pasta sfoglia**, in gusti che piacciono alla maggior parte della gente e che rispondono alle aspettative del mercato.

/ **Formati generosi** e maneggevoli da consumare a tavola o in giro

N!

41585



Cestino con salsiccia 120g x30

N!

41597



Cestino al Prosciutto e Formaggio 100g x30

05 PASTICCINI



Savoir-faire ed eccellenza

/ Un savoir-faire e un'esperienza di oltre 10 anni per offrire **una gamma di pasticcini dai sapori intensi e assortiti**. Tutto quello che serve per dei golosi momenti di degustazione!

Golosità e creatività

/ Un'offerta ispirata a **tecniche di pasticceria francesi** e a **culture panificatorie di altri paesi** per un'ampia scelta di pasticcini golosi.

Flessibilità e rapidità

/ Un'offerta essenzialmente disponibile in formato pronto da servire ma anche pronto da cuocere, per **una qualità ottimale** e con diversi confezionamenti per adattarsi alle esigenze dei clienti.



Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels



Bridor e la Maison Lenôtre si sono associate per proporre ai professionisti **dei macaron d'eccezione**: rifiniture accurate, sapori intensi e ingredienti nobili.

Dei macaron ispirati alla tradizione francese, farciti con crema al burro, ganache o composta di frutta.

I MACARON



35720 Vassoio di macaroni Vaniglia (48 x 12g)
2 vassoi per confezione
cartone da 96 unità



35721 Vassoio di macaroni Lampone (48 x 12g)
2 vassoi per confezione
cartone da 96 unità



35722 Vassoio di macaroni Cioccolato (48 x 12g)
2 vassoi per confezione
cartone da 96 unità



35723 Vassoio di macaroni Limone (48 x 12g)
2 vassoi per confezione
cartone da 96 unità



35724 Vassoio di macaroni Caramello al burro salato (48 x 12g)
2 vassoi per confezione
cartone da 96 unità



35725 Vassoio di macaroni Pistacchio (48 x 12g)
2 vassoi per confezione
cartone da 96 unità



35726 Vassoio di macaroni Caffè (48 x 12g)
2 vassoi per confezione
cartone da 96 unità



33440 Vassoio di macaroni Assortimento n°1 (48 x 12 g)
16 pezzi per ricetta, su 2 vassoi
cartone da 96 unità

1. Ganache al cioccolato certificato
2. Vaniglia di Tahiti e Madagascar
3. Pistacchio
4. Composta di Lampone
5. Caramello al burro salato
6. Limone



34111 Vassoio di macaroni Assortimento n°2 (48 x 12g)

**16 pezzi per ricetta, su 2 vassoi
cartone da 96 unità**

1. Limone
2. Caramello al burro salato
3. Composta di Lampone
4. Ganache al cioccolato certificato
5. Vaniglia di Tahiti e Madagascar
6. Caffè



/ Le Delizie

Una collezione di **macaron alla francese, gustosi, eleganti e moderni** realizzati con ingredienti di qualità e nel rispetto dei principi del savoir-faire francese nel campo della pasticceria.

Questi deliziosi macaron hanno gusci croccanti che si sciolgono in bocca grazie alla loro meringa lavorata a freddo.

/ Il 71% *DEI CONSUMATORI SI CONCEDE TALVOLTA dei piccoli lussi per dei momenti di piacere⁴*

I MACARON



36173 Vassoio da macaron Gusti classici (48 x 12g)

6 pezzi per ricetta, su 1 vassoio

1. Limone
2. Caramello salato
3. Lampone
4. Vaniglia
5. Cioccolato
6. Pistacchio
7. Caffè
8. Frutto della passione



41699 Vassoio da macaron Gusti estivi (48 x 12g)

8 pezzi per ricetta, su 1 vassoio

1. Fiori d'arancio
2. Fragola
3. Ribes nero
4. Cocco
5. Albicocca
6. Rosa



41935 Vassoio da macaron Sapori Intensi (48 x 12g)

8 pezzi per ricetta, su 1 vassoio

1. Limone-lime
2. Amarena
3. Ananas Cocco
4. Mela Cannella
5. Vaniglia Yuzu
6. Cioccolato Fiore Di Sale



38200 Blister da macaron Gusti classici (8 x 12g)

18 blister per confezione - 2 pezzi per ricetta per blister

1. Cioccolato
2. Pistacchio
3. Vaniglia
4. Lampone



/ Gli Evasion

Prodotti golosi e gustosi che sono dei **veri e propri simboli delle culture panificatorie locali**, come la madeleine o la chouquette (icone della pasticceria francese) oppure i muffin originari degli Stati Uniti.

