BRIDOR

CATALOGO

2024

SHARE
THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD

Riepilogo

INTRODUZIONE

03 / Chi siamo
07 / Le culture panificatorie
09 / Ispirazioni
10 / I nostri impregni
13 / Le tendenze
15 / Novità per il 2024
16 / I servizi Bridor
17 / Logoteca

NATURALEZZA E NUTRIZIONE

20 / Fare Meglio
22 / Bio

PANE

25 / ALLA FRANCESE

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

40 / DAL MONDO

41 / Gli Evasion
43 / Panidor

VIENNOISERIE

46 / ALLA FRANCESE

47 / Bridor X Pierre Hermé Paris
49 / Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels
52 / Éclat Du Terroir
57 / Les Inspirés
59 / I Savoureux
63 / Gli Irrésistibles
65 / I Classici
68 / Baker Solution

70 / GOLOSE

71 / I Mini Golosi
75 / I Maxi Golosi

80 / DAL MONDO

81 / Gli Evasion

SNACKS

84 / Snack
87 / Panidor

PASTICCERIA

90 / Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels
93 / Le Delizie
95 / Gli Evasion
97 / 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 IL TEAM BRIDOR FIN DA QUANDO L'AZIENDA FU CREATA DA LOUIS LE DUFF NEL 1988.

Il pane è il cuore della vita in ogni angolo del mondo

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 dei gusti dei consumatori.

Far 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.
- Promuovere l'eccellenza dei nostri ingredienti e delle nostre filiere di approvvigionamento.
- Unire l'efficienza industriale e virtuosità dei savoir-faire.
- Difendere con fermezza la qualità e il gusto.
- Mettere le donne e gli uomini al centro delle nostre azioni per un approccio più responsabile.

Tutto questo costituisce la missione di Bridor

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

BRIDOR,
Share the bakery cultures of the world*

* Condividiamo le culture panificatorie di tutto il mondo

IL NOSTRO DNA

La tutela 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 ad 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.

Far vivere e condividere tutte le culture panificatorie al mondo

In Bridor ci ispiriamo all'arte dei panettieri di tutto il mondo per creare prodotti tipici che rispecchiano le tradizioni locali. I nostri chef creano linee di prodotti con carattere irresistibile che invitano alla golosità con soffice viennoiserie, pane croccante e deliziose pasticcerie.

Le persone al centro della nostra attività

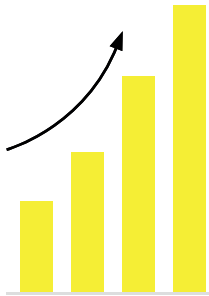
Bridor pone un'attenzione particolare alle persone che operano ogni giorno al nostro fianco per proporre dei prodotti d'eccezione. Nel corso dell'anno vengono organizzate numerose iniziative a favore della salute, dell'inserimento professionale, della sicurezza e del benessere sul posto di lavoro.

BRIDOR

IN TUTTO IL MONDO

BRIDOR IN ALCUNE CIFRE

Presente in oltre 100 paesi in tutto il mondo



1,3 miliardi

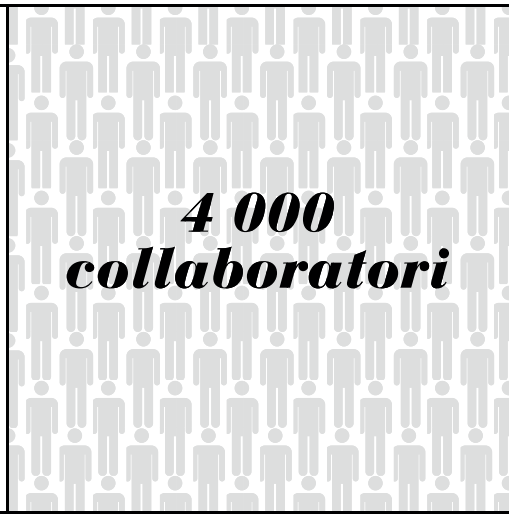
di euro di fatturato nel 2023

10 siti

di produzione

400.000 T

di prodotti all'anno



4 000 collaboratori

FARE VIVERE LE CULTURE PANIFICATORIE

DA DIVERSI ANNI CI TENIAMO A CONDIVIDERE LE CULTURE PANIFICATORIE DI TUTTO IL MONDO ATTRAVERSO PRODOTTI E COLLABORAZIONI INTERNAZIONALI.

Prodotti tipici ispirati dal fulcro delle tradizioni locali

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

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 Zaatar**: un croissant a base di puro burro dal sapore orientale grazie a un mix di spezie ed erbe aromatiche.
- E molti altri...!

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 85.000 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 e collabora con Bridor in Germania.

Frédéric Lalos

Pierre Hermé

Michel Roux Jr.

Il New-York Roll realizzato col nostro emblematico Bun'n'Roll.

Ricette che vi immergono nelle culture panificatorie locali

Scoprite oltre 170 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 tipo di ricetta, del tempo di preparazione e della difficoltà di realizzazione.

Scansiono questo codice per scoprire altre ricette!

Scoprite anche i trucchi dei nostri chef!

Toast alla francese realizzato col Pane Integrale, un pane firmato Frédéric Lalos.

Pierre e Giuseppe, i nostri panificatori esperti per Spagna/Portogallo e Italia/Malta.

BBCC BRIDOR BAKERY CULTURES CLUB

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.

Jérôme e Sofi, i nostri panificatori esperti per Francia/Paesi nordici.

ISPIRAZIONI

RICETTE GOLOSE E CREATIVE A VOSTRA DISPOSIZIONE

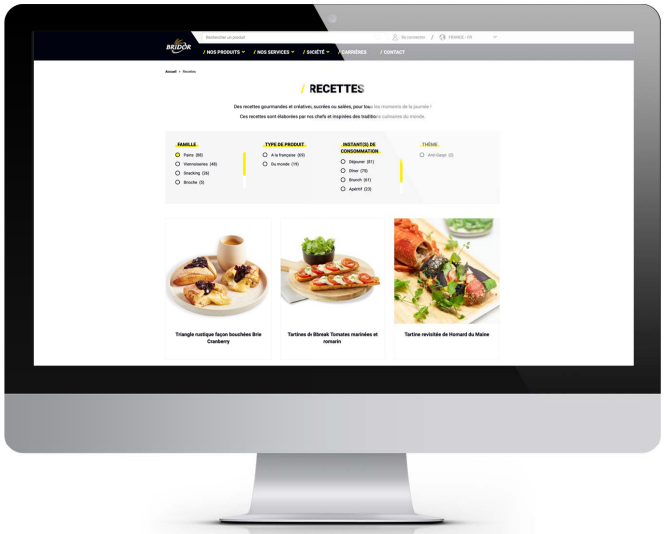
I nostri chef condividono con voi le loro migliori ricette

BBCC BRIDOR BAKERY CULTURES CLUB

- I nostri chef e panificatori esperti, membri del Bridor Bakery Cultures Club e presenti in tutto il mondo, vi presentano le loro **migliori ricette golose e gustose realizzate coi nostri prodotti**.
- Scoprite delle ricette **dolci o salate**, adatte a ogni momento della giornata, che vi faranno sicuramente viaggiare! 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 170 ricette elaborate dai nostri chef** per ispirarvi quotidianamente.

