



KATALOG



20
24

SHARE

THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD

Zusammenfassung



EINLEITUNG

- 03 / Über uns
- 07 / Die Backkulturen
- 09 / Inspirationen
- 10 / Unsere engagements
- 13 / Die trends
- 15 / Die Neuheiten 2024
- 16 / Die services von Bridor
- 17 / Logothek



NATÜRLICHKEIT UND ERNÄHRUNG

- 20 / Wohlbefinden
- 22 / Bio



BROTE

25 / NACH FRANZÖSISCHER ART

- 26 / Bridor Une Recette Lenôte Professionnels
- 29 / Bridor signé Frédéric Lalos
- 32 / Die Feinschmeckerbrote
- 35 / Die Essentiellen
- 38 / Die Leckeren

40 / AUS DER WELT

- 41 / Evasions
- 43 / Panidor



FEINGEBÄCK

46 / NACH FRANZÖSISCHER ART

- 47 / Bridor X Pierre Hermé Paris
- 49 / Bridor Une Recette Lenôte Professionnels
- 52 / Éclat Du Terroir
- 57 / Les Inspirés
- 59 / die Geschmackvollen
- 63 / die Unwiderstehlichen
- 65 / die Klassiker
- 68 / Baker Solution

70 / DIE KÖSTLICHKEITEN

- 71 / Die Mini Köstlichkeiten
- 75 / Die Maxi Köstlichkeiten

80 / AUS ALLER WELT

- 81 / Evasions



SNACKS

- 84 / Snacking
- 87 / Panidor



KONDITOREI

- 90 / Bridor Une Recette Lenôte Professionnels
- 93 / Die Köstlichkeiten
- 95 / Evasions
- 97 / Panidor



Dieses Dokument ist interaktiv. Sie können direkt auf die Titel klicken, um zu den gewünschten Seiten zu gelangen und mit der Funktion "Zurück zum Inhalt" im Dokument navigieren.

DAFÜR STEHEN WIR

SEIT DER GRÜNDUNG 1988 DURCH LOUIS LE DUFF WIRD BRIDOR VON DER LEIDENSCHAFT ZUM BÄCKERHANDWERK ANGETRIEBEN.

Brot ist überall in der Welt die Mitte des Lebens

Es ist Teil unseres Kulturerbes und jedes Land hat seine eigene Bäckertradition: Sie ist lebendig, einzigartig und wird von Generation zu Generation weitergegeben. Zwischen Tradition und Moderne, zwischen lokal und global: Rezepte gibt es überall zu entdecken und je nach Verbraucherwunsch werden sie immer wieder neu erfunden.

Alle Backkulturen der Welt aufrechterhalten und teilen

Vom französischen Baguette bis zum geschmackvollen nordischen Brot, vom reinen Buttercroissant bis zum japanischen Croissant mit Kidneybohnen, vom indischen Chapati-Fladenbrot bis zum brasilianischen Käsebällchen. Wir lassen uns von dem außergewöhnlichen Know-how der Bäcker und Küchenchefs aus aller Welt inspirieren, um herausragende Produkte zu kreieren ... Edles Brot und Feingebäck, das gesund und natürlich ist und die jeweiligen lokalen Besonderheiten respektiert.

Seit seiner Gründung wird Bridor von der Leidenschaft für das Bäckerhandwerk angetrieben

- ! Wir erfinden neue Rezepte und setzen dabei auf die Vielfalt der vielen unterschiedlichen Geschmäcker.
- ! Wir stärken die Qualität unserer Zutaten und unserer Zulieferer immer weiter.
- ! Wir vereinen die Effizienz einer industriellen Herstellung mit der Virtuosität handwerklichen Know-hows.
- ! Wir gehen keine Kompromisse bei Geschmack und Qualität ein.
- ! Wir stellen im Rahmen unserer verantwortungsbewussten Firmenphilosophie den Menschen in den Mittelpunkt unserer Tätigkeit.

All das ist die Aufgabe von Bridor

Wir fördern Talente und Backtraditionen, um die besten Bäckereiprodukte auf jeden Teller zu bringen, und das in mehr als 100 Ländern weltweit.

* Wir teilen die Bäckertraditionen aus aller Welt

BRIDOR,
Share the bakery cultures of the world*

UNSERE PHILOSOPHIE



Die Bewahrung des handwerklichen Know-hows

Seit mehr als 30 Jahren lässt sich Bridor von der Backtradition inspirieren und arbeitet mit verschiedenen Bäckermeistern zusammen, um edle und köstliche Produkte anzubieten. Dank der Zusammenarbeit mit so renommierten Partnern wie La Maison Lenôtre, La Maison Pierre Hermé Paris oder dem Besten Handwerker Frankreichs im Bäckerhandwerk, Frédéric Lalos, kann Bridor authentische Kollektionen anbieten, die den Wünschen einer anspruchsvollen Kundschaft gerecht werden.



Qualität seit mehr als 30 Jahren

Bridor greift auf produktschonende Herstellungsmethoden zurück und respektiert die Ruhezeiten, die für die Entfaltung der Aromen notwendig sind. Die Teams aus Bäckern, Ingenieuren und Qualitätsbeauftragten arbeiten gemeinsam an der Entwicklung von Feingebäck, das hauptsächlich aus reiner Butter besteht. Bestimmte Brote werden mit Sauerteig hergestellt, der seit über 20 Jahren in unseren Backstuben verwendet wird.

Alle Backkulturen der Welt lebendig erhalten und teilen

Wir bei Bridor lassen uns vom Know-how der Bäcker aus aller Welt inspirieren, um typische, von lokalen Traditionen inspirierte Produkte zu entwickeln. Unsere Chefs kreieren auf diese Weise charaktervolle Produktreihen, die mit zartschmelzendem Feingebäck, knusprigen Broten und schmackhaftem Gebäck zu höchstem Gaumengenuss einladen.



Der Mensch im Mittelpunkt unserer Arbeit

Die Frauen und Männer, die jeden Tag dafür arbeiten, dass Bridor außergewöhnliche Produkte anbieten kann, liegen uns besonders am Herzen. Wir organisieren das ganze Jahr über Aktionen zur Förderung der Gesundheit, der Eingliederung, der Sicherheit und des Wohlbefindens am Arbeitsplatz.

BRIDOR

AUF DER GANZEN WELT



GRAHAM BELL / DE ROUEN
QUEBEC / KANADA

BRIDGEPORT
CONNECTICUT / USA

VINELAND
NEW JERSEY / USA

LOUVERNÉ
FRANKREICH

SERVON-SUR-VILAINE
FRANKREICH

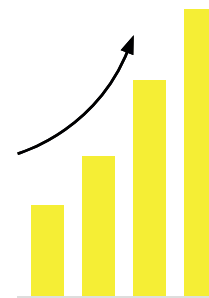
LEIRIA
PORTUGAL
panidor.

BRIDOR PÂTISSERIE
PONT DE L'ISÈRE / FRANKREICH

AMANDINE
PEKING / CHINA

BRIDOR

IN ZAHLEN



1,3 Milliarden
Euro Umsatz im Jahr 2023

10 Standorte
für die Produktion



400 000 T

Produkte pro Jahr

4 000
Mitarbeiter



BACKKULTUREN

LEBENDIG
ERHALTEN

SEIT JAHREN LIEGT ES UNS AM HERZEN, DIE BACKKULTUREN DER WELT DURCH INTERNATIONALE PRODUKTE UND KOOPERATIONEN ZU TEILEN.



Typische Produkte, die von lokalen Traditionen inspiriert sind

- / **Das Pastel de Nata:** Eine süße portugiesische Köstlichkeit, die von Panidor an unserem Produktionsstandort in Portugal hergestellt wird.
- / **Die Produktreihe „Rustikales Brot“:** Geschmacksintensive Brote aus den Backstuben von Kamps, einer Tochtergesellschaft von Le Duff in Deutschland.



Produkte, von den Kulturen aus aller Welt inspiriert und um unser französisches Know-how ergänzt

- / **Die Schnecke Ultra Kanel:** Ein Feinegebäck mit skandinavischer Tradition und intensivem Zimtgeschmack.
- / **Das Croissant Zaatar:** Ein Croissant mit reiner Butter und dem Geschmack des Orients durch eine Mischung an Gewürzen und Kräutern.
- / Und noch viele andere ...!

Partnerschaften mit Bäckermeistern aus aller Welt

- / **Frédéric Lalos**, Bester Handwerker Frankreichs im Bäckerhandwerk, arbeitet seit 12 Jahren mit uns an einer Kollektion von Broten, die seine Exzellenz und Kreativität widerspiegeln
- / 2021 hat sich **Pierre Hermé**, der 2016 zum besten Pâtissier der Welt gekürt wurde, für Bridor eine einzigartige und kreative Kollektion von Feinegebäck ausgedacht.
- / **Michel Roux Jr.**, der berühmte englische Chef mit 85 000 Abonnenten auf Instagram, ist vor allem Botschafter unserer Produktreihe signé Frédéric Lalos in England. Eine Produktreihe, die seinen Ansprüchen hinsichtlich Qualität und Geschmack gerecht wird.
- / Der österreichische Chef **Johann Lafer**, der heute in Deutschland lebt, ist in seiner Wahlheimat Deutschland eine wahre Küchenikone und arbeitet dort auch mit Bridor zusammen.



Frédéric Lalos



Pierre Hermé



Michel Roux Jr.



Die New-York Roll, eine Abwandlung unseres legendären Bun 'n' Roll.

Rezepte, die Sie in die lokalen Backkulturen eintauchen lassen

Entdecken Sie über 170 Rezepte, die von unseren Bäckermeistern und Backexperten aus aller Welt entwickelt wurden! Diese Rezepte können über unsere Webseite heruntergeladen und nach Art des Rezepts, Zubereitungszeit und Schwierigkeitsgrad gefiltert werden.



Croque-Monsieur mit Vollkornbrot, einem Brot signé Frédéric Lalos.

Ich scanne den Code, um noch mehr Rezepte zu entdecken!



Entdecken Sie auch die Tipps unserer Bäckermeister!



Pierre und Giuseppe, unsere Bäckerexperten für Spanien/Portugal und Italien/Malta.



Bridor Bakery Cultures Club

2020 haben wir den Bridor Bakery Cultures Club gegründet. Dieser Club für Austausch und gegenseitige Inspiration umfasst 40 unserer Bäckerexperten aus aller Welt. **Sie tauschen sich über neue Trends, lokale kulinarische Traditionen und die Best Practices im Bäckerhandwerk aus.** Unsere Bäckermeister nehmen auch an den internationalen Veranstaltungen von Bridor teil. Zu diesen Veranstaltungen gehört der Wettbewerb für kulinarische Kreativität, der jährlich stattfindet und der eine Hommage an die regionalen Backkulturen ist.



Jérôme und Sofi, unsere Bäckerexperten für Frankreich und die nordischen Länder.

INSPIRATIONEN

LECKERE UND KREATIVE REZEPTE
NUR FÜR SIE

Unsere Chefs verraten Ihnen ihre besten Rezepte



- Unsere Bäckermeister und Backexperten, Mitglieder des Bridor Bakery Cultures Club, die auf der ganzen Welt zu finden sind, präsentieren Ihnen ihre **besten raffinierten und schmackhaften Rezepte auf der Basis unserer Produkte.**
- Entdecken Sie die **süßen oder deftigen** Rezepte für jeden Verzehrmoment, die Sie auf eine Geschmacksreise schicken werden! Vom mediterranen Veggie-Sandwich über einen Apfel-Zimt-Crumble bis zur Focaccia mit Tomaten und Mozzarella **können Sie sich überraschen lassen und einige unserer bekanntesten Produkte ganz neu entdecken.**
- Wir bieten Ihnen eine Auswahl von **mehr als 170 Rezepten an, die unsere Bäckermeister erarbeitet haben**, um um Ihren Alltag zu etwas Besonderem zu machen.

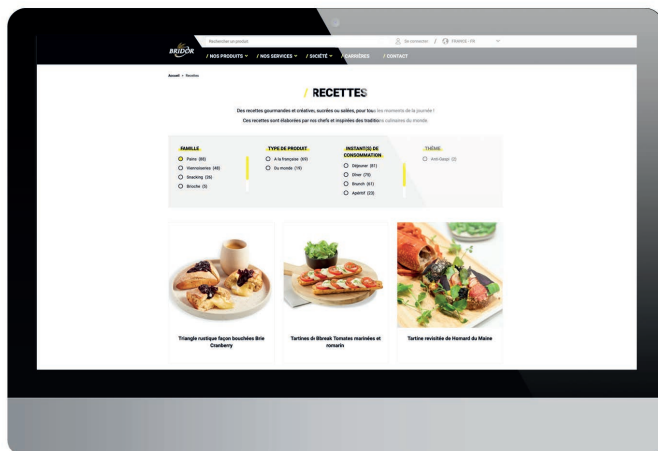


Einzigartige und ausgezeichnete Burger und Desserts mit dem Bun 'n' Roll

#Verschwendung: Unsere Chefs haben ausgefeilte Rezepte entwickelt, in denen unsere Produkte vollständig verwertet werden können.

Eine ordentliche Dosis Inspiration für alle unsere Kunden

- Nutzen Sie unser übersichtliches und bedienerfreundliches Interface, mit dem Sie schnell viele Rezepte finden, die Ihnen zusagen, und laden Sie die entsprechenden Rezeptkarten herunter.