Una gamma molto golosa per diversi momenti della giornata.

LE CHOUQUETTE



39052

Chouquette 20g x384

LE MADELEINE



38982

Madeleine Bianco 45g x54

I MUFFIN



38973

Muffin al Cioccolato con pezzi di cioccolato 95g x28



38974

Muffin al Mirtillo 95g x28

38975



Muffin Bianco con pezzi di cioccolato 95g x28

38978



Muffin al Cioccolato farcito al Cioccolato-nocciole 120g x28



panidor®

Panidor

Prodotta esclusivamente in Portogallo, la collezione Panidor propone **prodotti di grande qualità ispirati alla tradizione locale**. Viaggiate nel cuore della cultura panificatoria portoghese attraverso un'offerta di prodotti da forno completa e facile da preparare.

Un'offerta di prodotti golosi rappresentativa della pasticceria portoghese: il **Pastel de Nata**, l'emblematico pasticcino portoghese, e la **Bola de Berlim**, un bigné molto popolare in Portogallo soprattutto in estate.

Prodotti disponibili in **gusti e formati diversi (mini e maxi)**, che si adattano alle varie aspettative dei clienti.

BOLA DE BERLIM

N!

41588



Bola de Berlim Bianco 80g x20

N!

41591



Bola de Berlim creamy 120g x20

N!

41592



Bola de Berlim al Cacao-Nocciole 120g x20

PASTEL DE NATA

39747



Pastel de Nata 60g x60

N!

41370



Pastel de Nata 60g x60

N!

41587



Mini Pastel de Nata 35g x120

06 SERVIZI

UNA GAMMA DI PRODOTTI E SERVIZI ADATTI ALLE DIVERSE ESIGENZE DEI NOSTRI CLIENTI.

Le Mini Confezioni

/ Una gamma di prodotti confezionati in piccoli cartoni bianchi dotati di una grande etichetta per il Cash & Carry.

I Prodotti in sacchetto

/ Un'offerta rivolta ai consumatori per una cottura a domicilio.

Le Confezioni piccole

/ Una gamma di prodotti confezionati in piccoli cartoni neutri per facilitarne lo stoccaggio.




I CODICI DEI PRODOTTI

/ *Le Mini Confezioni*


UNA GAMMA DI PRODOTTI CONFEZIONATI IN PICCOLI CARTONI BIANCHI PER ESSERE FACILMENTE DISPOSTI SUGLI SCAFFALI, DOTATI DI UNA GRANDE ETICHETTA COLORATA PER UNA CORRETTA COMPrensIONE E VISIBILITÀ.



/ VIENNOISERIE

		Tecnologia	Pezzi/ confezione	Confezioni/ pallet	Codice standard	
Gli imperdibili						
31825	Croissant Éclat du Terroir 80 g		PDC	25	132	31780
30936	Croissant Savoureux 60 g		PDC	30	120	31000
30937	Fagottino al Cioccolato Savoureux 75 g		PDC	20	120	31001
32422	Girella all'Uvetta Savoureux 110 g		PDC	22	132	31002
I mini e i lunch						
31542	Croissant Lunch 30 g Une Recette Lenôtre Professionnels		PDC	70	120	31778
31543	Fagottino al Cioccolato Lunch 35 g Une Recette Lenôtre Professionnels		PDC	70	120	31776
41214	Mix di Viennoiserie Lunch Savoureux (30 croissant + 30 fagottini al cioccolato + 30 girelle all'uvetta)		PDC	90	132	
41132	Mix di Viennoiserie Mini Savoureux (36 Mini croissant + 36 Mini fagottini al cioccolato + 24 Mini girelle all'uvetta + 24 Mini fagottini alle Mele)		DA LIEVITARE	120	120	
I croissant farciti						
40207	Croissant farcito alla crema pasticcera 100 g		PDC	22	132	39889
40535	Croissant farcito all'albicocca 90 g		PDC	22	132	40407
40538	Croissant farcito al cacao-nocciole 90 g		PDC	22	132	40405

/ PANE

		Tecnologia	Pezzi/ confezione	Confezioni/ pallet	Codice standard	
I bocconcini di pane						
31301	Finedor® Bianco 45 g Une Recette Lenôtre Professionnels		Precotto	30	120	30895
31305	Bocconcino Semi e Cereali 45 g Une Recette Lenôtre Professionnels		Precotto	35	120	30898
32147	Carré Rustico 40 g		Precotto	30	132	31520
Il pane gastronomico						
32321	Pane alla Frutta 180 g Une Recette Lenôtre Professionnels		Precotto	15	132	30894
Il pane di grande formato						
33860	Il Pochon firmato Frédéric Lalos 450 g		Precotto	4	80	32993
/ SNACK						
38366	Bun'n'Roll 85 g		PDC	20	132	36967

Le confezioni piccole

UNA GAMMA DI PRODOTTI CONFEZIONATI IN PICCOLI CARTONI NEUTRI PER FACILITARNE LO STOCCAGGIO.