#spreco: i nostri chef hanno immaginato delle ricette interessanti per non sprecare più nemmeno una briciola dei nostri prodotti.

Hamburger e dessert sbalorditivi e di alta qualità realizzati coi Bun'n'Roll.



Una vera iniezione di ispirazione per tutti i nostri clienti

- Usufruite di un'interfaccia chiara e facile da usare per trovare rapidamente le tante ricette che rispondono alle vostre aspettative e scaricate le schede-ricette corrispondenti.

Scaricate le nostre schede-ricette

Ricette eleganti ispirate alle tradizioni culinarie di tutto il mondo per dei momenti festivi

Ricette sbalorditive nate dal concorso di creatività organizzato ogni anno dal Bridor Bakery Cultures Club

I NOSTRI IMPEGNI

PER I NOSTRI SITI DI PRODUZIONE DI PANE E VIENNOISERIE FRANCESI

LA QUALITÀ DEI NOSTRI INGREDIENTI

FARINA

- **Tutte le nostre farine convenzionali sono prodotte in Francia** nei nostri siti di produzione francesi, ovvero sono realizzate con frumento francese[1] 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 francesi[1].

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 1º 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.

IL BENESSERE DEI CONSUMATORI

CLEAN LABEL BRIDOR

Le nostre ricette Clean Label Bridor[2] 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%.

74%
Clean Label Bridor
NEL 2021

86%
Clean Label Bridor
NEL 2023

100%
Clean Label Bridor
OBIETTIVO 2026

CONTENUTO DI SALE DEI NOSTRI PRODOTTI

- Un impegno ambizioso per la riduzione del sale:
Dal 2024 il nostro pane avrà un tenore di sale massimo di 1,3 g/100 g[3].

- **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.

25% DI SALE

(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.
(3) Per i prodotti fabbricati in Francia. Sul prodotto cotto così come viene consumato, tranne le Focacce.

RIDUZIONE DEI CONSUMI

Oltre 75.000 m³

d'acqua all'anno vengono risparmiati dal 2021 sui nostri siti di produzione francesi grazie all'utilizzo della tecnologia adiabatica per i nostri vecchi e nuovi impianti di congelamento. Questa tecnologia mette in contatto l'aria calda e asciutta con una zona umida, portando a un'efficace riduzione delle temperature.

Illuminazione LED al 100%

Entro la fine del 2024 tutti i nostri siti di produzione francesi saranno dotati di luci LED. Consumano meno elettricità e durano più a lungo, il che permette di ridurre la produzione di rifiuti.

Riduzione dello spreco energetico

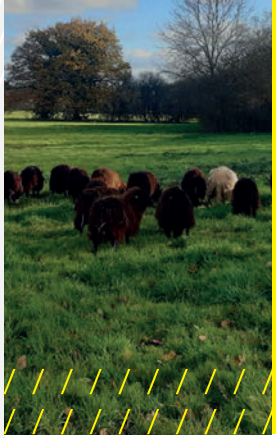
L'installazione di un sistema di mappatura delle fonti di consumo dei nostri impianti di produzione ci permette di **limitare i consumi alle nostre esigenze e di evitare lo spreco di energia**.

Consumo di gas ridotto del 40%

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

AZIENDA CERTIFICATA "MANAGEMENT DE L'ÉNERGIE" (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 di 8 alveari e i suoi spazi verdi sono curati dalle pecore grazie all'eco-pascolo dei "Moutons de l'Ouest" ("Ovini dell'Ovest").

PRASSI ECOLOGICHE

Tutta la nostra acqua

industriale di scarto è utilizzata per l'irrigazione dei campi vicini ai nostri siti di produzione.
Nel 2022 corrispondeva a 112.000 m³ d'acqua riutilizzata!

Tutti i nostri rifiuti

vengono ormai valorizzati attraverso il riciclaggio, trasformati in mangime per gli animali o impiegati per il riscaldamento degli edifici.

L'eliminazione degli imballaggi in cartone rappresenta 158 T di rifiuti in meno!

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.

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

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.

INTEGRAZIONE, FORMAZIONE E DIVERSITÀ

CAMPUS BRIDOR, il nostro programma formativo con attestato, è stato lanciato nel 2023 per proporre dei percorsi formativi per le professioni di Bridor. Il programma è in alternanza scuola-lavoro sui siti di produzione di Servon-sur-Vilaine e Louverné e può portare alla firma di un contratto di lavoro.

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.

In 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.** I PRODOTTI DA FORNO FANNO PARTE DELLA **QUOTIDIANITÀ DEI CONSUMATORI**, SI BASANO SU **SAVOIR-FAIRE TRADIZIONALI** E ALLO STESSO TEMPO **SI RINNOVANO INCESSANTEMENTE**.*

Pane

Il prodotto quotidiano

Il pane è **parte integrante della quotidianità** degli italiani:

Il 92% *degli italiani consuma REGOLARMENTE IL PANE*[1]

8/10 *ama accompagnare i propri pasti CON UN PEZZO DI PANE*[1]

Tra i tipi di pane più consumati in Italia troviamo: [2]
- **i pani speciali** (integrale, ai semi...)
- **la baguette tradizionale**
- **il pane campagnolo**

Naturalezza e Nutrizione

Al giorno d'oggi i consumatori sono alla **ricerca di un'alimentazione più sana**, in particolare che sia **semplice, naturale e priva di additivi**.

L'82% *degli italiani afferma di prestare attenzione **ALL'APPORTO NUTRIZIONALE** DEI PRODOTTI DA FORNO*[1]

Pasticcini

Gusto e golosità

I consumatori **cercano alimenti di piacere per ogni momento della giornata**.

Gli italiani concordano quindi nel dire che i macaron sono sinonimo di:
- momento di piacere per il 78% di loro;
- momenti eccezionali per il 78% di loro;
- gusto delicato per il 77% di loro[1]

(1) Studio Bridor condotto nel 2023 in Italia presso 1.000 consumatori rappresentativi della popolazione
(2) Studio Bridor condotto nel 2022 in Italia presso 1.000 consumatori rappresentativi della popolazione

Viennoiserie

Tra tradizione e innovazione

1/5 *degli italiani consuma regolarmente DELLE VIENNOISERIE*[1]

I croissant e i fagottini al cioccolato rimangono tra le viennoiserie preferite degli italiani. I consumatori di viennoiserie scelgono:

- il Fagottino al Cioccolato nel 53% dei casi
- il Croissant nel 41% dei casi[1]

Ciononostante la tendenza dei **topping e delle farciture sempre più golose** è molto simile.