Unsere Rezeptkarten herunterladen



Elegante, von kulinarischen Traditionen aus aller Welt inspirierte Rezepte für festliche Anlässe

Einzigartige Rezepte aus dem Kreativitätswettbewerb, den der Bridor Bakery Cultures Club jedes Jahr organisiert

UNSERE ENGAGEMENTS



FÜR UNSERE PRODUKTIONSSTÄTTEN VON FRANZÖSISCHEM BROT UND FEINGEBÄCK



MEHL



- / 100 % unserer Standard-Mehlsorten stammen aus Frankreich, werden also aus französischem Weizen¹ hergestellt und in französischen Mühlen gemahlen, die weniger als 300 km von unseren Produktionsstätten entfernt sind.
- / Die BIO-Weizenmehle für die Brote, die an unseren Standorten hergestellt werden, werden ebenfalls aus französischem BIO-Weizen produziert¹.



BUTTER

- / Wir arbeiten an der **Erstellung unserer Charta Verantwortungsvolle Butter Bridor** sowie an ihrer Unterzeichnung durch unsere Partner aus Verarbeitung und Erzeugung.
- / Für bestimmte Rezepte **verwenden wir Butter AOP Charentes-Poitou**, die bei den französischen Bäckern ausnahmslos beliebt ist.

EIER

- / Seit dem 1. Januar 2019 werden an unseren Produktionsstandorten in Frankreich für alle Bridor-Produkte **ausschließlich Eier aus Bodenhaltung** verwendet. Bestimmte Produktreihen werden mit Eiern aus Freilandhaltung produziert.



CLEAN LABEL BRIDOR



Unsere Rezepte nach dem Clean Label Bridor² werden hergestellt mit:

- / natürlichen Zutaten
- Zutaten mit natürlichen Eigenschaften hinsichtlich Farbe, Aroma und Textur, wie etwa Vanillearoma oder Kurkuma für die Farbe.

Nur die Ascorbinsäure, die bei der Endqualität von Broten und Feingebäck eine entscheidende Rolle spielt, wird in unseren Clean Label Rezepten toleriert. Ist sie enthalten, dann stets in einer Menge von weniger als 0,02 %.

SALZGEHALT UNSERER PRODUKTE

- / Ein ehrgeiziges Engagement für die Reduzierung von Salz: Seit 2024 enthalten unsere Brote maximal 1,3 g/100 g³ Salz.
- / Ein Angebot an **salzreduzierten Produkten**: Rezepte mit einem um 25 % reduzierten Salzgehalt im Vergleich zum Durchschnitt ähnlicher, auf dem Markt befindlichen Produkte.



74 %
Clean Label Bridor
2021

86 %
Clean Label Bridor
2023

100 %
Clean Label Bridor
ZIEL 2026



(1) Außer bei Wetterbedingungen, die eine Belieferung an Weizen mit 100 %-iger Herkunft aus Frankreich unmöglich machen.
(2) Anwendungsbereich Clean Label Bridor: Brot, Feingebäck, Snacks, Brioche, unter der Marke Bridor, einschließlich Mix aus Handelsprodukten.
(3) Gilt für die in Frankreich hergestellten Produkte. Im verzehrfertigen, gebackenen Endprodukt, außer Focaccias.



DER SCHUTZ
UNSERER UMWELT

VERRINGERTER RESSOURCENVERBRAUCH

mehr als 75 000 m³

Wasser sparen wir seit 2021 jedes Jahr in unseren französischen Produktionsstätten. Dazu wenden wir in unseren alten und neuen Tiefkühlanlagen die adiabatische Technologie an. Diese Technologie bringt heiße und trockene Luft mit einem feuchten Bereich in Berührung, was zu einer effizienten Temperatursenkung führt.



Beleuchtung 100 % LED

Bis Ende 2024 werden alle unsere französischen Produktionsstätten mit LED-Beleuchtungen ausgestattet sein. Sie verbrauchen weniger Strom und haben eine höhere Lebensdauer, sodass weniger Abfälle entstehen.

Weniger Energieverschwendung

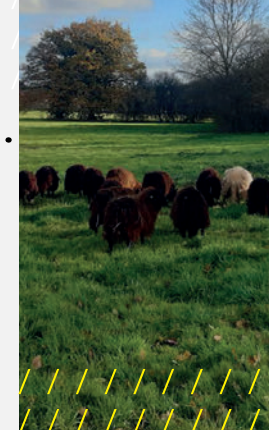
Die Installation eines Systems zur Kartografierung der Verbrauchsquellen unserer Produktionsanlagen ermöglicht es uns, den Verbrauch so genau wie möglich auf unsere Bedürfnisse abzustimmen und Energieverschwendung zu vermeiden.

40 % weniger Gasverbrauch

für unsere Warmwasserspeicher durch die Nutzung der Wärme aus den Maschinenräumen zum Vorwärmen des Warmwassers für den Sanitärbereich.

UNTERNEHMEN MIT ZERTIFIZIERUNG IN ENERGIEMANAGEMENT

Diese Zertifizierung wird an Unternehmen verliehen, die sich mithilfe eines effizienten Energiemanagements um die Verringerung der Klimaauswirkungen, einen schonenden Umgang mit den Ressourcen und die Verbesserung ihrer Betriebsergebnisse bemühen.



ARTENVIELFALT

Die Bewahrung der Artenvielfalt ist ein integraler Bestandteil der Studien zu allen unseren Zukunftsprojekten. Deshalb haben wir an unserem Standort in Louverné jetzt 8 Bienenstöcke aufgestellt, und seine Grünflächen werden in Öko-Beweidung von Schafen des Unternehmens „Moutons de l'Ouest“ („Schafe des Westens“) gepflegt.

ÖKOLOGISCHES HANDELN



100 % unseres anfallenden Industrierwassers wird für die Bewässerung der Felder in der Nähe unserer Produktionsstätten genutzt. Im Jahr 2022 konnten so 112 000 m³ Wasser wiederverwendet werden!

100 % unserer Abfälle

werden jetzt verwertet und dem Recycling zugeführt, zu Tierfutter verarbeitet oder für das Heizen von Gebäuden verwendet.



Der Wegfall der Kartonverpackung macht 158 T Abfall weniger aus!





DER RESPEKT FÜR DIE FRAUEN UND MÄNNER

GESUNDHEIT, SICHERHEIT UND WOHLBEFINDEN



UNTERNEHMEN MIT ZERTIFIZIERUNG IN GESUNDHEIT UND SICHERHEIT AM ARBEITSPLATZ

Diese Zertifizierung ermutigt Unternehmen, Richtlinien für die Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz auszuarbeiten und unter Vorgabe konkreter Ziele umzusetzen.



UNTERNEHMEN MIT DEM LABEL „VITRINE INDUSTRIE DU FUTUR“

Dieses Label zeichnet technologische Innovationen aus, die sich auf den Menschen an unseren Produktionsstandorten konzentrieren.

Dank des Projekts HUMAN können die Mitarbeiter an einem personalisierten Programm mit körperlichen Aktivitäten teilnehmen, sie haben Zugang zu einem Fitnessraum und werden gezielt bei Übungen begleitet, die Muskel-Skelett-Beschwerden vorbeugen sollen.

2019 haben wir unsere ersten Exoskelette eingeführt. Seitdem werden sie mit Sensoren zur Messung der Muskelermüdung ergänzt, um sie noch effizienter zu machen.



INTEGRATION, AUSBILDUNG UND DIVERSITÄT

CAMPUS BRIDOR



CAMPUS BRIDOR, unser Schulungsprogramm mit Bescheinigung, wurde 2023 gestartet, um Ausbildungsprogramme für die Berufe von Bridor anbieten zu können. Es ist ein duales Programm an den Produktionsstätten von Servon-sur-Vilaine oder Louverné, dem eine Anstellung folgen kann.

2021 haben wir zwei Chatbots an unseren Standorten aufgestellt.

Der erste soll den Mitarbeitern bei der Lösung von Problemen mit den Produktionslinien helfen, während der zweite rund um die Uhr und an allen Wochentagen Antworten auf Fragen zum Personalwesen gibt.



Der Monat Juli steht bei Bridor unter dem Motto der Gebärdensprache. **Schwerhörige Mitarbeiter leiten Workshops, die zum Thema sensibilisieren und den Kollegen die Gebärdensprache vorstellen sollen.** Nach diesen Kursen werden an alle Mitarbeiter Memos verteilt, damit einfache Wörter und Sätze im Gedächtnis bleiben und weiter in den Abteilungen praktiziert werden.

TRENDS

DER MARKT DER BACKWAREN, DES FEINGEBÄCKS UND DER PÂTISSERIE IST EIN **DYNAMISCHER MARKT**. BACKWAREN GEHÖREN **ZUM ALLTAG DER VERBRAUCHER**, SIE STÜTZEN SICH AUF DAS **TRADITIONELLE KNOW-HOW** UND **ERFINDEN SICH DABEI IMMER WIEDER NEU**.

Brot

Das Alltagsprodukt

Brot ist ein **fester Bestandteil im Alltag** der Deutschen:

89 % der Deutschen verzehren **REGELMÄSSIG BROT¹**

7/10 essen zu ihrer Mahlzeit gerne **EIN STÜCK BROT¹**

Einige der meistverzehrteten Brote in Deutschland sind:²

- / Baguette Tradition
- / Landbrot
- / Spezialbrote (Vollkorn, mit Samen ...)

Natürlichkeit und Ernährung

Die Verbraucher **bemühen sich heute um eine gesündere Ernährung**, die vor allem **einfach, natürlich und frei von Zusatzstoffen** sein soll.

69 % der Deutschen geben an, **AUF DEN NÄHRSTOFFGEHALT DER BÄCKEREIPRODUKTE ZU ACHTEN¹**

Pâtisserie



Genuss und Schlemmerei

Die Verbraucher **wünschen sich köstliche Lebensmittel für alle Verzehrmomente**.

So sind sich die Deutschen einig, dass Macarons für Folgendes stehen:

- / Genussmomente zu 76 %
- / Delikate Geschmacksrichtungen zu 76 %
- / Außergewöhnliche Momente zu 73 %¹

(1) Bridor-Studie mit 1000 Verbrauchern, die für die Bevölkerung in Deutschland 2023 repräsentativ sind
(2) Bridor-Studie mit 1000 Verbrauchern, die für die Bevölkerung in Deutschland 2022 repräsentativ sind

/ Feingebäck

Zwischen Tradition und Innovation

Zwei Drittel der Deutschen verzehren regelmäßig FEINGEBÄCK¹

Croissants und Schokobrötchen gehören zum bevorzugten Feingebäck der Deutschen, gewählt haben:

- 62 % das Schokobrötchen
 - 52 % das Croissant
- von den Verbrauchern von Feingebäck¹

Der Trend hin zu immer raffinierteren Toppings und Füllungen folgt allerdings auf dem Fuß.

Von den Verbrauchern, die Feingebäck kaufen:

fast die Hälfte kaufen Feingebäck MIT SCHOKOLADENFÜLLUNG (Suisse, Schleife, Schnecke, Croissant ...)¹

über ein Drittel kaufen Feingebäck MIT FRUCHTFÜLLUNG¹



NEUHEITEN 2024

BRIDOR UND MAISON LENÔTRE HABEN SICH ZUSAMMENGESCHLOSSEN, UM IHNEN IHRE BEIDEN NEUHEITEN MIT ELEGANTEN UND GANZ NEUEN GESCHMACKSRICHTUNGEN ZU PRÄSENTIEREN.



ENTDECKEN



ENTDECKEN



ENTDECKEN



ENTDECKEN

DIE MINI TARTELETTES 35 G

Drei **brandneue** und **elegante** Mini Tartelettes mit einer **einzigartigen Form**, die von den Chefs der Maison Lenôtre kreiert wurden. Die Rezepte in **intensiven, fruchtigen Geschmacksrichtungen** und aus einem sehr feinen und delikaten **Plunderteig mit reiner Butter** garantieren ein unwiderstehliches Geschmackserlebnis.

76 % der Europäer **ENTDECKEN** GERNE NEUE FORMEN UND GESCHMÄCKER BEIM FEINGEBÄCK ¹

BROT MIT GLÜHWEIN UND KASTANIEN 130 G

Ein außergewöhnliches und originelles Rezept, das zusammen mit den Chefs der Maison Lenôtre kreiert wurde und eine kreative Grundlage für Ihre **Catering-Häppchen** ist! Das Rezept enthält **Rotwein, Orangepüree** und **Glühweingewürze** und **Kastanien**, die der Krume eine hübsche rosane Farbe und ein einzigartiges Aroma verleihen.

61 % der Europäer essen gerne **SCHLEMMERBROTE** MIT VIELEN STÜCKCHEN ²

BROT MIT KHORASAN-WEIZEN UND URGETREIDE 450 G

Dieses neue Brot aus der Kollektion Frédéric Lalos vereint **Tradition und Kreativität** in einem Rezept, das mit einer Mischung aus **Khorasan-Weizenmehl** (eine alte Weizensorte) und Weizenmehl, die beide in Frankreich angebaut werden, sowie einem Weizensauerteig aus unseren eigenen Backstuben hergestellt wird. Ein **einzigartiger Mix aus 6 alten Körnersorten** sorgt für einen knusprigen Biss und eine rustikale und appetitliche Optik.

75 % der Europäer haben Lust, **DIESES PRODUKT ZU PROBIEREN!**

DAS GOURMET KÖRNER-BAGUETTE 280 G

Ein leckeres Baguette mit sorgfältig ausgewählten Zutaten:

/ Eine **einzigartige Mischung aus Körnern** für noch mehr Genuss und eine knusprige Textur

/ Ein **Sauerteig aus Weizenmehl mit Körnern** (Sonnenblume, Quinoa, Chia, Amarant und Hirse), der in unseren Backstuben hergestellt wird und dem Baguette **einen schön aufgegangenen Teig** und **einen unvergleichlichen Geschmack** verleiht.

78 % der Europäer finden, dass **EIN BAGUETTE MIT KÖRNER-TOPPING** **APPETITLICHER AUSSIEHT**³

(1) Bridor-Studie mit 6.000 für ihr Land repräsentativen Verbrauchern in Europa (Frankreich, UK, Deutschland, Spanien, Italien, Niederlande), 2023.