/ PANE

Tecnologia Pezzi/
confezione Confezioni/
pallet Codice
standard

Les Pains à Partager






		Tecnologia	Pezzi/ confezione	Confezioni/ pallet	Codice standard
31816	Pavé Campagnolo 450 g	Precotto	9	64	30734

I Prodotti in sacchetto

CONFEZIONI ADATTE ALLA VENDITA AL GRANDE PUBBLICO.





/ VIENNOISERIE

Tecnologia Pezzi/
confezione Confezioni/
pallet Codice
standard

			Tecnologia	Pezzi/ confezione	Confezioni/ pallet	Codice standard
38204	Sacchetto da 6 Fagottini al Cioccolato 70 g Le Fournil de Pierre		PDC	12 sacchetti	64	37461
38203	Sacchetto da 6 Croissant 60 g Le Fournil de Pierre		PDC	12 sacchetti	64	37460
40534	Sacchetto da 6 croissant BIO 70 g Le Fournil de Pierre	 	PDC	12 sacchetti	70	32504
40630	Sacchetto da 10 Mini Croissant 25 g Le Fournil de Pierre		PDC	20 sacchetti	64	



/ PANE

			Tecnologia	Pezzi/ confezione	Confezioni/ pallet	Codice standard
38558	Sacchetto da 2 Francesini 140 g Le Fournil de Pierre		Precotto	12 sacchetti	64	34793
40589	Sacchetto da 6 bocconcini 40 g Le Fournil de Pierre		Precotto	14 sacchetti	64	34921
38941	Sacchetto da 6 Bocconcini Bianchi BIO 50 g Le Fournil de Pierre	 	Precotto	10 sacchetti	64	38942



(1) Controllare e fare controllare il forno regolarmente.
 (2) Scongelo prima della cottura (è possibile scongelare il pane nella confezione a +4 °C la sera prima dell'utilizzo).
 (3) Pane - Preiscaldare sempre il forno prima della cottura. Tiraggio chiuso.
 (4) Fare raffreddare e riposare obbligatoriamente su griglia e carrello portatieghe in un luogo a temperatura ambiente e ventilato.
 (5) Non riscaldare in forni a gas o forni a platea. Non ricongelare mai un prodotto scongelato: conservare a -18 °C.

/ PANE	
TMC: 15 MESI	
TABELLA DI COTTURA indicativa, da adattare a seconda del forno ⁽¹⁾	
I BOCCONCINI DI PANE	Finedor® (tutti i Finedor® tranne Spiga: 45 g, 50 g, 80 g)
	Finedor® Spiga (40 g)
	Altri Bocconcini di pane (40 g-70 g)
	completamente cotto
I PANINI	Mini panini (80 g)
	Francesini (120 g-140 g)
	Ciabatte (140 g-180 g)
	SO Moelleux (100 g e 140 g)
LE BAGUETTE E IL PARIGINO	Baguette (280 g)
	Baguette Caractère (280 g), Lutécine (280 g)
	Amibote (250 g), Amibote ai Cereali (250 g)
IL PANE DI GRANDE FORMATO	Pane di grande formato (<400 g): Pochon, Pane di grande formato, Pavé Nordico, Pane alla Frutta 300g
	Pane alla frutta di grande formato: Fichi, Muesli, Noci, Limone, ecc.
	+ Pane alla Frutta 180 g Une Recette Lenôtre Professionnels
	Pane di grande formato (>400 g): Cereali, Campagnolo, ecc. completamente cotto



FASE 1: scongelamento⁽²⁾

0-10 minuti
(il tempo di collocarle su piastra)



FASE 2: cottura
(in forno preriscaldato a 230°C⁽³⁾)