Tra i nostri consumatori di viennoiserie:

Oltre 1/2 *acquista delle viennoiserie CON FARCITURA AL CIOCCOLATO (brioche suisse, treccia, girella, croissant...)*[1]

Oltre 1/4 *acquista delle viennoiserie CON FARCITURA ALLA FRUTTA*[1]

NOVITÀ 2024

BRIDOR E LA MAISON LENÔTRE UNISCONO LA LORO ESPERIENZA PER FARVI SCOPRIRE LE LORO DUE NOVITÀ DALLE FORME ELEGANTI E DAI SAPORI INEDITI.

LE MINI TARTELETTE 35 G

Gli chef de La Maison Lenôtre hanno contribuito all'elaborazione di tre mini tartelette **inedite** ed **eleganti**, dalla **forma unica**. Le loro ricette dai **sapori intensi e fruttati**, perfettamente equilibrate e con una **sfoglia molto sottile e delicata a base di puro burro**, creano un'esperienza irresistibile.

Il 76% *degli europei ama SCOPRIRE VIENNOISERIE CON FORME E SAPORI NUOVI[1]*

IL PANE VIN BRULÉ E CASTAGNE 130 G

Una ricetta eccezionale e originale immaginata in collaborazione con gli chef de La Maison Lenôtre per costituire la base creativa dei vostri **bocconcini gastronomici**! Il **vino rosso**, la **purea di arancia**, l'**aroma delle spezie** del vin brulé e delle **castagne** vengono aggiunti alla ricetta per conferire alla mollica un bel colore rosato e una fragranza unica.

Il 61% *degli europei apprezza I PANI GOLOSI RICCHI DI INGREDIENTI AGGIUNTI[2]*

IL PANE AL FRUMENTO KHORASAN E CEREALI ANTICHI 450 G

Questo nuovo pane della collezione Frédéric Lalos coniuga **tradizione e creatività** attraverso una ricetta realizzata con un mix di **farina di frumento Khorasan** (una varietà di frumento antico) e farina di frumento, entrambi coltivati in Francia, nonché un lievito di farina di frumento realizzato nei nostri laboratori. Un **mix unico di 6 semi antichi** gli conferisce croccantezza e un aspetto allo stesso tempo rustico e goloso.

Il 75% *degli europei desidera GUSTARE QUESTO PRODOTTO[1]*

LA BAGUETTE GOURMET AI SEMI 280 G

Una deliziosa baguette realizzata con ingredienti rigorosamente selezionati:

- un **mix unico di semi** che la rende golosa e le conferisce una texture croccante
- un l**ievito di frumento ai semi** (girasole, quinoa, chia, amaranto e miglio) realizzato nei nostri laboratori, che le offre un bello sviluppo e un **gusto unico**.

Il 78% *degli europei ritiene che UNA BAGUETTE RICOPERTA DI SEMI SIA PIÙ APPETITOSA[3]*

(1) Studio Bridor realizzato nel 2023 in 6 paesi europei (Francia, Regno Unito, Germania, Spagna, Italia, Paesi Bassi) presso 6.000 consumatori rappresentativi della popolazione.
(2) Studio Bridor realizzato nel dicembre 2022 in 10 paesi europei (Francia, Germania, Paesi Bassi, Regno Unito, Italia, Spagna, Danimarca, Polonia, Repubblica Ceca, Romania) presso 10.000 consumatori rappresentativi della popolazione.
(3) Studio Bridor realizzato nel dicembre 2023 in 8 paesi europei (Francia, Regno Unito, Germania, Spagna, Italia, Paesi Bassi, Belgio, Polonia) presso 8.000 consumatori rappresentativi della popolazione.

VOI E IL DIGITALE

La vostra area cliente personalizzata

Accedete alla vostra **area personale su Bridor.com** grazie al vostro account cliente. Qui potrete trovare **i vostri codici prodotto specifici**.

Troverete anche:

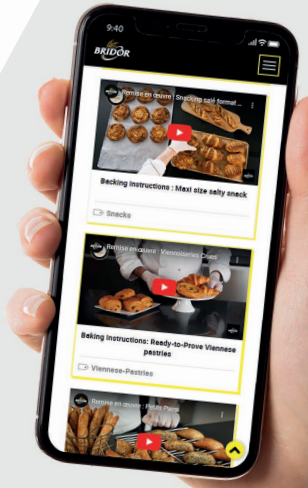
- l'**elenco dei vostri prodotti preferiti**
- i vostri **ordini**
- lo **storico dei vostri acquisti**
- altri documenti da scaricare: **schede tecniche, fatture**...
- un mezzo di comunicazione diretta col **Servizio Clienti**

Un'assistenza completa per la preparazione dei vostri prodotti

Ritrovate sul nostro sito Internet **le istruzioni complete** sotto forma **di brevi video** per una **preparazione ottimale dei prodotti.**

IN AGGIUNTA TROVERETE **i trucchi dei nostri chef!**

Scoprite i video



* Per accedere al vostro account online, inviate la vostra richiesta ai nostri team (commercialfrance@groupeleduff.com per la Francia/ exportsales@groupeleduff.com per un altro paese). Per maggiori informazioni compilate **il nostro modulo di contatto online.**

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.

FARINA LABEL ROUGE — 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.

ARIA APERTA — Prodotti realizzati con uova di galline allevate all'aria aperta.

DI BRETAGNA — 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.

AOP BEURRE CHARENTES-POITOU — 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.

Naturalezza e Nutrizione

RICCO DI FIBRE — Prodotti che contengono almeno 6 g di fibre in 100 g di prodotto cotto.[2]

FONTE DI FIBRE — Prodotti che contengono almeno 3 g di fibre in 100 g di prodotto cotto.[2]

FONTE DI PROTEINE — Almeno il 12% del valore energetico di questi prodotti è costituito da proteine.[2]

CLEAN LABEL BRIDOR — 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.

BLEU BLANC COEUR — 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.

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

(1) QueChoisir.org • (2) Regolamento (CE) n°1924/2006

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.

COMPLETAMENTE COTTO Prodotti PRONTI DA SERVIRE dopo lo scongelamento.

Le nostre gamme

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

LE FOURNIL DE PIERRE — 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!

NUOVO N! — Prodotti lanciati quest'anno.

NUOVA RICETTA — Prodotti la cui ricetta è stata rielaborata quest'anno.

01 NATURALEZZA E NUTRIZIONE

Il benessere del consumatore

Bridor si rinnova ogni anno per proporre, nella sua gamma "Fare Meglio", **dei prodotti saporiti e impegnati a favore del benessere e di una sana alimentazione**, dal pane Bleu-Blanc-Coeur 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**.

Questa collezione è composta da diversi pani gustosi **Bleu Blanc Cœur**, un'iniziativa che integra gli obiettivi nutrizionali per l'uomo, nel rispetto della salute animale e dell'ambiente.

Scoprite anche i pani, una brioche e una madeleine **senza glutine**, protetti dai loro imballaggi individuali.

Infine questa collezione include le viennoiserie **NAKED**, realizzate esclusivamente con ingredienti di origine naturale (senza acido ascorbico né lecitina) e uova di galline allevate all'aria aperta.