(2) Bridor-Studie mit 10.000 für die Bevölkerung repräsentativen Verbrauchern in 10 europäischen Ländern (Frankreich, Deutschland, Niederlande, UK, Italien, Spanien, Dänemark, Polen, Tschechien, Rumänien), Dezember 2022.

(3) Bridor-Studie mit 8.000 für ihr Land repräsentativen Verbrauchern in Europa (Frankreich, UK, Deutschland, Spanien, Italien, Niederlande, Belgien, Polen), Dezember 2023.

DIGITALISIERUNG UND SIE

Ihr personalisierter Kundenbereich

Mit Ihrem Kundenkonto können Sie sich in Ihren **persönlichen Bereich auf Bridor.com** einloggen. Dort finden Sie **Ihre spezifischen Referenzen**.

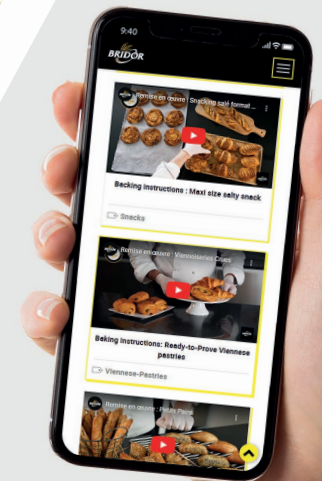
Sie finden dort außerdem:

- ▮ Ihre **Liste von Lieblingsprodukten**
- ▮ Ihre **Bestellungen**
- ▮ Ihren **Einkaufsverlauf**
- ▮ Ergänzende Dokumente zum Herunterladen: **technische Datenblätter, Rechnungen ...**
- ▮ Direkter Austausch mit dem **Kundendienst**

Eine umfassende Unterstützung bei der Zubereitung

Auf unserer Internetseite finden Sie **komplette Rezeptanleitungen** in Form von **kurzen Videos zur optimalen Zubereitung**.

BONUS: die Tipps von unseren Chefs!



Die Videos ansehen



* Für den Zugang zu Ihrem Onlinekonto wenden Sie sich bitte an unser Team (commercialfrance@groupeleduff.com für Frankreich / exportsales@groupeleduff.com für alle anderen Länder). Für weitere Informationen füllen Sie unser **Online-Kontaktformular** aus.

LOGOTHEK

DIE BEDEUTUNG ALLER LOGOS UND PIKTOGRAMME,
DIE SIE AUF UNSEREN PRODUKTEN FINDEN.

Zutaten



Produkte mit Sauerteig. Alle unsere Sauerteige werden in unseren eigenen Produktionsstätten hergestellt.



Produkte mit Label Rouge-Mehl, das bei Verbrauchern bekannteste Qualitätslabel.¹



Produkte mit Olivenöl für eine weiche Textur.



Produkte mit Eiern von Hühnern in Freilandhaltung.



Feingebäck mit bretonischer Butter im Rezept für eine leckere und knusprige Blätterung. Diese Butter wird exklusiv in unserem prestigeträchtigen Feingebäcksortiment Bridor x Pierre Hermé Paris verwendet.



Feingebäck mit AOP Butter Charentes-Poitou.



Produkte mit Qualitätsmargarine für einen allseits beliebten Geschmack und eine leichte und knusprige Textur.



Produkte mit Mischfett, sprich einer Mischung aus Margarine und konzentrierter Butter. Diese Kombination aus pflanzlichen Zutaten und gutem Buttergeschmack ermöglicht eine Produktreihe von hochwertigem Feingebäck.

Natürlichkeit und Ernährung



Produkte mit mindestens 6 g Ballaststoffen auf 100 g gebackenem Produkt.²



Produkte mit mindestens 3 g Ballaststoffen auf 100 g gebackenem Produkt.²



Mindestens 12 % des Energiegehalts dieser Produkte bestehen aus Eiweiß.²



Produkte Clean Label Bridor, die nur die wichtigsten Zutaten enthalten, die alle natürlicher Herkunft sind. Die einzige tolerierte Ausnahme bildet die Ascorbinsäure, die bei der Endqualität der Produkte eine entscheidende Rolle spielt.



Produkte, die kein Fleisch enthalten (Zutaten, einschließlich Zusatzstoffe, Aromen, Enzyme und Trägerstoffe sowie Verarbeitungshilfsstoffe tierischen Ursprungs)



Produkte ohne Zutaten tierischen Ursprungs (einschließlich Zusatzstoffe, Aromen, Enzyme und Trägerstoffe) oder Verarbeitungshilfsstoffe tierischen Ursprungs – auf keiner Stufe der Herstellung.



Brote mit Leinmehl im Rezept, die auch den Kriterien von Bleu-Blanc-Rouge entsprechen.



Glutenfreie Produkte mit einer einzigartigen Mischung von Mehlen ohne Gluten.



Bio-Brotarten und -Feingebäck, die aus sorgfältig ausgewählten Zutaten hergestellt werden und sowohl dem Lastenheft der biologischen Landwirtschaft als auch demjenigen von Bridor entsprechen.

Technologien

TG UNGEGARTE TEIGLINGE, die bei der Zubereitung eine Gehzeit benötigen.

GTG GEGARTE TEIGLINGE für eine schnelle und einfache Zubereitung.

VORGEBACKEN Zu 80 % gebackenes Brot, das im fertig Ofen gebacken werden muss.

100 % GEBACKEN SERVIERFERTIGE Produkte, die nur aufgetaut werden müssen.

Unsere Produktreihen



Feingebäck aus einfachen und zu 100 % natürlichen Zutaten, ohne Ascorbinsäure und Lecithin.



Marke B2C in Verbraucherbeuteln, die sich für den Verkauf an die Endverbraucher eignen.



Produkte, deren Rezept von lokalen Kulturen inspiriert ist, um kreative und leckere Artikel anbieten zu können!



Produkte, die in diesem Jahr auf den Markt kommen.



Produkte, deren Rezept dieses Jahr überarbeitet wurde.



NATÜRLICHKEIT UND ERNÄHRUNG



Das Wohlbefinden des Verbrauchers

/ Von den Broten Bleu-Blanc-Cœur oder ohne Gluten bis hin zum Croissant ohne Ascorbinsäure und Lecithin innoviert Bridor jedes Jahr, um innerhalb der Produktreihe „Mieux-Être“ **schmackhafte Produkte anzubieten, die die Anforderungen an mehr Wohlbefinden und eine bessere Ernährung erfüllen.**

Die Umwelt

/ Die Umwelt liegt Bridor besonders am Herzen. Dieses Engagement kommt mit der **BIO-Kollektion** zum Ausdruck, deren Produkte aus biologisch angebauten landwirtschaftlichen Rohstoffen hergestellt werden.

Qualität

/ Die Produkte werden aus sorgfältig **ausgewählten Zutaten** und nach strengen Lastenheften hergestellt, die von den Bridor-Qualitätsbeauftragten erstellt werden.

Wohlbefinden



Mit seinem starken Engagement für das Wohlbefinden hat Bridor eine Produktreihe entwickelt, die mit den neuen Nährwertempfehlungen übereinstimmt. **Die Produkte für das Wohlbefinden von Bridor vereinen Natürlichkeit, Genuss und Qualität.**

Diese Kollektion umfasst mehrere köstliche Brote **Bleu Blanc Cœur** – ein Konzept, bei dem es um die optimale Nährstoffzufuhr für den Menschen, aber auch die Gesundheit der Tiere und unsere Umwelt geht.

Entdecken Sie außerdem Brötchen, eine Brioche und eine Madeleine **ohne Gluten**, alle in individuellen Beuteln geschützt.

Zu der Kollektion gehört außerdem das Feingebäck **NAKED**, das ausschließlich mit Zutaten natürlicher Herkunft (ohne Ascorbinsäure und Lecithin) und Eiern aus Freilandhaltung hergestellt wird.

Alle Brot- und Feingebäcksorten aus dieser Kollektion erfüllen die Anforderungen unseres Clean Label Bridor.



72 % der deutschen Verbraucher achten ganz besonders AUF DIE ZUSAMMENSETZUNG DER PRODUKTE, DIE SIE KAUFEN*

* Bridor-Studie bei 1000 Verbrauchern, die für die Bevölkerung in Deutschland 2022 repräsentativ sind

DIE GLUTENFREIEN

35431



100% GEBAKKEN

Mini Brioche Glutenfrei 50g x50



BLEU-BLANC-CŒUR

37021



100% GEBAKKEN

Brötchen Bleu Blanc Cœur 50g x150



37022



VORGEBAKEN

Baguettine Bleu Blanc Cœur 140g x50



41694



100% GEBAKKEN

Brötchen Bleu Blanc Cœur 40g x185



DIE GLUTENFREIEN

35432



100% GEBAKKEN

Brötchen mit Samen Glutenfrei 45g x50



35433



100% GEBAKKEN

Brötchen Natur Glutenfrei 45g x50



35700



100% GEBAKKEN

Brötchen mit Samen Glutenfrei 45g x50



NAKED

39779



GTG

Croissant Naked 60g x70



DIE GLUTENFREIEN

35430



100% GEBAKKEN

Madeleine Glutenfrei 30g x50





MIT BIO
KOMMT MAN SCHNELL
AUF DEN GESCHMACK!



/ Bio

Das Geheimnis des biologischen Brots und Feingebäcks von Bridor?

/ **Sorgfältig** ausgewählte Zutaten: Mehl, Butter, Eier von Hühnern aus Freilandhaltung, Schokolade, Äpfel, Rohrzucker. Diese Bio-Rohstoffe entsprechen dem Pflichtenheft der biologischen Landwirtschaft und dem Anspruch von Bridor für ein erstklassiges Produktergebnis.

/ **Bio-Sauerteig:** Der 2010 von Bridors Bäckermeistern kreierte Bio-Natur-sauerteigansatz wird mit steingemahlenem Mehl zubereitet.

/ **Etwa 1 von 2 Europäern**
GIBT AN, REGELMÄSSIG BIO-PRODUKTE ZU KAUFEN*

/ **79 %** der Deutschen sind der Meinung, dass Produkte aus BIOLOGISCHER LANDWIRTSCHAFT EINE BESSERE QUALITÄT HABEN**

* Die Trends Healthy, CHD Expert, 2021 - Europa, 1800 Verbraucher
** Bridor-Studie bei 1000 Verbrauchern, die für die Bevölkerung in Deutschland 2023 repräsentativ sind

BROTE

33573



VORGEBACKEN

Brot mit Dinkel und Kürbiskernen BIO
450g x16



37448



VORGEBACKEN

Brot Land BIO 400g x15



37449



VORGEBACKEN

Baguette BIO 280g x22



38941



VORGEBACKEN

Brötchen BIO 50g x60



38942



VORGEBACKEN

Brötchen BIO 50g x180



39019



VORGEBACKEN

Brot Nordisch BIO 280g x28



32504

FEINGEBÄCK



GTG

Croissant BIO 70g x60



32564



GTG

Schokobrötchen BIO 75g x70



38410



GTG

Apfeltasche BIO 110g x50



38563



GTG

Lunch Schokobrötchen BIO 35g x210



38564



GTG

Lunch Croissant BIO 30g x225



40534



GTG

Croissant BIO 70g x72



02 BROTE



Hochwertige Rohstoffe

- / Mindestens **T65 Mehle**: Seit 2021 werden alle unsere klassischen Weizenmehle aus **in Frankreich angebautem Weizen hergestellt**¹.
- / **Sauerteige**, die in unseren **Backstuben** nach den strengen Vorgaben unserer Lastenhefte hergestellt werden.

Tradition, die schmeckt

- / Langsam vermengte, geknetete und geformte Teige.
- / Einhaltung **langer Geh- und Gärzeiten** für schön geportete Krumen und einzigartigen Geschmack.
- / Backen oder Vorbacken **im Steinofen**.

Know-how und Kreativität

- / Ein Angebot, das sich vom **reinen Know-how des französischen Bäckerhandwerks und den Backkulturen aus aller Welt inspirieren lässt**, um eine breite Palette an Broten mit vielseitigen Formen und Geschmacksrichtungen anbieten zu können.

Engagement für eine bessere Ernährung

- / **98 % unserer Brote haben das Clean Label Bridor.**



(1) Für unsere Produktionsstätten in Frankreich, ausgenommen Weizenmehl des Backmittels: Außer bei Wetterbedingungen, die eine Belieferung an Weizen mit 100 %-iger Herkunft aus Frankreich unmöglich machen.

A wooden cutting board with a loaf of French bread and several slices of rustic bread. The bread has a golden-brown crust and a porous interior. The background is a light-colored wooden surface.

KATEGORIE

BROTE

nach französischer Art

ENTDECKEN SIE
DIE WERTVOLLEN
ZUBEREITUNGSTIPPS UNSERER
BÄCKEREXPERTEN!



Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels

Dank dieser Zusammenarbeit zwischen Bridor und dem prestigeträchtigen Maison Lenôtre werden **Brötchen mit einer großen Finesse** angeboten, die im Steinofen vorgebacken werden für das Beste des französischen Bäckerhandwerks stehen und **für das Hotel- und Gaststättengewerbe bestimmt sind**.

Exklusive Rezepte, kreiert von den Bäckermeistern des Maison Lenôtre: große Klassiker oder kreativere Rezepte in vielfältigen Geschmacksrichtungen und großzügig mit eingebackenen Zutaten verfeinert.