6-8 minuti a 200-210°C
4-5 minuti a 200-210°C
7-9 minuti a 190-200°C

Fare riferimento alla scheda tecnica



FASE 3: raffreddamento prima di servire⁽⁴⁾

10-15 minuti

/ PRODOTTI SENZA GLUTINE

TMC: 12 MESI

TABELLA DI COTTURA

indicativa, da adattare a seconda del forno⁽¹⁾

Bocconcini di pane e Briochine
Madeleine



FASE 1: cottura
(in forno ventilato e forno rotativo⁽⁵⁾ a 160°C all'interno del loro imballaggio)

10 minuti
8 minuti



FASE 2: raffreddamento prima di servire

2 minuti fuori dall'imballaggio
2 minuti fuori dall'imballaggio

/ PASTICCERIA

MACARON E PASTICCINI

TMC: 12 MESI

Macaron
Pasticcini

FASE 1: rimozione della pellicola

Dopo lo scongelamento
Prima dello scongelamento

FASE 2: scongelamento

minimo 4 ore a 4°C
3-4 ore a 4°C

FASE 3: estrazione dal vassoio
(a temperatura ambiente prima della degustazione)

15 minuti
15 minuti

ALTRI PASTICCINI

TMC: 6 MESI PER LE CHOUQUETTE E 18 MESI PER LE MADELEINE E I MUFFIN

Chouquette
Madeleine
Muffin 95 g
Muffin 120 g
Pastel de Nata

Fase 1: scongelamento

0-5 minuti (il tempo di collocarle su piastra) **O**
3 ore
1 ora
2 ore
15-20 minuti

FASE 2: cottura
(in forno preriscaldato a 210°C)

18-20 minuti 185-190°C
3-6 minuti 180-200°C

/ SNACK

TMC: 12 MESI

TABELLA DI COTTURA

indicativa, da adattare a seconda del forno⁽¹⁾

Mini Snack
Bun'n'Roll
Girelle salate e Croissant farciti
Cestino 100 g
Trecce



Collocare su piastra 40 x 60

24 alla volta
12 alla volta (stampi da posizionare su una griglia)
12 alla volta
10 alla volta



FASE 1: scongelamento
(a temperatura ambiente)

30-45 minuti
45 minuti -1 ora
30-45 minuti
45 minuti -1 ora



FASE 2: cottura
(in forno preriscaldato a 190°C)

14-15 minuti 165-170°C
16-18 minuti
165-170°C

ORGANIZZARE UNA COTTURA OGNI 2 ORE PER PROPORRE DELLE VIENNOISERIE DI QUALITÀ: LUCIDE, CROCCANTI E CON UNA BUONA FRAGRANZA DI BURRO.