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

CLEAN LABEL BRIDOR

Il 74% *dei consumatori italiani presta un'attenzione particolare ALLA COMPOSIZIONE DEI PRODOTTI CHE ACQUISTA**

* Studio Bridor condotto nel 2022 in Italia presso 1.000 consumatori rappresentativi della popolazione

I SENZA GLUTINE

35431

100% COTTO

Mini Briochina Senza glutine 50g x50

I SENZA GLUTINE · CLEAN LABEL BRIDOR

BLEU-BLANC-CŒUR

37021

100% COTTO

Bocconcino di Pane Bleu Blanc Cœur 50g x150

FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR · BLEU BLANC CŒUR

37022

PRECOTTO

Francesino Bleu Blanc Cœur 140g x50

FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR · BLEU BLANC CŒUR

41694

100% COTTO

Bocconcino di Pane Bleu Blanc Cœur 40g x185

FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR · BLEU BLANC CŒUR

I SENZA GLUTINE

35432

100% COTTO

Bocconcino di Pane Semi Senza glutine 45g x50

I SENZA GLUTINE · FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

35433

100% COTTO

Bocconcino di Pane Bianco Senza glutine 45g x50

I SENZA GLUTINE · CLEAN LABEL BRIDOR

35700

100% COTTO

Bocconcino di Pane Semi Senza glutine 45g x50

I SENZA GLUTINE · FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

35430

100% COTTO

Madeleine Senza glutine 30g x50

I SENZA GLUTINE

NAKED

39779

PDC

Croissant Naked 60g x70

NAKED · NAKED BRIDOR · APERTO · CLEAN LABEL BRIDOR

Bio organic

PRENDIAMO GUSTO AL BIO!

Bio

Il segreto del pane e delle viennoiserie Bio Bridor?

/ **Materie prime rigorosamente selezionate: farina, burro, uova di 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
*DICHIARA DI ACQUISTARE REGOLARMENTE PRODOTTI BIO**

L'88% *degli italiani considera che i prodotti provenienti da AGRICOLTURA BIOLOGICA SONO DI QUALITÀ MIGLIORE***

* La tendenza Healthy, CHD Expert, 2021 - Europa, 1.800 consumatori
** Studio Bridor condotto nel 2023 in Italia presso 1.000 consumatori rappresentativi della popolazione

IL PANE

33573

PRECOTTO

Pavé Farro e Semi di Zucca BIO 450g x16

Bio · LIEVITO · FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

37448

PRECOTTO

Pavé Campagnolo BIO 400g x15

Bio · LIEVITO · CLEAN LABEL BRIDOR

37449

PRECOTTO

Baguette BIO 280g x22

Bio · LIEVITO · FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

38941

PRECOTTO

Bocconcino di Pane BIO 50g x60

PIERRE · Bio · LIEVITO · FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

38942

PRECOTTO

Bocconcino di Pane BIO 50g x180

Bio · LIEVITO · FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

39019

PRECOTTO

Pavé Nordico BIO 280g x28

Bio · RICCO DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

VIENNOISERIE

32504

PDC

Croissant BIO 70g x60

Bio · APERTO · CLEAN LABEL BRIDOR

32564

PDC

Fagottino al cioccolato BIO 75g x70

Bio · APERTO · CLEAN LABEL BRIDOR

38410

PDC

Fagottino alle Mele BIO 110g x50

Bio · APERTO · CLEAN LABEL BRIDOR

38563

PDC

Fagottino al cioccolato Lunch BIO 35g x210

Bio · APERTO · CLEAN LABEL BRIDOR

38564

PDC

Croissant Lunch BIO 30g x225

Bio · APERTO · CLEAN LABEL BRIDOR

40534

PDC

Croissant BIO 70g x72

Bio · APERTO · CLEAN LABEL BRIDOR

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 Francia**[1].
- **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 Bridor.**

(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%.

CATEGORIA

PANE *alla francese*

SCOPRITE I PREZIOSI CONSIGLI DI PREPARAZIONE DEI NOSTRI PANIFICATORI ESPERTI!

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.

L'85% *degli italiani ama degustare DEI BOCCONCINI DI PANE DI QUALITÀ AL RISTORANTE**

* Studio Bridor condotto nel 2023 in Italia presso 1.000 consumatori rappresentativi della popolazione

IL FINEDOR

30895

PRECOTTO

Finedor® Bianco 45g x50

LIEVITO · FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

31692

PRECOTTO

Finedor® Spiga 40g x40

LIEVITO · FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

31823

PRECOTTO

Finedor® Olive Nere e Timo 50g x50

FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

36768

PRECOTTO

Finedor® Cereali Antichi 50g x50

LIEVITO · FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

I BOCCONCINI DI PANE

30893

PRECOTTO

Bocconcino Campagnolo 45g x60

LIEVITO · FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

30897

PRECOTTO

Bocconcino di Pane Triangolo alle Olive Verdi 45g x45

FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

30898

PRECOTTO

Bocconcino di Pane Semi e Cereali 45g x60

LIEVITO · FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

31588

PRECOTTO

Mix di Bocconcini di pane Prestige 45g x90

FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

33994

PRECOTTO

Bocconcino di Pane alla Segale 50g x50

LIEVITO · RICCO DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

39040

PRECOTTO

Michetta piccola in stile nordico 60g x65

FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

IL PANE GASTRONOMICO

30894

PRECOTTO

Pane alla Frutta 180g x20

RICCO DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

N!

41977

PRECOTTO

Pane vin caldo e castagno 130g x18

FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR · N!

RIFERIMENTI SERVIZI

31301

PRECOTTO

Finedor® Bianco 45g x30

FONTE DI FIBRE

CLEAN LABEL BRIDOR

31305

PRECOTTO

Bocconcino di Pane Semi e Cereali 45g x35

LIEVITO

FONTE DI FIBRE

CLEAN LABEL BRIDOR

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.

L'87% *dei consumatori italiani PREFERISCE IL PANE FATTO COL LIEVITO NATURALE**

Scoprite il nostro Pochon

* Studio Bridor condotto nel 2022 in Italia presso 1.000 consumatori rappresentativi della popolazione

LE BAGUETTE

33362

La Baguette Parigina 280g x25

LIEVITO · FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

33364

Baguette Campagnola 280g x25

LIEVITO · FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

IL PANE GRANDE FORMATO

32992

Il Pane ai Cereali 450g x16

LIEVITO · FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

32993

Il Pochon 450g x16

LIEVITO · CLEAN LABEL BRIDOR

33363

Il Bâtard 330g x20

LIEVITO · FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

33365

Il Bâtard 540g x14

LIEVITO · FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

34110

Pane Segale-Limone 330g x26

RICCO DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

34230

Pane ai Fichi 330g x26

FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

34233

Il Pane Integrale 330g x26

LIEVITO · RICCO DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

34234

Pavé alle Noci 400g x25

LIEVITO · FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

38148

Il Pane ai Cereali 280g x28

LIEVITO · FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

41009

Il Pochon grande formato 1.1kg x10

LIEVITO · CLEAN LABEL BRIDOR

41015

Il Pochon 280g x24

LIEVITO · CLEAN LABEL BRIDOR

41016

Il Parigino grande formato 1.1kg x10

LIEVITO · FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

41017

Il Pane ai Cereali grande formato 1.1kg x10

LIEVITO · FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

41630

Il Muesli 280g x26

N!