/ 62 % *der Deutschen essen gerne*
HOCHWERTIGE BRÖTCHEN IM RESTAURANT*

* Bridor-Studie bei 1000 Verbrauchern, die für die Bevölkerung in Deutschland 2023 repräsentativ sind

FINEDOR

30895



Finedor® Natur 45g x50



31692



Finedor® Ähre 40g x40



31823



Finedor® mit Schwarzen Oliven and Thymian 50g x50



36768



Finedor® mit Urgetreiden 50g x50



BRÖTCHEN

30893



Bauernbrötchen 45g x60



30897



Dreieckig Brötchen mit Grünen Oliven 45g x45



30898



Brötchen mit Samen und Getreide 45g x60



31588



Mix Brötchen Prestige 45g x90



33994



Brötchen mit Roggen 50g x50



39040



Rundbrötchen Nordische Art 60g x65



30894



Brot mit Früchten 180g x20



CATERING-BROT

41977



Brot mit Glühwein und Kastanie 130g x18



REFERENZEN
DIENSTLEISTUNGEN

31301



Finedor® Natur 45g x30



31305



Brötchen mit Samen und Getreide 45g x35



Frédéric Lalos

MEILLEUR
OUVRIER
DE FRANCE

Bridor signé Frédéric Lalos

Diese großen Brote von herausragender Backqualität werden in Partnerschaft mit Frédéric Lalos, Bester Handwerker Frankreichs, entwickelt und sorgen dafür, dass man sich wie in eine Backstube versetzt fühlt.

Bridor und Frédéric Lalos haben sich 2010 zusammengeschlossen, um Ihnen diese **Brote mit ausgeprägtem Geschmack und herausragenden Backqualitäten anzubieten, die Kreativität und Exzellenz vereinen.**

In seinem Streben nach Exzellenz wusste Frédéric Lalos, ein unübertrefflicher Handwerker, dem französischen Bäckerhandwerk seine Klasse zurückzugeben, indem er insbesondere die großen Brote wieder aktuell und beliebt machte.

/ 68 % der deutschen Verbraucher
BEVORZUGEN BROTE MIT SAUERTEIG*

Unser Brot Pochon aufrufen

* Bridor-Studie bei 1000 Verbrauchern, die für die Bevölkerung in Deutschland 2022 repräsentativ sind

↶ ZURÜCK ZUM INHALT

BAGUETTES

33362



VORGEBACKEN

Baguette Parisienne 280g x25



33364



VORGEBACKEN

Baguette Land 280g x25



BROTE ZUM TEILEN

32992



VORGEBACKEN

Le Céréaliier 450g x16



32993



VORGEBACKEN

Le Pochon 450g x16



33363



VORGEBACKEN

Le Bâtard 330g x20



33365



VORGEBACKEN

Le Bâtard 540g x14



34110



VORGEBACKEN

Brof mit Roggen und Zitronen 330g x26



34230



VORGEBACKEN

Brof mit Feigen 330g x26



34233



VORGEBACKEN

Le Complet 330g x26



34234



VORGEBACKEN

Brof mit Nüssen 400g x25



38148



VORGEBACKEN

Le Céréaliier 280g x28



41009



VORGEBACKEN

Le Grand Pochon 1.1kg x10



41015



Le Pochon 280g x24



41016



le Grand Parisien 1.1kg x10



41017



Le Grand Céréaliier 1.1kg x10



41630



Muesli Loaf 280g x26

42392



Brot Khorasan-Weizen und Urgetreide
450g x16



/ **54 %** der deutschen Verbraucher mögen besonders gerne
KUGELFÖRMIGE BROTE ZUM TEILEN*

Die Feinschmecker

Von unseren Bäckern mit viel Sorgfalt entwickelte Rezepte, um **charakterstarke Brote mit intensivem Geschmack und komplexen Formen und Ausführungen anbieten zu können.**

Die Brote dieser Produktreihe basieren auf 3 wesentlichen Pfeilern: **Qualität, Know-how und Kreativität.**

Die Zutaten werden sorgfältig ausgewählt, und die Sauerteige werden in unseren Backstuben unter Wahrung langer Gärzeiten hergestellt.

Für unsere Kollektion Die Feinschmecker klicken Sie hier

RUNDBROTS

41641



VORGEBACKEN

Rundbrot mit Getreide und Samen 530g x14



41644



VORGEBACKEN

Rundbrot mit Charakter 530g x14



BRÖTCHEN

30729



VORGEBACKEN

Landbrötchen 70g x100



31480



VORGEBACKEN

Brötchen mit Roggen 45g x60



31520



VORGEBACKEN

Viereckig Brötchen Rustikales 40g x80



33417



VORGEBACKEN

Landbrötchen 50g x130



35130



VORGEBACKEN

Rundbrot Rustikales 55g x70



37627



VORGEBACKEN

Brötchen mit Charakter 50g x65



37628



VORGEBACKEN

Brötchen mit Getreide und Samen 50g x65



SANDWICH-BROTE

31610



VORGEBACKEN

Baguettine Natur 140g x25



31611



VORGEBACKEN

Baguettine mit Samen und Getreide 140g x28



41014



VORGEBACKEN

Baguettine mit Getreide und Samen 120g x60



BAGUETTES

32672



VORGEBACKEN

Baguette 1778 280g x25



36831



VORGEBACKEN

Baguette mit Charakter 280g x22



N!

42332



VORGEBACKEN

Baguette Gourmet mit Saaten 280g x22



BROTE ZUM TEILEN

30734



VORGEBACKEN

Brot Rustikales 450g x25



30735



VORGEBACKEN

Brot mit Getreide 450g x30



34909



VORGEBACKEN

Brot mit Dinkel 450g x18



35030



VORGEBACKEN

Brot mit Roggen 330g x26



41299



VORGEBACKEN

Brot mit Getreide und Samen 400g x18



REFERENZEN
DIENSTLEISTUNGEN

31816



VORGEBACKEN

Landbrötchen 450g x9



32147



VORGEBACKEN

Viereckig Brötchen Rustikales 40g x30





Die Essentiellen

Schlichte, aber immer mit der gleichen Qualitätsanforderung von Bridor hergestellte Brote in **klassischen Formen und beliebten Geschmacksrichtungen, die für jeden Tag geeignet sind.**

Ein Teil der Brote aus der Kollektion „Die Essentiellen“ wird mit Label-Rouge-Mehl hergestellt.

Vom Brötchen bis zum großen Baguette eignen sich diese Brote mit einfachen und regelmäßigen Formen für jeden Verzehrmoment.

73 % der Deutschen essen
ZU IHRER MAHLZEIT GERNE BROT*

* Bridor-Studie bei 1000 Verbrauchern, die für die Bevölkerung in Deutschland 2023 repräsentativ sind

BRÖTCHEN

31586



VORGEBACKEN

Flute Natur 70g x55



33000



VORGEBACKEN

Rautenbrötchen Natur 55g x100



33001



VORGEBACKEN

Rautenbrötchen mit Mohn 55g x100



33002



VORGEBACKEN

Rautenbrötchen mit Samen und Getreide 55g x100



33003



VORGEBACKEN

Rautenbrötchen mit Sesam 55g x100



33074



VORGEBACKEN

Mix Rautenbrötchen 55g x100



34921



VORGEBACKEN

Brötchen Natur 40g x200



34922



VORGEBACKEN

rechteckig Brötchen Natur 55g x140



34971



VORGEBACKEN

Rechteckiges Brötchen Rustikal mit Samen 55g x140



37089



VORGEBACKEN

rechteckig Brötchen Mehrkorn 55g x140



37090



VORGEBACKEN

Brötchen Mehrkorn 40g x200



37551



VORGEBACKEN

Mix rechteckig Brötchen 55g x120



SANDWICH-BROTE

34793



VORGEBACKEN

Baguettine Natur 140g x50



34794



VORGEBACKEN

Baguettine Mehrkorn 140g x50



35021



VORGEBACKEN

Baguettine mit Mohn 140g x50



BAGUETTES

34790



VORGEBACKEN

Baguette Natur 280g x25



34791



VORGEBACKEN

Baguette Mehrkorn 280g x25



34792



VORGEBACKEN

Baguette Land 280g x25



38558

REFERENZEN
DIENSTLEISTUNGEN



VORGEBACKEN

Beutel x 2 Baguettines Natur 140g x24





Die Leckeren

Verführerische Brote nach Rezepten **mit süßen oder herzhaften eingebackenen Zutaten**, aber immer auf der Basis von Brot, das vom Können französischer Backkunst inspiriert ist.

Die verschiedenen Formate aus dieser Kollektion sind eine ideale Lösung für jeden Verzehrmoment.

/ 52 % der deutschen Verbraucher essen
GERNE RAFFINIERT E BROTE MIT VIELEN STÜCKCHEN*

Entdecken Sie unser **BROT MIT FRÜCHTE**

* Bridor-Studie bei 1000 Verbrauchern, die für die Bevölkerung in Deutschland 2022 repräsentativ sind

[ZURÜCK ZUM INHALT](#)

BRÖTCHEN

37452



VORGEBACKEN

Brötchen mit Walnüssen und Haselnüssen
55g x75



37453



VORGEBACKEN

Brötchen mit Feigen 55g x75



37393



100% GEBACKEN

B'Break mit 2 Olivensorten und Rosmarin
70g x40



37394



100% GEBACKEN

B'Break mit Chorizo 70g x40

37395



100% GEBACKEN

B'Break mit Kakao und
Schokoladensplitter 70g x40



37396



100% GEBACKEN

B'Break Müsli 70g x40



35026



VORGEBACKEN

Brot mit Feigen 330g x26



40495



VORGEBACKEN

Brot mit Mais 300g x30



40496



VORGEBACKEN

Brot mit Nüssen 300g x28



40497



VORGEBACKEN

Brot mit Früchte 300g x30





KATEGORIE

BROTE

aus aller Welt

75 % der Deutschen entdecken gerne
NEUE GESCHMACKSRICHTUNGEN AUS ALLER WELT*

* Bridor-Studie bei 1000 Verbrauchern, die für die Bevölkerung in Deutschland 2023 repräsentativ sind



Unsere Kollektion *Évasions* ist wie eine Reise um die Welt

Évasions

Wenn sich französische Backkunst durch **Trends von nah und fern** inspirieren lässt, um uns Brote mit authentischen und köstlichen Rezepten anzubieten.

Entdecken Sie Backkulturen aus aller Welt: Unsere Kollektion *Evasions* umfasst nordisches Brot mit skandinavischen Einflüssen, typisch deutsche rustikale Brote, die in der Form gebacken werden und viele Samen enthalten, oder auch unsere Ciabattas und Focaccias mit den Aromen Italiens.

/ 90 % der deutschen Verbraucher geben an, **APPETIT AUF DIESE BROTE ZU HABEN***

* Bridor-Studie bei 300 Verbrauchern, die für die Bevölkerung in Deutschland 2022 repräsentativ sind

RUSTIKAL BROT

41288



VORGEBACKEN

Kürbiskernbrot 750g x7



41289



VORGEBACKEN

Vollkornbrot 750g x12



CIABATTAS

37140



VORGEBACKEN

Ciabatta Natur 140g x50



37147



VORGEBACKEN

Ciabatta mit Olivenöl 140g x50



41331



VORGEBACKEN

Ciabatta Natur 330g x22



36110

SO MOELLEUX



100% GEBAKKEN

Brioche Brot nach Wiener Art 130g x44



36417



VORGEBACKEN

SO Moelleux Natur 100g x64



40515

FOCACCIA



VORGEBACKEN

Focaccia Cinquanta Natur 210g x24



40517



VORGEBACKEN

Focaccia Cinquanta Natur 450g x12



40560



100% GEBAKKEN

Focaccia Genovese 600g x5



40561



100% GEBAKKEN

Focaccia Genovese 600g x5



38226

BROTE ZUM TEILEN



VORGEBACKEN

Brot Nordisch 330g x26



panidor®



Panidor

Die exklusiv in Portugal hergestellte Kollektion Panidor zeichnet sich durch **Qualitätsprodukte aus, die von lokalen Traditionen inspiriert sind**. Mit diesem kompletten und leicht zuzubereitenden Angebot an Backwaren begeben Sie sich auf eine Geschmacksreise durch die Backkultur Portugals.

Eine Auswahl an Broten mit **rustikaler Optik** und **geschmackvollen Rezepten**, die im Steinofen vorgebacken werden.

Große Brote, Brötchen und Mini-Brote mit abwechslungsreichen Rezepten, die jeden Bedarf erfüllen.

GROSSEN BROTE

41583



Brot mit Kürbis und Nüssen 350g x20



MINI BROTE

41584



Mini-Brötchen Rustikales 33g x200



41586



Mini-Brötchen Dunkles 33g x250



41595



Mini-Brötchen mit Getreide und Samen 33g x250



BRÖTCHEN

41590



Brötchen Rustikales 90g x90



41594



Brötchen Dunkles 80g x100



03 FEINGEBÄCK



Plunderteig in Spitzenqualität

- / Produktreihe hauptsächlich mit **REINER BUTTER**: AOP Butter Charentes-Poitou oder feine Butter für weiches Feingebäck mit feiner Blätterung.
- / **FRANZÖSISCHE MEHLSORTEN**: klassische Weizenmehle aus in Frankreich angebautem Weizen¹.
- / Eier aus Boden- oder Freilandhaltung².

Tradition, die schmeckt

- / Feingebäck, hergestellt im Sinne der französischen Tradition des Touriers. Die Teiglinge ruhen **viele Stunden** lang, wodurch ein köstliches Feingebäck mit einer Vielfalt **komplexer, reicher und intensiver Aromen** sowie mit einer **goldbraunen Blätterung** entsteht.

Flexibilität und Schnelligkeit

- / Ein Angebot an **TG (ungegarter Teigling)** und an **GTG (gegarter Teigling)**, etwas für jeden Bedarf.

Engagement für eine bessere Ernährung

- / 76 % unseres Feingebäcks tragen das Clean Label von Bridor.