/ VIENNOISERIES CRUES

TMC: 9 MESI ECCEPTE LE BRIOCHINE: 4 MESI

TABELLA DI COTTURA

indicativa, da adattare a seconda del forno⁽¹⁾

	Collocare su piastra 40 x 60	FASE 1: lievitazione (27-28°C con un'umidità al 70-80%)		FASE 2: asciugatura (a temperatura ambiente)	FASE 3: doratura	FASE 4: cottura (forno preriscaldato a 190°C)			
		Diretta	Controllata						
LE VIENNOISERIE ALLA FRANCESE	Mini/ Lunch	20-25 alla volta	da 1 ora e mezza a 1 ora e 45 minuti	da 1 ora a 1 ora e 15 minuti	10 minuti	Sì	13-15 minuti	165-175°C	
	Croissant (50 g-75 g)	12 alla volta	da 1 ora e 45 minuti a 2 ore	da 1 ora e 15 minuti a 1 ora e mezza			15-17 minuti		
	Croissant (80 g-100 g)	9-12 alla volta	da 2 ore a 2 ore e 15 minuti	da 1 ora e mezza a 1 ora e 45 minuti			16-18 minuti		
	Fagottini al Cioccolato						21-23 minuti		
	Maxi Fagottino al Cioccolato	8 alla volta	da 2 ore e 15 minuti a 2 ore e mezza	da 1 ora e 45 minuti a 2 ore			15-17 minuti		
Girella all'Uvetta	8-12 alla volta	15-16 minuti							
COLLEZIONE CON UNA PREPARAZIONE SPECIFICA	Éclat du Terroir - Croissant (61 g - 79 g)	12 alla volta	da 1 ora e 45 minuti a 2 ore	da 1 ora e 15 minuti a 1 ora e mezza	15 minuti	Sì	15-16 minuti	165-175°C	
	Éclat du Terroir - Fagottino al Cioccolato (70 g - 85 g)		da 2 ore a 2 ore e 15 minuti	da 1 ora e mezza a 1 ora e 45 minuti			16-17 minuti		
	Croissant e Fagottino al Cioccolato - Les Créations d'Honoré		da 2 ore a 2 ore e mezza	da 1 ora e 45 minuti a 2 ore			10 minuti		
	Croissant e Fagottino al Cioccolato - Gli Irrésistibles		da 1 ora e 50 minuti a 2 ore e 10 minuti	da 1 ora e 20 minuti a 1 ora e 35 minuti			15 minuti		
LE VIENNOISERIE GOLOSE	Mini Viennoiserie Golose	24 alla volta	da 1 ora e mezza a 1 ora e 45 minuti	da 1 ora a 1 ora e 15 minuti	10 minuti	Sì	13-15 minuti	165-175 °C	
	Croissant farciti	12 alla volta	da 2 ore a 2 ore e 15 minuti	da 1 ora e mezza a 1 ora e 45 minuti			16-18 minuti		
	Croissant all'Albicocca	12 alla volta	da 1 ora e 45 minuti a 2 ore	da 1 ora e 15 minuti a 1 ora e 45 minuti			15-17 minuti		
	Triangoli alle Mandorle	12 alla volta	da 2 ore a 2 ore e 15 minuti	da 1 ora e mezza a 1 ora e 45 minuti			13-15 minuti		
	Altre Maxi Viennoiserie Golose	8-10 alla volta	da 2 ore e 15 minuti a 2 ore e mezza	da 1 ora e 45 minuti a 2 ore			15-17 minuti		
	Briochine 30 g	20 alla volta	da 2 ore a 2 ore e 15 minuti	da 1 ora e mezza a 1 ora e 45 minuti			11-13 minuti		150-160 °C
	Briochine 60 g	12 alla volta	da 2 ore e 15 minuti a 2 ore e mezza	da 1 ora e 45 minuti a 2 ore			12-14 minuti		
	DIY brioches di pasta sfoglia spirale 330g	6 alla volta	da 2 ore e 15 minuti a 3 ore				10 min.		45-50 minuti

/ VIENNOISERIE PRONTE DA CUOCERE

TMC: 12 MESI

TABELLA DI COTTURA

indicativa, da adattare a seconda del forno⁽¹⁾

	Collocare su piastra 40 x 60	FASE 1: scongelamento (a temperatura ambiente)	FASE 2: cottura (in forno preriscaldato +20°C)				
LE VIENNOISERIE ALLA FRANCESE	Mini/ Lunch	24	30-45 minuti	13-15 minuti	165-170°C		
	Croissant (40 g-60 g)	12-15		15-17 minuti			
	Croissant (65 g-100 g)	9-12		15-18 minuti			
	Fagottini al Cioccolato			16-18 minuti			
	Maxi Fagottino al Cioccolato (150 g)	8		20-25 minuti			
	Girella all'Uvetta	8-12		17-20 minuti			
	Mini Fagottini alle Mele	24		45 minuti -1 ora		17-18 minuti	195-200°C
Fagottini alle Mele	12	19-20 minuti					
LE VIENNOISERIE GOLOSE E DAL MONDO	Mini Viennoiserie Golose e Mini Croissant dal mondo	20-24	30-45 minuti	13-15 minuti	165-170 °C		
	I Mini Croissant farciti	20		14-16 minuti			
	Altre Maxi Viennoiserie Golose	10-12		16-19 minuti			
	Croissant farciti e Croissant dal mondo	12		45 minuti -1 ora		16-18 minuti	
	Breizh'n'Roll	12		30-45 minuti		18-19 minuti	180-185 °C
	Crown Danesi	10-12		Senza scongelamento		18 20 minuti	190 °C
	Brioches di pasta sfoglia Onda 295g			45-60 minuti		5 minuti	150°C

Scaricare
il catalogo



Catalogo

BRIDOR

SHARE

THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD

GRUPE
LE DUFF

BRIDOR, UNA MARCA DEL GRUPPO LE DUFF



www.bridor.com

Contatto per la Francia: commercialfrance@groupeleduff.com

Contatto per l'estero: 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 - Edizione gennaio 2023 - Foto non contrattuali - Crediti fotografici: Franck Hamel - A point studio - Studio Rougereau - Bruno Fanchèvre - Le Studio des Fleurs - BAW Photos - iStock - Shutterstock - Studio Mixture - Amélie Poche - Clan d'Oeil - Charlotte Strömwall - Franck Boisselier - Guillaume Gautier