42392

Pane grano Khorasan e Cereali di una Volta 450g x16

LIEVITO · FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

/ Il 73% *dei consumatori italiani apprezza particolarmente LE PAGNOTTE DA CONDIVIDERE**

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.

Cliccate qui per vedere la nostra collezione Gourmet

* Studio Bridor condotto nel 2022 in Italia presso 1.000 consumatori rappresentativi della popolazione

MICHETTAS

41641

PRECOTTO

Pagnotta Cereali e Semi 530g x14

LIEVITO · FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

41644

PRECOTTO

Pagnotta Caractère 530g x14

LIEVITO · CLEAN LABEL BRIDOR

I BOCCONCINI DI PANE

30729

PRECOTTO

Pane Campagnolo 70g x100

LIEVITO · CLEAN LABEL BRIDOR

31480

PRECOTTO

Bocconcino di Pane alla Segale 45g x60

FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

31520

PRECOTTO

Carré Rustico 40g x80

FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

33417

PRECOTTO

Pane Campagnolo 50g x130

LIEVITO · FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

35130

PRECOTTO

Pagnotta Rustico 55g x70

CLEAN LABEL BRIDOR

37627

PRECOTTO

Bocconcino di Pane Caractère 50g x65

LIEVITO · FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

37628

PRECOTTO

Bocconcino di Pane Cereali e Semi 50g x65

LIEVITO · FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

I PANINI

31610

PRECOTTO

Francesino Bianco 140g x25

FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

31611

PRECOTTO

Francesino Semi e Cereali 140g x28

LIEVITO · FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

41014

PRECOTTO

Francesino Cereali e Semi 120g x60

LIEVITO · FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

LE BAGUETTE

32672

PRECOTTO

Baguette 1778 280g x25

LIEVITO · FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

36831

PRECOTTO

Baguette Caractère 280g x22

LIEVITO · FARINA LABEL ROUGE · CLEAN LABEL BRIDOR

N!

42332

PRECOTTO

Baguette Gourmet Semi 280g x22

LIEVITO · FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR · N!

IL PANE GRANDE FORMATO

30734

PRECOTTO

Pavé Rustico 450g x25

LIEVITO · FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

30735

PRECOTTO

Pavé Cereali 450g x30

LIEVITO · FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

34909

PRECOTTO

Pagnotta al Farro 450g x18

LIEVITO · FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

35030

PRECOTTO

Pavé alla Segale 330g x26

FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

41299

PRECOTTO

Pane Cereali e Semi 400g x18

FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

RIFERIMENTI SERVIZI

31816

PRECOTTO

Pane Campagnolo 450g x9

LIEVITO · FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

32147

PRECOTTO

Carré Rustico 40g x30

FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

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.

L'85% *degli italiani ama accompagnare I PROPRI PASTI COL PANE**

* Studio Bridor condotto nel 2023 in Italia presso 1.000 consumatori rappresentativi della popolazione

I BOCCONCINI DI PANE

31586

PRECOTTO

Flauto Bianco 70g x55

CLEAN LABEL BRIDOR

33000

PRECOTTO

Pane Romboidale Bianco 55g x100

FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

33001

PRECOTTO

Losanga al Papavero 55g x100

FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

33002

PRECOTTO

Pane Romboidale Semi e Cereali 55g x100

LIEVITO · FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

33003

PRECOTTO

Losanga al Sesamo 55g x100

FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

33074

PRECOTTO

Mix di Losanghe 55g x100

CLEAN LABEL BRIDOR

34921

PRECOTTO

Bocconcino di Pane Bianco 40g x200

FARINA LABEL ROUGE · CLEAN LABEL BRIDOR

34922

PRECOTTO

Bocconcino di Pane Rettangolare Bianco 55g x140

FARINA LABEL ROUGE · CLEAN LABEL BRIDOR

34971

PRECOTTO

Bocconcino Rustico ai Semi 55g x140

FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

37089

PRECOTTO

Bocconcino di Pane Rettangolare Multisemi 55g x140

FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

37090

PRECOTTO

Bocconcino di Pane Multisemi 40g x200

FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

37551

PRECOTTO

Mix Bocconcino di Pane Rettangolare 55g x120

CLEAN LABEL BRIDOR

I PANINI

34793

PRECOTTO

Francesino Bianco 140g x50

34794

PRECOTTO

Francesino Multisemi 140g x50

35021

PRECOTTO

Francesino al Papavero 140g x50

LE BAGUETTE

34790

PRECOTTO

Baguette Bianco 280g x25

34791

PRECOTTO

Baguette Multisemi 280g x25

34792

PRECOTTO

Baguette Campagnolo 280g x25

RIFERIMENTI SERVIZI

38558

PRECOTTO

Sachetto da 2 Francesini Bianchi 140g x24

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.

Il 70% *dei consumatori italiani apprezza I PANI GOLOSI E RICCHI DI INGREDIENTI AGGIUNTI**

Scoprite il nostro Pane alla fruta

* Studio Bridor condotto nel 2022 in Italia presso 1.000 consumatori rappresentativi della popolazione

I BOCCONCINI DI PANE

37452

PRECOTTO

Bocconcino di Pane Noci-Nocciole 55g x75

LIEVITO · FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

37453

PRECOTTO

Bocconcino di Pane ai Fichi 55g x75

FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

B'BREAK

37393

100% COTTO

B'Break 2 olive e rosmarino 70g x40

FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

37394

100% COTTO

B'Break Chorizo 70g x40

37395

100% COTTO

B'Break Cacao-Pepite di Cioccolato 70g x40

CLEAN LABEL BRIDOR

37396

100% COTTO

B'Break Muesli 70g x40

FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

IL PANE GRANDE FORMATO

35026

PRECOTTO

Pavé ai Fichi 330g x26

FONTE DI FIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

40495

PRECOTTO

Pane con Mais 300g x30

CLEAN LABEL BRIDOR

40496

PRECOTTO

Pavé alle Noci 300g x28

CLEAN LABEL BRIDOR

40497

PRECOTTO

Pane alla Frutta 300g x30

FONTE DI FIBRE · FONTE DI PROTEINE · CLEAN LABEL BRIDOR

CATEGORIA

PANE *dal mondo*

L'85% *degli italiani ama scoprire NUOVI SAPORI DAL MONDO**

* Studio Bridor condotto nel 2023 in Italia presso 1.000 consumatori rappresentativi della popolazione

Viaggiate per il mondo con la nostra collezione Evasion

/ 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.

Scoprite le culture panificatorie di tutto il mondo nella nostra collezione Evasion, composta da un pavé nordico di ispirazione scandinava, dal Rustikal Brot cotto in uno stampo, ricco di semi e dal carattere tedesco o ancora le nostre ciabatte e focacce dai sapori italiani.