(1) Für unsere Produktionsstätten in Frankreich, ausgenommen Bio-Referenzen, ausgenommen Weizengluten und außer bei Wetterbedingungen, die eine Belieferung an Weizen mit 100 %-iger Herkunft aus Frankreich unmöglich machen. • (2) Für unsere Produktionsstandorte in Frankreich und Portugal.

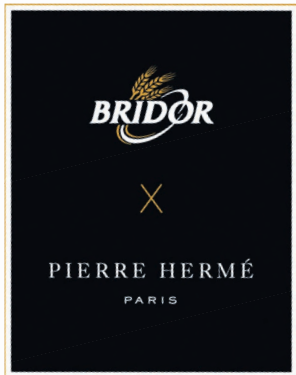


KATEGORIE

FEINGEBÄCK

nach französischer Art

DIE TIPPS UNSERER
BÄCKEREXPERTEN ZUR
ZUBEREITUNG DES
FEINGEBÄCKS AUFRUFEN



Bridor x Pierre Hermé Paris

Pierre Hermé, der von der Akademie der World's 50 Best Restaurants 2016 zum besten Konditor der Welt gewählt wurde, stellt sein technisches Können, sein Talent und seine Kreativität in den Dienst der kulinarischen Zusammenarbeit mit Bridor.

Angetrieben von gemeinsamen Werten und einem tiefen Respekt für das Know-how haben Bridor und Pierre Hermé Paris eine Kollektion an Feingebäck entworfen, die es **mit einem derartigen Geschmack und einer solchen Finesse der Zutaten** noch nie gab.

Pierre Hermé hat dabei nach einem anspruchsvollen und präzisen Lastenheft mit der gleichen Sorgfalt gearbeitet, die er auch bei seinen eigenen Kreationen an den Tag legt. So hat er zwei raffinierte Rezepte kreiert, von denen jedes einzelne eine ganz eigene Geschmacks- und Texturenkombination bietet.

Jede einzelne Zutat wurde sorgfältig ausgewählt, wobei der Herkunft der Zutaten für diese Produktreihe eine besondere Aufmerksamkeit geschenkt wurde: französischer Weizen, Butter aus der Bretagne, Schokolade Pure Origine aus Madagaskar.

MINIS UND LUNCH

40260



GTG

Mini Croissant 35g x180



40261



GTG

Mini Schokobrotchen 40g x180





/ Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels

Die mehr als 20-jährige Zusammenarbeit hat sich aus den gemeinsamen Werten Anspruch, Exzellenz und Kreativität entwickelt.

Exklusive Rezepte, die von den Bäckermeistern von Lenôtre kreiert wurden, um **Feingebäck ausschließlich mit reiner Butter, in delikaten Geschmacksrichtungen und mit einzigartigem Plunderteig herzustellen.**

Jedes Produkt wird von der Qualitätsabteilung des Maison Lenôtre zertifiziert, eine Garantie für gleichbleibende Qualität und Exzellenz. Die **von Chefs für Chefs entworfene Prestigemarke** wird heute unseren anspruchsvollsten Kunden auf der ganzen Welt angeboten.

/ 64 % *der deutschen Verbraucher messen QUALITÄT, FRISCHE und KNUSPRIGKEIT von Feingebäck bei einem Hotelaufenthalt eine hohe Bedeutung bei**

* Bridor-Studie bei 1000 Verbrauchern, die für die Bevölkerung in Deutschland 2023 repräsentativ sind

MINI TARTELETTES

N!

42321



GTG

Mini Tartelette Apfel Birne 35g x144



N!

N!

42322



GTG

Mini Tartelette Schwarze Johannisbeere Apfel 35g x144



N!

N!

42323



GTG

Mini Tartelette ananas Passionsfrucht 35g x144



N!

N!

42337



GTG

Mix mini Tartelette x144



N!

MINIS UND LUNCH



30227



GTG

Lunch Apfeltasche 40g x255



31290



GTG

Mini Rosinenschnecke 30g x230



31776



GTG

Lunch Schokobrötchen 35g x210



31778



GTG

Lunch Croissant 30g x195



32972



GTG

Mini Rosinenschnecke 30g x230



32973



GTG

Lunch Schokobrötchen 35g x210



32974



GTG

Lunch Croissant 30g x195



UNVERZICHTBAR



30995



TG

Croissant 80g x120





31802



Croissant 70g x165



31803



Schokobrotchen 80g x150



REFERENZEN
DIENSTLEISTUNGEN



31542



Croissant 30g x70



31543



Lunch Schokobrotchen 35g x70



31544



Lunch Rosinenschnecke 30g x70



33861



Mix mini Feingebäck x90





Éclat
du Terroir



Éclat du Terroir

Éclat du Terroir, eine Kollektion mit drei verschiedenen Produktreihen:

! **Éclat du Terroir Original**, das einzigartige und unerreichte Geheimrezept mit AOP Butter Charentes-Poitou, der historischen Referenz für Ziehbutter.

! **Éclat du Terroir Feine Butter**, eine Produktreihe mit Feingebäck, das feine Butter mit besonderen Eigenschaften enthält, um eine hohe Qualität und die typischen Geschmacksnoten von Éclat du Terroir zu erhalten.

! **ARTY** – so sehen richtige Kunstwerke aus. Das Feingebäck ARTY überzeugt mit einer modernen, regelmäßigen und minimalistischen Optik.

! **Marke Nr. 1** DER BÄCKER*

! **Lieblingscroissant** DER VERBRAUCHER**

* Studie Foodservice Vision für Bridor, November 2022, 240 Bäcker, Frankreich.
** Verbraucherpanel, Actalia, 2020-2022, Frankreich, Spanien, Polen, Deutschland, 100 Verbraucher pro Land.

Fokus auf

ARTY

Das Feingebäck der kreativen Bäckermeister

Erleben Sie unsere zwei
Feinbackwaren Arty

Kunst ist genau wie das Backhandwerk eine Sache von Leidenschaft ...

Éclat du Terroir wird inspiriert von der Arbeit namhafter Persönlichkeiten aus der Pâtisserie, die über die Optik den Genuss neu erfinden, um das Feingebäck ARTY anzubieten.

Wie echte Kunstwerke überzeugt das Feingebäck Arty mit modernen, regelmäßigen und minimalistischen Linien.

Das Croissant ungegart 75 g: Die originelle, moderne Pyramidenform des Croissants hat einen feinen und delikaten Plunderteig außen mit deutlich erkennbarer Blätterung und seidiger Krume. Ein einzigartiges und grafisches Aussehen, das durch die Umsetzung eines neuen Prozesses möglich wird.

Das Schokobrötchen ARTY ungegart 85 g: ein einzigartiger Plunderteig, eine ziemlich kurze, aber breite und sehr voluminöse Form durch eine ausgeklügelte Technik bei der Schichtung und ein köstliches Rezept mit 20 % Schokolade zusätzlich*.

/ 80 % VERZEHRABSICHTEN**





33981 Mini Schokobrötchen 30g x200

TG



33980 Mini Croissant 25g x200

TG



33982 Mini Rosinenschnecke 35g x200

TG



35191 Lunch Croissant 30g x195

GTG



35193 Lunch Rosinenschnecke 30g x230

GTG



35192 Lunch Schokobrötchen 35g x210

GTG



UNVERZICHTBAR

N!



41855 Croissant Arty 75g x150

TG



N! ARTY

N!



41856 Schokobrötchen Arty 85g x135

TG



N! ARTY



31780 Croissant 80g x60

GTG

37383 Croissant 70g x70

GTG



33914 Croissant 70g x165

TG



31792 Schokobrötchen 80g x60

GTG



31691 Schokobrötchen 80g x150

TG



32960 Croissant 50g x120

GTG

33230 Croissant 70g x70

GTG

34161 Croissant 60g x70

GTG

40677 Croissant 80g x60

GTG



40721 Croissant 70g x165

TG



34162 Schokobrötchen 70g x90

GTG

40675 Schokobrötchen 80g x60

GTG



41476 Schokobrötchen 80g x150

TG





32569 Rosinenschnecke 130g x90

TG



35022 Croissant gebogen 70g x165

TG



41053 Rosinenschnecke 130g x50

GTG



41052 Rosinenschnecke 130g x90

TG



REFERENZEN
DIENSTLEISTUNGEN



31825 Croissant 80g x25

GTG



Les
Inspirés



Les Inspirés

Eine Produktreihe von Feingebäck mit reiner Premiumbutter sowie sehr ausgeprägter Blätterung und großzügigem Volumen.

Ein Croissant mit einer wirklich ausgeprägten und gut sichtbaren Blätterung und einem schönen Volumen.

Ein relativ kurzes, aber breites und voluminöses Schokobrötchen für eine sehr appetitliche und großzügige Optik.

Ein ganz neues Rezept mit Milch* für milchige und köstliche Geschmacksnoten und eine schöne cremefarbene Blätterung.

Nur UNGEGART erhältlich

/ 51 % der deutschen Verbraucher GEBEN IHREN KINDERN GERNE FEINGEBÄCK zum Nachmittagsimbiss**

* in Puderform eingearbeitet

** Bräder-Studie bei 1000 Verbrauchern, die für die Bevölkerung in Deutschland 2023 repräsentativ sind

41413



TG

Schokobrötchen 80g x150



41414



TG

Croissant 70g x165





Die Geschmackvollen

Das nach einem Rezept mit viel Butter zubereitete Feingebäck Die Geschmackvollen definiert sich durch seine **zartschmelzende Textur** und seine **intensiven Geschmacksnoten im Mund**.

Der feine Plunderteig verleiht diesem Feingebäck eine unvergleichliche Knusprigkeit.

Dieses Feingebäck verspricht einen köstlichen Genussmoment und eignet sich für einen Verzehr zu jeder Tageszeit.

/ **60 %** der deutschen Verbraucher kaufen für das Frühstück AM WOCHENENDE REGELMÄSSIG FEINGEBÄCK IN DER BÄCKEREI*

* Bridor-Studie bei 1000 Verbrauchern, die für die Bevölkerung in Deutschland 2023 repräsentativ sind

MINIS UND LUNCH



32924 Mini Apfeltasche 40g x255

GTG



32181 Mini Croissant 25g x225

GTG

32956 Mini Croissant 20g x260

GTG



32921 Mini Croissant 20g x200

TG



33320 Mix mini Lunch Feingebäck x135

GTG



32182 Mini Schokobrötchen 25g x250

GTG

32958 Mini Schokobrötchen 28g x260

GTG



32922 Mini Schokobrötchen 28g x200

TG



32183 Mini Rosinenschnecke 30g x260

GTG

32919 Rosinenschnecke 35g x260

GTG



32923 Mini Rosinenschnecke 30g x200

TG



UNVERZICHTBAR



30228 Apfeltasche 105g x50

GTG



40083 Tasche mit Apfelstücken 105g x50

GTG



31000 Croissant 60g x70

GTG

31044 Croissant 70g x60

GTG

33250 Croissant 40g x165

GTG



35653 Croissant 80g x60

GTG

35676 Croissant 90g x50

GTG



30063 Croissant 71g x150

TG

35099 Croissant 80g x150

TG



31001 Schokobrotchen 75g x70

GTG

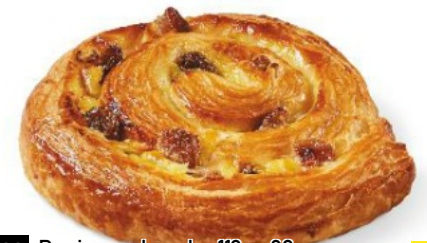
32822 Schokobrotchen 65g x90

GTG



32099 Schokobrotchen 80g x150

TG



31002 Rosinenschnecke 110g x60

GTG

35712 Rosinenschnecke 96g x66

GTG





39621 Gebogen Croissant 80g x56

GTG



41054 Rosinenschnecke 105g x120

TG

REFERENZEN
DIENSTLEISTUNGEN



30937 Schokobrotchen 75g x20

GTG



30936 Croissant 60g x30

GTG



32422 Rosinenschnecke 110g x22

GTG



40630 Mini Croissant 25g x200

GTG



41214 Mix mini Feingebäck x90

GTG



41132 Mix mini Feingebäck x120

TG



Die Unwiderstehlichen

Eine Produktreihe von Feingebäck, das auf einem einzigartigen Grundrezept basiert, in dem **ein Hauch Milch* und Rahm* für intensive Aromen am Gaumen sorgt** und alle Feinschmecker begeistern wird.

Zusammen mit einem Plunderteig, der reine Butter enthält, entsteht bei diesem Rezept wunderbar knuspriges, regelmäßiges und luftiges Feingebäck mit weichem, goldbraunem Inneren.

Dieses Feingebäck bietet dank einem spezifischen Herstellungsprozess ein schönes Volumen und eine gleichmäßige Verteilung der Schokolade im Schokobrötchen.

BEI DER AUSWAHL EINES FEINGEBÄCKS IST DIE FRISCHE für die deutschen Verbraucher das 1. Kriterium**

* In Pulverform eingearbeitet.

** Bridor-Studie bei 1000 Verbrauchern, die für die Bevölkerung in Deutschland 2023 repräsentativ sind

MINIS UND LUNCH



39713

GTG

Mini Schokobrotchen 28g x160



39714

GTG

Mini Croissant 25g x160



UNVERZICHTBAR



36039

TG

Croissant 65g x180



36040

TG

Schokobrotchen 75g x165



37460

GTG

Croissant 60g x70



37461

GTG

Schokobrotchen 70g x76



38317

TG

Croissant 75g x150



38318

TG

Schokobrotchen 85g x135



N!

42466

GTG



Croissant 80g x60



N!

REFERENZEN
DIENSTLEISTUNGEN

38203

GTG



Croissant 60g x72



38204

GTG

Schokobrotchen 70g x72





Die Klassiker

Die Klassiker, eine **breite Produktreihe von Feingebäck nach französischer Art mit Butter**, die als ungedarter und gedarter Teigling und in verschiedenen Formaten erhältlich sind.