/ Il 76% *dei consumatori italiani dichiara DI AVERE VOGLIA DI CONSUMARE QUESTI TIPI DI PANE**

* Studio Bridor condotto nel 2022 in Italia presso 300 consumatori rappresentativi della popolazione

RUSTIKAL BROT

41288

PRECOTTO

Pane Kürbiskern 750g x7

41289

PRECOTTO

Pane Triangolo Vollkorn 750g x12

CIABATTE

37140

PRECOTTO

Ciabatta Bianco 140g x50

37147

PRECOTTO

Ciabatta Olio d'Oliva 140g x50

41331

PRECOTTO

Ciabatta Bianco 330g x22

SO MOELLEUX

36110

100% COTTO

Pan Brioché Tipo Viennese 130g x44

36417

PRECOTTO

SO Moelleux Bianco 100g x64

FOCACCIA

40515

PRECOTTO

Focaccia Cinquanta Bianco 210g x24

40517

PRECOTTO

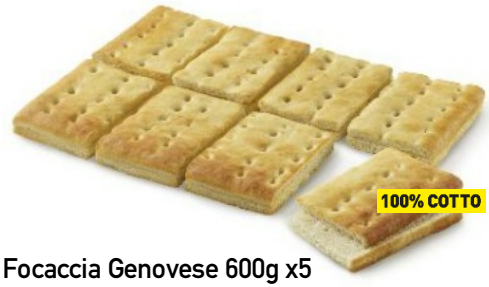
Focaccia Cinquanta Bianco 450g x12

40560

100% COTTO

Focaccia Genovese 600g x5

40561



100% COTTO

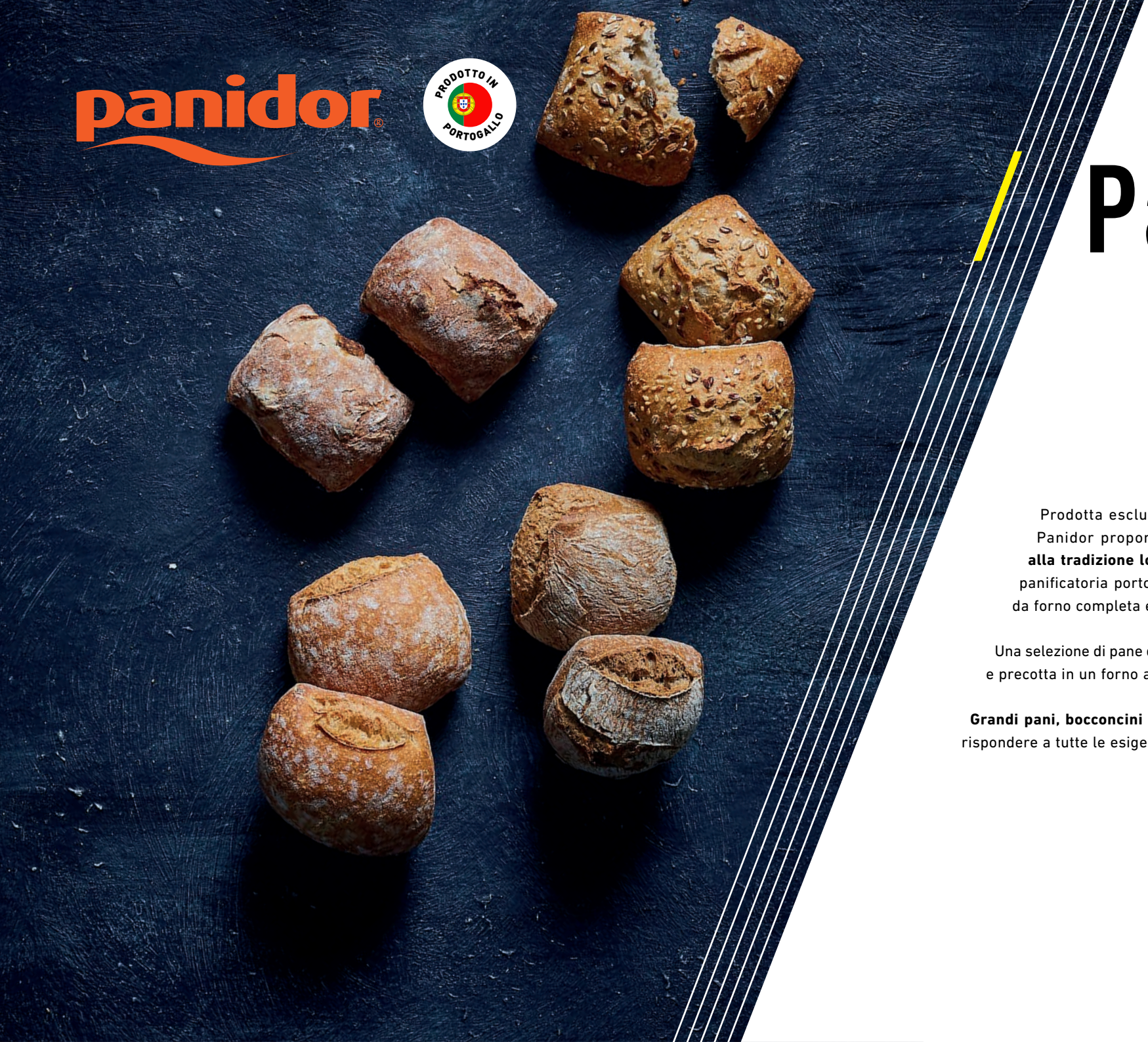
Focaccia Genovese 600g x5

IL PANE GRANDE FORMATO

38226

PRECOTTO

Pavé Nordico 330g x26



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 variegate per rispondere a tutte le esigenze.

GRANDES PANES

41583

PRECOTTO

Pane con zucca e noci 350g x20

FONTE DI FIBRE

MINI PANE

41584

PRECOTTO

Mini pane Rustico 33g x200

FONTE DI FIBRE

CLEAN LABEL BRIDOR

41586

PRECOTTO

Mini pane scuro 33g x250

FONTE DI FIBRE

CLEAN LABEL BRIDOR

41595

PRECOTTO

Mini pane Cereali e Semi 33g x250

FONTE DI FIBRE

CLEAN LABEL BRIDOR

41590

PRECOTTO

Bocconcino di Pane Rustico 90g x90

FONTE DI FIBRE

CLEAN LABEL BRIDOR

41594

PRECOTTO

Bocconcino di Pane scuro 80g x100

FONTE DI FIBRE

CLEAN LABEL BRIDOR

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 Francia[1].
- A base di uova di galline allevate a terra o all'aria aperta[2].

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

- Il 76% del nostro pane è Clean Label Bridor.

(1) Per i nostri siti di produzione francesi, tranne i prodotti Bio, 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 e portoghesi.