In dieser Kollektion finden Sie die unverzichtbaren geraden Croissants, die gebogenen Croissants, Schokobrötchen, aber auch die köstlichen Rosinenschnecken.

Diese Produkte sind in mehreren Formaten erhältlich, um allen Verzehrsmomenten gerecht zu werden.

55 % der deutschen Verbraucher essen bei SEMINARPAUSEN ODER GESCHÄFTLICHEN VERANSTALTUNGEN GERNE MINI-FEINGEBÄCK*

* Bridor-Studie bei 1000 Verbrauchern, die für die Bevölkerung in Deutschland 2022 repräsentativ sind



31024 Lunch Rosinenschnecke 35g x360

TG



31025 Lunch Schokobrotchen 32g x340

TG



31026 Lunch Croissant 30g x400

TG



34840 Mini Croissant 25g x225

GTG



34854 Mini Rosinenschnecke 30g x260

GTG



34853 Mini Schokobrotchen 25g x250

GTG



UNVERZICHTBAR



32629 Croissant 55g x110

GTG



35511 Croissant 80g x60

GTG



30158 Croissant 50g x200

TG



30168 Croissant 60g x180

TG



31027 Schokobrotchen 80g x70

GTG

33751 Schokobrotchen 65g x90

GTG

34581 Schokobrotchen 75g x70

GTG



30095 Schokobrotchen 70g x180

TG



30261 Rosinenschnecke 105g x120

TG

32659 Rosinenschnecke 120g x105

TG



32562 Gebogen Croissant 80g x60

GTG



32717 Maxi Schokobrotchen 150g x36

GTG





Les Baker Solution

Einfaches Feingebäck mit leichter und knuspriger Textur mit **Mischfett¹ oder Qualitätsmargarine² und sorgfältig ausgewählten Zutaten.**

Die Baker Solution, eine Kollektion von Feingebäck nach französischer Art, das für eine einfache und schnelle Zubereitung als gegarter Teigling erhältlich ist.

Köstliche vegane Premiumreferenzen ergänzen diese Kollektion Baker Solution, um dem stetig wachsenden und sich dauerhaft etablierenden Trend zu folgen.

43 % der Europäer **ESSEN GELEGENTLICH VEGAN** – zu Hause oder im Restaurant*

* Der Trend Healthy, CHD Expert – 300 Verbraucher pro Land – Frankreich, Italien, Deutschland, Niederlande, UK, Spanien, 2021

(1) Mischfett: Mischung aus konzentrierter Butter und ungehärteten Pflanzenfetten
• (2) Qualitätsmargarine aus Pflanzenfetten.

UNVERZICHTBAR

35508



GTG

Croissant 70g x64



35509



GTG

Schokobrötchen 80g x70



38509



GTG

Apfeltasche 100g x50



40871



GTG

Croissant mit Zucker-Dekor 75g x50



40882



GTG

Rosinenschnecke 110g x60



MINIS UND LUNCH

35506



GTG

Mini Croissant 25g x225



35507



GTG

Mini Schokobrötchen 28g x260



40837



GTG

Mini Croissant 30g x240



40839



GTG

Lunch Schokobrötchen 32g x240



40841



GTG

Lunch Rosinenschnecke 35g x260



41221



GTG

Veganes Schokobrötchen 80g x60



41241



GTG

Veganes Croissant 70g x60





KATEGORIE

Köstliches. *FEINGEBÄCK*

ZUM PERFEKTEN BACKEN
BEFOLGEN SIE DIE TIPPS
UNSERER BÄCKEREXPERTEN!

Die Mini Köstlichkeiten

Genuss ist heute etwas, das die Verbraucher wie selbstverständlich erwarten. Sie wünschen sich neue Geschmackserlebnisse, neue Gourmeterfahrungen, bei denen Genuss und Originalität nicht zu kurz kommen.

Die Mini Köstlichkeiten sind Feingebäck, das **neue Geschmacksrichtungen, neue Texturen mit originellen Formen und attraktive Toppings** vereint. Diese Kollektion bringt mit ihrer ganzen Geschmackserfahrung frischen Wind und Genuss in das Angebot.

/ 56 % der deutschen Verbraucher haben am FRÜHSTÜCKSBUFFET IM HOTEL GERNE EINE GROSSE AUSWAHL AN MINI-FEINGEBÄCK*

/ 59 % der deutschen Verbraucher mögen BUNTES, DEKORIERTES FEINGEBÄCK*

* Bridor-Studie bei 1000 Verbrauchern, die für die Bevölkerung in Deutschland 2023 repräsentativ sind

FOKUS AUF

Die Mini Tartelettes



Wenn Feingebäck auf die Pâtisserie trifft ...

- ! Drei exklusive und elegante Rezepte, die das Talent in Sachen Pâtisserie der Maison Lenôtre und das Know-how von Bridor vereinen
- ! Ein sehr feiner und delikater Plunderteig mit reiner Butter für ein unwiderstehliches Genusslebnis
- ! Eine einzigartige Form im 35 g-Miniformat, das sich für jeden Verzehrmoment eignet
- ! Backfertig, für eine einfache und schnelle Zubereitung

79 % der europäischen Verbraucher finden, dass **DIESE MINI TARTELETTES SEHR LECKER AUSSEHEN***

42321 MINI TARTELETTE APFEL BIRNE 35 g

Eine leckere Apfel-Birne-Füllung mit einem Hauch Grapefruit und einem knusprigen Mandel-Topping.

42322 MINI TARTELETTE JOHANNISBEERE APFEL 35 g

Eine ausgewogene Füllung aus Johannisbeere und Apfel mit einem Topping aus Buchweizensamen.

42323 MINI TARTELETTE ANANAS PASSIONSFRUCHT 35 g

Eine exotische Füllung mit Ananas und Passionsfrucht und mit einem leckeren Kokosnuss-Topping.

42337 MIX MINI TARTELETTE

Ein Mix aus diesen drei fruchtigen und geschmackvollen Rezepten mit 48 Stück pro Sorte.



Entdecken Sie, wie Sie unsere Mini Tartelettes personalisieren können

*Bridor-Studie mit 8.000, für ihre Bevölkerung repräsentativen Verbrauchern aus 8 europäischen Ländern, Dezember 2023.

MINI KÖSTLICHKEITEN

36814



GTG

Mini Jésusite mit Madagaskar-Vanillecreme
40g x150



36815



GTG

Mini Extravagant mit Himbeer 35g x150

36821



GTG

Mini Finger mit Praline 35g x150



36822



GTG

Mix Mini Köstlichkeiten x200

SÜSSES MINI
FEINGEBÄCK

31293



TG

Mini Schleife mit Schokolade 28g x180

31701



GTG

Mini Schleife mit Schokolade 28g x100

32156



GTG

Mini Schleife mit Cranberries 30g x100

32157



GTG

Mini Schnecke mit Zimt 35g x260

32232



GTG

Mix Mini Feingebäck x140

32330



GTG

Mini Extravagant mit Creme 40g x180

MINI KÖRBCHEN

31103



GTG

Mini Korb mit Mango 40g x100



31104



GTG

Mini Korb mit Sauerkirsche 40g x100



31105



GTG

Mini Korb mit Erdbeere 40g x100



31106



GTG

Mini Korb karamellierter Apfel 40g x100



31507



GTG

Mix mini Korb mit Früchte 40g x100





Die Maxi Köstlichkeiten

Ein einzigartiges Genusserlebnis dank kreativem und üppigem Feingebäck.

Unsere Kollektion Maxi Köstlichkeiten besteht hauptsächlich aus reiner Butter für ein Feingebäck mit feiner Blätterung, einer knusprigen Textur und einem unvergleichlichen Geschmack. **Die Rezepte sind sehr reichhaltig und geschmackvoll und sorgen für eine wahre Geschmacksexplosion im Mund.**

/ 80 % *der deutschen Verbraucher essen gerne
FEINGEBÄCK MIT DER GESCHMACKSRICHTUNG SCHOKOLADE-HASELNUSS**

*Bridor-Studie bei 1000 Verbrauchern, die für die Bevölkerung in Deutschland 2023 repräsentativ sind

FOKUS AUF DIE SCHNECKE MIT SCHOKOLADENSPLITTERN MIT MILKA®-SCHOKOLADE

- / Ein sehr leckeres 95 g-Feingebäck mit Milka®-Schokoladensplittern.
- / Der einzigartige, milde und cremige Geschmack der Milka®-Schokolade.
- / Eine weiche und zartschmelzende Textur dank der sahnigen Konditorcreme.
- / Ein Plunderteig mit reiner Butter.

DER NACHMITTAGSIMBISS: DER BELIEBTESTE MOMENT FÜR DEN VERZEHR
VON MILKA®-PRODUKTEN

/ 80 % der deutschen Verbraucher finden, dass DIESES PRODUKT
PERFEKT FÜR DEN NACHMITTAGSIMBISS WÄRE.*



BEUTEL ODER STICKER WERDEN IN DEN KARTONS
MITGELIEFERT, UM DIE MARKE IM REGAL FÜR DIE
VERBRAUCHER INTERESSANT ZU MACHEN UND DIE
SICHTBARKEIT DES PRODUKTES ZU ERHÖHEN.



5 auf Vorrat erhältliche Codes:

- 42266 66 SCHNECKEN MIT MILKA®-SCHOKOLADE GTG + 33 STICKER IN ENGLISCH
- 42177 66 SCHNECKEN MIT MILKA®-SCHOKOLADE GTG + 33 STICKER IN FRANZÖSISCH
- 40473 66 SCHNECKEN MIT MILKA®-SCHOKOLADE GTG + 66 BEUTEL IN FRANZÖSISCH
- 42364 66 SCHNECKEN MIT MILKA®-SCHOKOLADE GTG + 66 BEUTEL IN DEUTSCH
- 42345 66 SCHNECKEN MIT MILKA®-SCHOKOLADE GTG



Entdecken Sie unsere
Schnecke mit Milka®-
Schokolade

* Bridor-Studie bei 1000
Verbrauchern, die für die
Bevölkerung in Deutschland
2023 repräsentativ sind

DIE
BLÄTTERTEIGBRIOCHE

39849



100% GEBACKEN

Blätterteigbrioches Spiral 295g x4



40449



TG

DIY Blätterteigbrioches Spiral 330g x24



GEFÜLLTE
CROISSANTS

34420



GTG

Croissant mit Kakao-Haselnussfüllung 90g x60



34421



GTG

Croissant mit Mandelfüllung 90g x60



35716



GTG

Croissant mit Mandelfüllung 95g x60



36672



GTG

Croissant mit Kakao-Haselnussfüllung 90g x44



37459



GTG

Croissant mit Kakao-Haselnussfüllung 70g x56



38539



GTG

Veganes Croissant mit himbeeffüllung Baker Solution 90g x44



39889



GTG

Croissant gefüllt mit Konditorcreme 100g x50



40404



GTG

Croissant mit Himbeeffüllung 90g x40



40405



GTG

Croissant mit Kakao-Haselnussfüllung 90g x40



40407



GTG

Croissant mit Aprikosefüllung 90g x40



40880



GTG

Croissant gefüllt mit Konditorcreme Baker Solution 100g x50



40883



GTG

Croissant mit Aprikosefüllung Baker Solution 90g x40



40884



GTG

Croissant mit Kakao-Haselnussfüllung Baker Solution 90g x40



32063

EXTRAVAGANTS



GTG

Extravagant mit Creme 90g x70

36622



GTG

Extravagant mit Creme und Schokolade 95g x70

37745



GTG

Extravagant Dreimal Schokolade 95g x60



30302

SCHLEIFEN



TG

Schleife mit Schokolade 120g x65

34060



TG

Schleife mit Dunkle Schokolade 110g x65

30042

SUISSES



TG

Suisse mit Schokolade 120g x70

33441



GTG

Suisse mit Schokolade 100g x70

40498



GTG

Suisse mit Rosinen 100g x70



39774

DIE DÄNISCHEN CROWNS



GTG

Veganes crown Vanillegeschmack Haselnussstücke Baker Solution 90g x48



39775



GTG

Veganes Crown Orange und Haselnussstücke Baker Solution 90g x48



39776



GTG

Veganes crown Kirsche und Leinsamen Baker Solution 90g x48



32160



GTG

Schnecke mit Zimt 100g x60



38184



GTG

Breizh'n'Roll 85g x60



ANDERE SPEZIALITÄTEN

39701



GTG

Schnecke Ultra Kanel 100g x60



42266

N!



GTG

Schnecke mit Milka® Schokolade 95g x66

N!

40538

REFERENZEN
DIENSTLEISTUNGEN



GTG

Croissant mit Kakao-Haselnussfüllung 90g x22





KATEGORIE

FEINGEBÄCK

aus aller Welt



Évasions

Wenn sich französische Backkunst durch **Backtrends von nah und fern** inspirieren lässt, um uns Feingebäck mit **authentischen und köstlichen Rezepten** anzubieten.

Lokale Geschmäcker kommen in unseren verschiedenen Produkten zum Ausdruck, etwa dem Landcroissant mit nordischem Einfluss, dem Croissant Zaatar mit der Würze des Mittleren Orients oder den Couques mit belgischer Inspiration.

/ 72 % *der deutschen Verbraucher probieren gerne*
FEINGEBÄCK MIT NEUEN FORMEN UND GESCHMACKSRICHTUNGEN*

COUQUE MIT BUTTER

40942



GTG

Couque mit Butter 75g x64



40943



GTG

Couque mit Butter mit Rosinen 85g x64



CROISSANTS

34732



GTG

Croissant Mehrkorn 70g x70



35681



GTG

Lunch Croissant Mehrkorn 35g x180



40543



GTG

Croissant Zaatar 70g x60



40838



GTG

Lunch Croissant Mehrkorn Baker Solution 35g x180



40544



GTG

Croissant Zaatar 35g x165



04 SNACKS



Plunderteig in Spitzenqualität

- / Snacks aus einem gegarten Teigling, mit **knuspriger Textur** und **goldbrauner Blätterung**.
- / **FRANZÖSISCHE MEHLSORTEN**: klassische Weizenmehle aus in Frankreich angebautem Weizen*.
- / Nur mit Eiern von Hühnern aus Bodenhaltung**.

Geschmack und Kreativität

- / **Üppige, köstliche und vielfältige Füllungen** für den immer erfolgreicheren Markt der Snacks.

Schnelle Zubereitung

- / Für eine **einfache und schnelle Zubereitung** ist diese Produktreihe als gegarter Teigling erhältlich, was Frische und Flexibilität garantiert.

Engagement für eine bessere Ernährung

- / **72 % unserer deftigen Snacks** tragen das Clean Label Bridor.



* Für unsere Produktionsstandorte in Frankreich, ausgenommen Weizengluten. Außer bei Wetterbedingungen, die eine Belieferung an Weizen mit 100 %-iger Herkunft aus Frankreich unmöglich machen. ** Für unsere Produktionsstandorte in Frankreich.



Deftige Snacks

Köstliche, deftige Snacks mit **großzügigen und vielseitigen Füllungen**, die dem immer erfolgreicheren Markt der Snacks gerecht werden.

Formate, die die unterschiedlichen Erwartungen erfüllen: **Mini Formate** für jeden Moment am Tag, zu Hause oder unterwegs, sowie **Maxi Formate**, die großzügiger sind und sich für den Verzehr am Tisch oder unterwegs aus der Hand eignen*.

/ 85 % *der deutschen Verbraucher mögen BLÄTTERTEIGGEBÄCK MIT KÄSE***

* Als schnelle Mahlzeit. ** Bridor-Studie bei 1000 Verbrauchern, die für die Bevölkerung in Deutschland 2023 repräsentativ sind

FINGER

41251



GTG

Finger mit Käse 90g x60



MINI SNACKS

38798



GTG

Extravagant mit Käse 35g x180



38925



GTG

Mini Schnecke mit Käse 35g x225



38926



GTG

Mini Schnecke mit Pesto 30g x225



38928



GTG

Mix mini Schnecke Gesalzen x225



38929



GTG

Mini Schnecke Pizza 35g x225



34401

KÖRBCHEN



GTG

Korb mit Schinken und Käse 100g x70

40642



GTG

Korb mit La vache qui rit® Käse 100g (mit Stickern) x70



40643



GTG

Korb mit La vache qui rit® Käse 100g (mit Tüten) x70



33123

SCHNECKEN



GTG

Schnecke mit Schinken und Käse 120g x54

37455

GEFÜLLTE CROISSANTS



GTG

Croissant mit Käsefüllung 90g x60



36967

DER BUN'N'ROLL



GTG

Bun'n'Roll 85g x50



REFERENZEN
DIENSTLEISTUNGEN

38366



GTG

Bun'n'Roll 85g x20



panidor



Panidor

Die exklusiv in Portugal hergestellte Kollektion Panidor zeichnet sich durch **Qualitätsprodukte aus, die von lokalen Traditionen inspiriert sind**. Mit diesem kompletten und leicht zuzubereitenden Angebot an Backwaren begeben Sie sich auf eine Geschmacksreise durch die Backkultur Portugals.

Ein Angebot an **gegarten Teiglingen für deftige Plunderteignsacks in beliebten Geschmacksrichtungen**, die die Marktnachfrage erfüllen.

Handliche und **großzügige Formate**, die sich gut für einen Verzehr am Tisch und auch unterwegs eignen*.

* als schnelle Mahlzeit

41597



GTG

Korb mit Schinken und Käse 100g x30



05 PÂTISSERIE



Know-how und Exzellenz

/ Ein über 10-jähriges Know-how und Wissen, um eine **Produktreihe an Feingebäck mit intensiven und abwechslungsreichen Geschmäckern anbieten zu können**. Alles, was man für intensive Genussmomente braucht!

Genuss und Kreativität

/ Ein Angebot, das sich vom **reinen Know-how der französischen Konditorei** und von den **Backkulturen aus aller Welt** inspirieren lässt, um eine breite Palette an geschmackvollem Feingebäck anbieten zu können.

Flexibilität und Schnelligkeit

/ Ein Angebot, das für eine **optimale Qualität** hauptsächlich in servierfertiger Form, aber auch als gegarter Teigling und in verschiedenen Verpackungen erhältlich ist, um jedem Kundenbedarf gerecht zu werden.



Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels

Bridor und La Maison Lenôtre haben sich zusammengeschlossen, um Fachleuten **einzigartige Macarons** anzubieten: sorgfältige Fertigung, intensive Geschmacksrichtungen und qualitätsvolle Zutaten.

Von der Tradition inspirierte Macarons, gefüllt mit Buttercreme, Ganache oder Fruchtkompott.

/ 55 % der deutschen Verbraucher bevorzugen
MACARONS MIT KLASSISCHEN GESCHMACKSRICHTUNGEN
(Vanille, Schokolade, Himbeere ...)*

/ 62 % der deutschen Verbraucher halten Macarons
FÜR GEHOBENE KONDITOREIWAREN*

* Bridor-Studie bei 1000 Verbrauchern, die für die Bevölkerung in Deutschland 2022 repräsentativ sind

MACARONS



35720 Platte mit Vanille-Macarons (48 x 12g)
2 Platte pro Karton
karton mit 96 Stück



35721 Platte mit Himbeerkompott-Macarons (48 x 12g)
2 Platte pro Karton
karton mit 96 Stück



35722 Platte mit Schokolade-Macarons (48 x 12g)
2 Platte pro Karton
karton mit 96 Stück



35723 Platte mit Zitrone-Macarons (48 x 12g)
2 Platte pro Karton
karton mit 96 Stück



35724 Platte mit Salzbuttermkaramell-Macarons (48 x 12g)
2 Platte pro Karton
karton mit 96 Stück



35725 Platte mit Pistazie-Macarons (48 x 12g)
2 Platte pro Karton
karton mit 96 Stück



35726 Platte mit Kaffee-Macarons (48 x 12g)
2 Platte pro Karton
karton mit 96 Stück



33440 Platte mit Macarons Sortiment Nr. 1 (48 x 12g)
16 Stück pro Rezept, auf 2 Platten
karton mit 96 Stück

1. Ganache aus Herkunftsschokolade
2. Tahiti- und Madagaskar-Vanille
3. Pistazie
4. Himbeerkompott
5. Salzbuttermkaramell
6. Zitrone



34111 Platte mit Macarons Sortiment Nr. 2 (48 x 12g)

**16 Stück pro Rezept, auf 2 Platten
karton mit 96 Stück**

1. Zitrone
2. Salzbuttermkaramell
3. Himbeerkompott
4. Ganache aus Herkunftsschokolade
5. Tahiti- und Madagaskar-Vanille
6. Kaffee

Die Köstlichkeiten

Eine Kollektion aus **köstlichen, eleganten und modernen Macarons nach französischer Art**, die aus hochwertigen Zutaten und unter Beachtung des traditionellen Know-hows des französischen Bäckerhandwerks hergestellt wird.

Diese köstlichen Macarons haben beim ersten Biss knusprige Schalen und schmelzen dann dank des kalt geschlagenen Baisers im Mund.

44 % der deutschen Verbraucher probieren gerne
MACARONS IN NEUEN GESCHMACKSRICHTUNGEN (Mango, Passionsfrucht...)*

*Bridor-Studie bei 1000 Verbrauchern, die für die Bevölkerung in Deutschland 2022 repräsentativ sind

[ZURÜCK ZUM INHALT](#)

NEU
N!

Entdecken Sie unsere neue Platte mit 6 sorgfältig gefertigten Macarons in intensiven Geschmacksrichtungen nach authentischen Rezepten.



36173 Platte mit Macarons Klassische Aromen
(48 x 12g)

6 Stück pro Rezept, auf 1 Platte

1. Zitrone
2. Salzkaramell
3. Himbeere
4. Vanille
5. Schokolade
6. Pistazie
7. Kaffee
8. Passionsfrucht



41669 Platte mit Macarons Sommerlichen Aromen
(48 x 12g)

8 Stück pro Rezept, auf 1 Platte

1. Orangenblüte
2. Erdbeere
3. Johannisbeere
4. Kokos
5. Aprikose
6. Rose



41935 Platte mit Macarons Intensive Aromen
(48 x 12g)

8 Stück pro Rezept, auf 1 Platte

1. Zitrone – Limette
2. Sauerkirsche
3. Ananas – Kokos
4. Apfel – Zimt
5. Vanille – Yuzu
6. Schokolade - Fleur De Sel



38200 Blister mit Macarons Klassische Aromen
(8 x 12g)

18 Blister pro Karton - 2 Stück pro Rezept pro Blister

1. Schokolade
2. Pistazie
3. Vanille
4. Himbeere



Évasions

Genussvolle und leckere Produkte, **wahre Symbole der lokalen Backkulturen**, wie die Madeleine oder das Chouquette, Ikonen aus der französischen Pâtisserie, oder auch die Muffins nach einem typischen Rezept aus den USA.

Eine sehr leckere Produktreihe, die sich für viele Verzehrmomente eignet.

CHOUQUETTES



39052

GTG

Chouquette 20g x384

DIE MUFFINS



38973

SERVIERFERTIG

Muffin Schokolade mit Schokoladespliffen
95g x28



38974

SERVIERFERTIG

Muffin mit Blaubeeren 95g x28



38978

SERVIERFERTIG

Muffin mit Schokolade mit Schokolade-
Haselnussfüllung 120g x28

The logo for Panidor, featuring the brand name in a bold, orange, lowercase sans-serif font with a registered trademark symbol. A stylized orange wave graphic is positioned below the text.

Panidor

Die exklusiv in Portugal hergestellte Kollektion Panidor zeichnet sich durch **Qualitätsprodukte aus, die von lokalen Traditionen inspiriert sind**. Mit diesem kompletten und leicht zuzubereitenden Angebot an Backwaren begeben Sie sich auf eine Geschmacksreise durch die Backkultur Portugals.

Ein Angebot an leckeren Produkten, die stellvertretend für die Backtraditionen Portugals stehen: das **Pastel de Nata**, das legendäre Gebäck aus Portugal, und die **Bolas de Berlim**, kleine Krapfen, die vor allem im Sommer in Portugal sehr beliebt sind.

Produkte in **verschiedenen Geschmacksvariationen** und **unterschiedlichen Mini- und Maxiformaten**, die alle Kundenwünsche erfüllen.

/ **50 %** der Deutschen kennen
DAS PASTEL DE NATA*

BOLA DE BERLIM

41588



SERVIERFERTIG

Bola de Berlim Natur 80g x20



41591



SERVIERFERTIG

Bola de Berlim creamy 120g x20



41592



SERVIERFERTIG

Bola de Berlim mit Kakao und Haselnuss 120g x20



39747

PASTEL DE NATA



GTG

Pastel de Nata 60g x60



41370



GTG

Pastel de Nata 60g x60

MARGA RINE



41587



GTG

Mini Pastel de Nata 35g x120

MARGA RINE



06 DIENSTLEISTUNGEN

EINE REIHE AN PRODUKTEN UND SERVICES, DIE DIE VERSCHIEDENEN ANFORDERUNGEN UNSERER KUNDEN ERFÜLLEN.

Die Mini Packs

- Produkte, die in kleinen weißen Kartons mit einem großen Etikett für den Selbstbedienungsgroßhandel verpackt werden.

Verbraucherbeutel

- Ein Angebot direkt für den Verbraucher, für das Backen zuhause.

Kleine Kartons

- Produkte, die in neutralen, kleinen Kartons verpackt sind, um die Lagerung zu erleichtern.

Referenzen




Dienstleistungen

Die Mini Packs



PRODUKTE, DIE ZUR EINFACHEN LINEAREN ANORDNUNG IN KLEINEN WEISSEN KARTONS VERPACKT SIND, MIT GROSSEN FARBIGEN ETIKETTEN FÜR KLARE STRUKTUR UND ÜBERSICHTLICHKEIT.



/ FEINGEBÄCK

		Technologie	Stück / Karton	Kartons / Palette	Standard-Code
Unverzichtbar					
31825	Croissant 80 g Éclat du Terroir	 GTG	25	132	31780
30936	Croissant 60 g Savoureux	GTG	30	120	31000
30937	Schokobrotchen 75 g Savoureux	GTG	20	120	31001
32422	Rosinenschnecke 110 g Savoureux	GTG	22	132	31002
Minis und Lunch					
31542	Lunch Croissant 30 g Une Recette Lenôtre Professionnels	 GTG	70	120	31778
31543	Lunch Schokobrotchen 35 g Une Recette Lenôtre Professionnels	 GTG	70	120	31776
41214	Mix Lunch Feingebäck Die Geschmackvollen (30 Croissants + 30 Schokobrotchen + 30 Rosinenschnecken)	GTG	90	132	
41132	Mix Mini Feingebäck Savoureux (36 Croissants + 36 Schokobrotchen + 24 Rosinenschnecken + 24 Apfeltaschen)	TG	120	120	
Gefüllte Croissants					
40538	Croissant mit Kakao-Haselnussfüllung 90 g	GTG	22	132	40405

/ BROTE

		Technologie	Stück / Karton	Kartons / Palette	Standard-Code
Brötchen					
31301	Finedor® Natur 45 g Une Recette Lenôtre Professionnels	 Vorgebacken	30	120	30895
31305	Mehrkornbrötchen 45 g Une Recette Lenôtre Professionnels	 Vorgebacken	35	120	30898
32147	Rustikales viereckiges Brötchen 40 g	Vorgebacken	30	132	31520

/ SNACKS

38366	Bun'n'Roll 85 g	GTG	20	132	36967
-------	-----------------	-----	----	-----	-------

Kleine Verpackungen

PRODUKTE, DIE IN NEUTRALEN, KLEINEN KARTONS VERPACKT SIND, UM DIE LAGERUNG ZU ERLEICHTERN.