CATEGORIA

VIENNOISERIE *alla francese*

SCOPRITE I CONSIGLI DEI NOSTRI PANIFICATORI ESPERTI SULLA PREPARAZIONE DELLE VIENNOISERIE

Bridor x Pierre Hermé Paris

Eletto Meilleur Pâtissier (Miglior pasticcere) dall'Academy of World's 50 Best Restaurants nel 2016, **Pierre Hermé** mette la sua abilità tecnica, il suo talento e la sua creatività nella sua golosa collaborazione con Bridor.

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 due 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.

I MINI E I LUNCH

40260

PDC

Mini Croissant 35g x180

40261

PDC

Mini Fagottino al cioccolato 40g x180

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 **viennoiserie a base di puro burro, dai sapori delicati e con una sfoglia eccezionale**.
Ogni prodotto è controllato 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 77% *dei consumatori italiani accorda importanza alla QUALITÀ, alla FRESCHEZZA e alla CROCCANTEZZA delle viennoiserie durante un soggiorno in un HOTEL**

* Studio Bridor condotto nel 2023 in Italia presso 1.000 consumatori rappresentativi della popolazione

MINI TARTELETTES

42321 N!

PDC

Mini Tartelette mela pera 35g x144

42322 N!

PDC

Mini Tartelette Ribes nero Mela 35g x144

42323 N!

PDC

Mini Tartelette ananas frutto della passione 35g x144

42337 N!

PDC

Mix mini Tartelette x144

I MINI E I LUNCH

30227

PDC

Fagottino alle Mele Lunch 40g x255

31290

PDC

Mini Girella all'uvetta 30g x230

31776

PDC

Fagottino al Cioccolato Lunch 35g x210

31778

PDC

Croissant Lunch 30g x195

32972

PDC

Mini Girella all'uvetta 30g x230

32973

PDC

Fagottino al cioccolato Lunch 35g x210

32974

PDC

Croissant Lunch 30g x195

GLI IMPERDIBILI

30995

DA LIEVITARE

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 x90

/ Éclat du Terroir

Éclat du Terroir è una collezione disponibile in tre gamme:

/ **Éclat du Terroir Original**, la ricetta segreta, unica e mai eguagliata realizzata con burro DOP della Regione Charentes-Poitou, il prodotto di riferimento storico per il burro di piegatura;

/ **Éclat du Terroir Beurre Fin**, una gamma di viennoiserie realizzata con burro di prima qualità dalle caratteristiche particolari per ritrovare la qualità e le note gustative di Éclat du Terroir;

/ **ARTY**, pensate come delle vere opere d'arte. Le viennoiserie ARTY salgono di livello grazie al loro aspetto moderno, regolare e semplice.

/ ***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, Polonia, Germania, 100 consumatori per paese.

FOCUS SU

ARTY

La viennoiserie degli artigiani creativi

Lasciatevi tentare dalle nostre due viennoiserie Arty

L'arte è una questione di passione per la panificazione.

Éclat du Terroir si ispira al lavoro dei grandi della pasticceria, che reinventano i codici della golosità cambiando l'aspetto dei prodotti, e propone le viennoiserie ARTY.

Pensate come delle vere e proprie opere d'arte, le viennoiserie ARTY salgono di livello grazie al loro aspetto moderno, regolare e semplice.

- **Il croissant ARTY da lievitare 75 g**: la forma originale, moderna e piramidale del croissant offre una sfoglia esterna sottile e delicata con degli strati ben definiti e una pasta soffice. Un aspetto unico e grafico reso possibile dalla creazione di un nuovo processo.

- **Il fagottino al cioccolato ARTY da lievitare 85 g**: una sfoglia eccezionale, una forma piuttosto corta, ma larga e ben voluminosa grazie alla creazione di una piegatura particolare e una ricetta molto golosa col 20% di cioccolato in più*.

80% *DELLE INTENZIONI DI CONSUMO*

* Rispetto agli altri fagottini al cioccolato Éclat du Terroir col medesimo peso. ** Campione di 100 consumatori regolari di croissant in panetteria - Actalia - 2022.

33981 Mini Fagottino al Cioccolato 30g x200 **DA LIEVITARE**

CLEAN LABEL BRIDOR

33980 Mini Croissant 25g x200 **DA LIEVITARE**

CLEAN LABEL BRIDOR

33982 Mini Girella all'Uvetta 35g x200 **DA LIEVITARE**

35191 Croissant Lunch 30g x195 **PDC**

CLEAN LABEL BRIDOR

35193 Girella all'uvetta Lunch 30g x230 **PDC**

CLEAN LABEL BRIDOR

35192 Fagottino al Cioccolato Lunch 35g x210 **PDC**

CLEAN LABEL BRIDOR

GLI IMPERDIBILI

N!

41855 Croissant Arty 75g x150 **DA LIEVITARE**

CLEAN LABEL BRIDOR N! ARTY

N!

41856 Fagottino al cioccolato Arty 85g x135 **DA LIEVITARE**

CLEAN LABEL BRIDOR N! ARTY

31780 Croissant 80g x60 PDC

37383 Croissant 70g x70 PDC

33914 Croissant 70g x165 DA LIEVITARE

31792 Fagottino al cioccolato 80g x60 PDC

31691 Fagottino al cioccolato 80g x150 DA LIEVITARE

32960 Croissant 50g x120 PDC

33230 Croissant 70g x70 PDC

34161 Croissant 60g x70 PDC

40677 Croissant 80g x60 PDC

40721 Croissant 70g x165 DA LIEVITARE

34162 Fagottino al Cioccolato 70g x90 PDC

40675 Fagottino al cioccolato 80g x60 PDC

41476 Fagottino al cioccolato 80g x150 DA LIEVITARE

32569 Girella all'Uvetta 130g x90 **DA LIEVITARE**

35022 Croissant Curvo 70g x165 **DA LIEVITARE**

41053 Girella all'uvetta 130g x50 **PDC**

41052 Girella all'uvetta 130g x90 **DA LIEVITARE**

RIFERIMENTI SERVIZI

31825 Croissant 80g x25 **PDC**

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 latte* per ottenere delle note lattee, golose e una bella sfoglia color crema.

Disponibile esclusivamente da lievitare

/ Il 76% *dei consumatori italiani AMA PROPORRE AI PROPRI FIGLI DELLE VIENNOISERIE per merenda***

* In polvere
** Studio Bridor condotto nel 2023 in Italia presso 1.000 consumatori rappresentativi della popolazione

41413

Fagottino al cioccolato 80g x150

41414

Croissant 70g x165

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.