/ BROTE

		Technologie	Stück / Karton	Kartons / Palette	Standard-Code
Brote zum Teilen					
31816	Pavé de Campagne 450 g	Vorgebacken	9	64	30734

Verbraucherbeutel



VERPACKUNGEN, DIE SICH FÜR DEN ENDVERBRAUCHER EIGNEN.

/ FEINGEBÄCK

		Technologie	Stück / Karton	Kartons / Palette	Standard-Code
38204	Beutel x 6 Schokobrotchen 70 g Le Fournil de Pierre	 GTG	12 Beutel	64	37461
38203	Beutel x 6 Croissants 60 g Le Fournil de Pierre	 GTG	12 Beutel	64	37460
40534	Beutel x 6 BIO-Croissants 70 g Le Fournil de Pierre	 GTG	12 Beutel	70	32504
40630	Beutel x 10 Mini Croissants 25 g Le Fournil de Pierre	 GTG	20 Beutel	64	



/ BROTE

38558	Beutel x 2 Baguettes 140 g Le Fournil de Pierre	 Vorgebacken	12 Beutel	64	34793
38941	Beutel x 6 BIO-Brötchen Natur 50 g Le Fournil de Pierre	 Vorgebacken	10 Beutel	64	38942






(1) Kontrollieren Sie Ihren Backofen regelmäßig und lassen Sie ihn regelmäßig überprüfen.
 (2) Auftauen direkt vor dem Ausbacken (Sie können Ihr Brot bei +4 °C am Vorabend im Karton auftauen lassen).
 (3) Brote - Den Ofen vor dem Backen immer vorherheizen. Geschlossener Abzug.
 (4) Abkühlvorgang auf dem Rest im Brotwagen in einem belüfteten Raum mit gemäßigter Temperatur obligatorisch.
 (5) Nicht im Gasbackofen oder Steinofen aufwärmen. Aufgetaute Produkte nicht wieder einfrieren; bei -18 °C lagern.

/ BROTE

MHD: 15 MONATE

BACKTABELLE

Richtwerte, anzupassen an Ihren Backofen ⁽¹⁾



		 SCHRITT 1: Auftauen ⁽²⁾	 SCHRITT 2: Backen (Ofen vorgeheizt auf 230 °C ⁽³⁾)	 SCHRITT 3: Abkühlen vor dem Servieren ⁽⁴⁾
BRÖTCHEN	Minibrote 33 g und Brötchen 80 g Panidor	10-15 Min.	5-8 Min. bei 200 °C	10-15 Min.
	Finedor® (alle Finedor® außer Ähre: 45 g, 50 g)	0-10 Min. (währenddessen auf das Blech legen)	6-8 Min. bei 200-210 °C	
	Finedor® Ähre (40 g)		4-5 Min. bei 200-210 °C	
	Andere Brötchen (40 g - 70 g)		7-9 Min. bei 190-200 °C	
	Brötchen 90 g	15-20 Min.	8-12 Min. bei 200 °C	
100 % gebacken				
SANDWICHBROTE	Mini Sandwichbrote (80 g) und Ciabatta 100 g	0-10 Min. (währenddessen auf das Blech legen)	9-11 Min. bei 190-200 °C	30 Min.
	Baguettes (120 g - 140 g)		10-12 Min. bei 190-200 °C	
	Ciabattas (140 g - 180 g)		10-12 Min. bei 180 °C	
	50 moelleux (100 g und 140 g)		5-7 Min. bei 180 °C	
BAGUETTES	Baguettes (280 g)	0-10 Min. (währenddessen auf das Blech legen)	12-14 Min. bei 190-200 °C	30 Min.
	Baguette „Charakter“ (280 g)		11-13 Minuten bei 210 °C	
BROTE ZUM TEILEN UND FOCACCIAS	Brote zum Teilen (< 400 g): Pochon, Céréaliér, Nordisches Brot, Gourmetbrote	0-10 Min. (währenddessen auf das Blech legen)	11-13 Min. bei 190-200 °C	30 Min. bis 1 Stunde
	Früchtebrote zum Teilen: Feigen, Müsli, Walnüsse, Zitrone etc. + Früchtebrot 180 g Une Recette Lenôtre Professionnels		13-14 Min. bei 180-190 °C	
	Brote zum Teilen (> 400 g): Körner, Landbrot, Pochon, Céréaliér, Bâtard etc.		16-18 Min. bei 190-200 °C	
	Kugelbrote 530 g	30 Min.	30 Min. bei 180 °C	15 Min.
	Kamps-Brote 750 g	1 Std. 30	9 Min. bei 210 °C	
	100 % gebacken			

/ GLUTENFREI

MHD: 12 MONATE

BACKTABELLE

Richtwerte, anzupassen an Ihren Backofen ⁽¹⁾

		 SCHRITT 1: Backen (Umluftofen und Drehofen ⁽⁵⁾ bei 160 °C in der Verpackung)	 SCHRITT 2: Abkühlen vor dem Servieren
Brötchen und Briochettes		10 Min.	2 Min., aus der Verpackung genommen
Madeleine		8 Min.	2 Min., aus der Verpackung genommen

/ PÂTISSERIE

MACARONS

MHD: 12 MONATE

Macarons

ANDERE PÂTISSERIE

MHD: CHOUQUETTES 6 MONATE UND MADELEINES UND MUFFINS 18 MONATE




		SCHRITT 1: Folie entfernen	SCHRITT 2: Auftauen	SCHRITT 3: Von der Platte nehmen (bei Raumtemperatur, vor dem Verzehr)
		Nach dem Auftauen	mindestens 4 Std. bei + 4 °C	15 Min.
Chouquettes		0-5 Min. (währenddessen auf das Blech legen)	18-20 Min. 185-190 °C	
Muffins 95 g		1 Stunde	-	
Muffins 120 g		2 Stunden	-	
Bolas de Berlím		1 Std. 30 bis 2 Std. 30	-	
Pastel de Nata 60 g		15-20 Min.	10-13 Min. bei 250 °C	
Pastel de Nata 35 g		10-15 Min.	8-11 Min. bei 250 °C	

/ SNACKS

MHD: 12 MONATE

BACKTABELLE

Richtwerte, anzupassen an Ihren Backofen ⁽¹⁾

		 Bestückung 40 x 60	 SCHRITT 1: Auftauen (bei Raumtemperatur)	 SCHRITT 2: Backen (Ofen vorgeheizt auf 190 °C)
Mini Snacks		24	30 bis 45 Min.	14-15 Min. bei 165-170 °C
Bun'n'Roll		12 (Formen auf ein Gitter stellen)	45 Min. bis 1 Stunde	16 bis 18 Min. bei 165-170 °C
Herzhafte Schnecken und gefüllte Croissants		12	30 bis 45 Min.	
Tasche 100 g		10	45 Min. bis 1 Stunde	

FÜHREN SIE ALLE 2 STUNDEN EINEN BACKVORGANG DURCH, UM STETS QUALITÄTSVOLLES FEINGEBÄCK ANBIETEN ZU KÖNNEN: GLÄNZEND, KNUSPRIG UND MIT DEM DUFT GUTER BUTTER.



/ FEINGEBÄCK UNGEGART / TG

MHD: 9 MONATE, AUSGENOMMEN BRIOCHETTES: 4 MONATE

BACKTABELLE

Richtwerte, anzupassen an Ihren Backofen⁽¹⁾

	Bestückung 40 x 60	SCHRITT 1: Gehen lassen (27-28 °C, Luftfeuchtigkeit 70-80 %)		SCHRITT 2: Trocknen (bei Raumtemperatur)	SCHRITT 3: Eiglasur	SCHRITT 4: Backen (Ofen vorgeheizt auf 190 °C)		
		Direkt	Kontrolliert					
FEINGEBÄCK NACH FRANZÖSISCHER ART	Mini / Lunch	20-25	1 Std. 30 bis 1 Std. 45	1 Std. bis 1 Std. 15	10 Min.	JA	13-15 Min.	165-175 °C
	Croissants (50 g - 75 g)	12	1 Std. 45 bis 2 Std.	1 Std. 15 bis 1 Std. 30			15 bis 17 Min.	
	Croissants (80 g - 100 g)	9-12	2 Std. bis 2 Std. 15	1 Std. 30 bis 1 Std. 45			16 bis 18 Min.	
	Schokobrotchen						21-23 Min.	
	Maxi Schokobrotchen	8	2 Std. 15 bis 2 Std. 30	1 Std. 45 bis 2 Std.			15-17 Min.	
Rosinenschnellen	8-12	15-16 Min.						
KOLLEKTION MIT EINER SPEZIFISCHEN BACKANWEISUNG	Éclat du Terroir - Croissant (61 g - 79 g)	12	1 Std. 45 bis 2 Std.	1 Std. 15 bis 1 Std. 30	15 Min.	JA	15-16 Min.	165-175 °C
	Éclat du Terroir - Schokobrotchen (70 g - 85 g)		2 Std. bis 2 Std. 15	1 Std. 30 bis 1 Std. 45			16-17 Min.	
	Croissants und Schokobrotchen – Les Créations d'Honoré		2 Std. 15 bis 2 Std. 30	1 Std. 45 bis 2 Std.			10 Min.	
	Croissants und Schokobrotchen – Die Unwiderstehlichen		1 Std. 50 bis 2 Std. 10	1 Std. 20 bis 1 Std. 35			15 Min.	
KÖSTLICHES FEINGEBÄCK AUS ALLER WELT	Köstliches Mini Feingebäck	24	1 Std. 30 bis 1 Std. 45	1 Std. bis 1 Std. 15	10 Min.	JA	13-15 Min.	165-175 °C
	Gefüllte Croissants	12	2 Std. bis 2 Std. 15	1 Std. 30 bis 1 Std. 45			16-18 Min.	
	Aprikosencroissant	12	1 Std. 45 bis 2 Std.	1 Std. 15 bis 1 Std. 45			15-17 Min.	
	Dreieckige Brotchen mit Mandel	12	2 Std. bis 2 Std. 15	1 Std. 30 bis 1 Std. 45			13-15 Min.	
	Anderes köstliches Maxi Feingebäck	8-10	2 Std. 15 bis 2 Std. 30	1 Std. 45 bis 2 Std.			15-17 Min.	
	Briochettes 30 g	20	2 Std. bis 2 Std. 15	1 Std. 30 bis 1 Std. 45			11-13 Min.	150-160 °C
	Briochettes 60 g	12	2 Std. 15 bis 2 Std. 30	1 Std. 45 bis 2 Std.			12-14 Min.	
	DIY-Blätterteigbriccho 330 g	6	2 Std. 15 bis 3 Std.	-			45-50 Min.	150 °C
	Couques	9	2 Std. bis 2 Std. 15	1 Std. 30 bis 1 Std. 45			16-17 Min.	165-175 °C

/ FEINGEBÄCK GEGART / GTG

MHD: 12 MONATE

BACKTABELLE

Richtwerte, anzupassen an Ihren Backofen⁽¹⁾

	Bestückung 40 x 60	SCHRITT 1: Auftauen (bei Raumtemperatur)	SCHRITT 2: Backen (Ofen vorgeheizt + 20 °C)		
FEINGEBÄCK NACH FRANZÖSISCHER ART	Mini / Lunch	30 bis 45 Min.	13-15 Min.		
	Croissants (40 g bis 60 g)		12-15	15 bis 17 Min.	
	Croissants (65 g bis 100 g)		9-12	15-18 Min.	
	Schokobrotchen			16 bis 18 Min.	
	Maxi Schokobrotchen (150 g)	8	20-25 Min.		
	Rosinenschnellen	8-12	17-20 Min.		
	Mini Apfeltasche	24	45 Min. bis 1 Stunde	17-18 Min.	
	Apfeltaschen	12		19-20 Min.	
KÖSTLICHES FEINGEBÄCK AUS ALLER WELT	Mini Tartelettes	24	12-14 Min.		
	Köstliches Mini Feingebäck und Mini Croissants aus aller Welt	20-24	30 bis 45 Min.	13-15 Min.	
	Gefüllte Mini Croissants	20		14-16 Min.	
	Anderes köstliches Maxi Feingebäck	10-12		16-19 Min.	
	Gefüllte Croissants und Croissants aus aller Welt	12		45 Min. bis 1 Stunde	16 bis 18 Min.
	Breizh'n'Roll	12	30-45 Min.	18-19 Min.	180-185 °C
	Dänische Kronen	10-12	Kein Auftauen	18-20 Min.	190 °C
	Blätterteigbriccho 295 g, 100 % gebacken	-	45-60 Min.	5 Min.	150 °C
Couques	12	30-45 Min.	15-18 Min.	165-170 °C	

ODER

Den Katalog
herunterladen



Katalog



SHARE

THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD

GRUPE
LE DUFF

BRIDOR, EINE MARKE DER LE DUFF-GRUPPE



www.bridor.com

Kontakt Frankreich: commercialfrance@groupeleduff.com

Kontakt International: exportsales@groupeleduff.com

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

SIRET 491 668 893 00010 - RCS Rennes

BR64DEVF - Ausgabe Januar 2023 - Fotos ohne Gewähr - Fotomachweiser - A point studio - Studio Rougereau - Bruno Panchèvre - Le Studio des Fleurs - BAM! Studio - iStock - Shutterstock - Studio Mixture - Clan d'Océ - Charlotte Strömwall - Franck Bosséler - Guillaume Galet - Mélanie Denizot