Il 77% *dei consumatori italiani acquista regolarmente DELLE VIENNOISERIE IN PANETTERIA PER LA COLAZIONE NEL FINE SETTIMANA**

* Studio Bridor condotto nel 2023 in Italia presso 1.000 consumatori rappresentativi della popolazione

I MINI E I LUNCH

32924 Mini Fagottino alle Mele 40g x255 **PDC**

32181 Mini Croissant 25g x225 **PDC**

32956 Mini Croissant 20g x260 **PDC**

32921 Mini Croissant 20g x200 **DA LIEVITARE**

33320 Mix mini Viennoiserie Lunch x135 **PDC**

32182 Mini Fagottino al cioccolato 25g x250 **PDC**

32958 Mini Fagottino al cioccolato 28g x260 **PDC**

32922 Mini Fagottino al cioccolato 28g x200 **DA LIEVITARE**

32183 Mini Girella all'uvetta 30g x260 **PDC**

32919 Girella all'uvetta 35g x260 **PDC**

32923 Mini Girella all'uvetta 30g x200 **DA LIEVITARE**

GLI IMPERDIBILI

30228 Fagottino alle Mele 105g x50 PDC

40083 Fagottino con pezzi di mela 105g x50 PDC

31000 Croissant 60g x70 PDC

31044 Croissant 70g x60 PDC

33250 Croissant 40g x165 PDC

35653 Croissant 80g x60 PDC

35676 Croissant 90g x50 PDC

30063 Croissant 71g x150 DA LIEVITARE

35099 Croissant 80g x150 DA LIEVITARE

31001 Fagottino al cioccolato 75g x70 PDC

32822 Fagottino al cioccolato 65g x90 PDC

32099 Fagottino al cioccolato 80g x150 DA LIEVITARE

31002 Girella all'uvetta 110g x60 PDC

35712 Girella all'uvetta 96g x66 PDC

39621 Croissant a Mezzaluna 80g x56 **PDC**

41054 Girella all'uvetta 105g x120 **DA LIEVITARE**

RIFERIMENTI SERVIZI

30937 Fagottino al cioccolato 75g x20 **PDC**

30936 Croissant 60g x30 **PDC**

32422 Girella all'uvetta 110g x22 **PDC**

40630 Mini Croissant 25g x200 **PDC**

41214 Mix mini Viennoiserie x90 **PDC**

41132 Mix mini Viennoiserie x120 **DA LIEVITARE**

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.

*NELLA SCELTA DI UNA VIENNOISERIE, LA FRESCHEZZA è il 1º criterio di scelta per i consumatori italiani***

* In polvere.
** Studio Bridor condotto nel 2023 in Italia presso 1.000 consumatori rappresentativi della popolazione

I MINI E I LUNCH

39713

PDC

Mini Fagottino al cioccolato 28g x160

39714

PDC

Mini Croissant 25g x160

GLI IMPERDIBILI

36039

DA LIEVITARE

Croissant 65g x180

36040

DA LIEVITARE

Fagottino al cioccolato 75g x165

37460

PDC

Croissant 60g x70

37461

PDC

Fagottino al cioccolato 70g x76

38317

DA LIEVITARE

Croissant 75g x150

38318

DA LIEVITARE

Fagottino al cioccolato 85g x135

N!

42466

PDC

Croissant 80g x60

N!

RIFERIMENTI SERVIZI

38203

PDC

Croissant 60g x72

38204

PDC

Fagottino al cioccolato 70g x72

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.

Il 71% *dei consumatori italiani apprezza degustare DELLE MINI VIENNOISERIE DURANTE LE PAUSE CAFFÈ DEI CONVEGNI O DEGLI EVENTI PROFESSIONALI**

* Studio Bridor condotto nel 2022 in Italia presso 1.000 consumatori rappresentativi della popolazione

31024 Girella all'uvetta Lunch 35g x36 **DA LIEVITARE**

31025 Fagottino al cioccolato Lunch 3 x340 **DA LIEVITARE**

31026 Croissant Lunch 30g x400 **DA LIEVITARE**

34840 Mini Croissant 25g x225 **PDC**

34854 Mini Girella all'uvetta 30g x260 **PDC**

34853 Mini Fagottino al cioccolato 25g x250 **PDC**

GLI IMPERDIBILI

32629 Croissant 55g x110 **PDC**

35511 Croissant 80g x60 **PDC**

30158 Croissant 50g x200 **DA LIEVITARE**

30168 Croissant 60g x180 **DA LIEVITARE**

31027 Fagottino al cioccolato 80g x70 **PDC**

33751 Fagottino al cioccolato 65g x90 **PDC**

34581 Fagottino al cioccolato 75g x70 **PDC**

CLEAN LABEL BRIDOR

30095 Fagottino al cioccolato 70g x180 **DA LIEVITARE**

CLEAN LABEL BRIDOR

30261 Girella all'uvetta 105g x120 **DA LIEVITARE**

32659 Girella all'uvetta 120g x105 **DA LIEVITARE**

32562 Croissant a Mezzaluna 80g x60 **PDC**

CLEAN LABEL BRIDOR

32717 Maxi Fagottino al cioccolato 150g x36 **PDC**

CLEAN LABEL BRIDOR

I Baker Solution

Viennoiserie semplici dalla consistenza leggera e croccante, **a base di grasso composto[1] (GC) o margarina[2] (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, 2021

(1) Grasso composto (GC): un mix di burro concentrato e grassi vegetali (non idrogenati)

(2) Margarina di qualità a base di grassi vegetali (GV).

GLI IMPERDIBILI

35508

PDC

Croissant 70g x64

MEL ANGE · CLEAN LABEL BRIDOR

35509

PDC

Fagottino al cioccolato 80g x70

MEL ANGE · CLEAN LABEL BRIDOR

38509

PDC

Fagottino alle Mele 100g x50

MARGA RINA · CLEAN LABEL BRIDOR

40871

PDC

Croissant decorazione zucchero 75g x50

MEL ANGE · CLEAN LABEL BRIDOR

40882

PDC

Girella all'uvetta 110g x60

MEL ANGE

I MINI E I LUNCH

35506

PDC

Mini Croissant 25g x225

MEL ANGE · CLEAN LABEL BRIDOR

35507

PDC

Mini Fagottino al Cioccolato 28g x260

MEL ANGE · CLEAN LABEL BRIDOR

40837

PDC

Mini Croissant 30g x240

MEL ANGE

40839

PDC

Fagottino al cioccolato Lunch 32g x240

MARGA RINA · CLEAN LABEL BRIDOR

40841

PDC

Girella all'uvetta Lunch 35g x260

MARGA RINA

VEGANO

41221

PDC

Fagottino vegano al cioccolato 80g x60

VEGANO · CLEAN LABEL BRIDOR

41241

PDC

Croissant vegano 70g x60

VEGANO · CLEAN LABEL BRIDOR

CATEGORIA

VIENNOISERIE *golose*

SEGUITE I CONSIGLI DEI NOSTRI PANIFICATORI ESPERTI PER OTTENERE UNA COTTURA PERFETTA!

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 75% *dei consumatori italiani ama avere UN'AMPIA SCELTA DI MINI VIENNOISERIE NEI BUFFET DELLA COLAZIONE IN HOTEL**

Il 75% *dei consumatori italiani ama LE VIENNOISERIE COLORATE E DECORATE**

* Studio Bridor condotto nel 2023 in Italia presso 1.000 consumatori rappresentativi della popolazione

FOCUS SU
Le Mini Tartelette

UNE RECETTE LENÔTRE PARIS · PROFESSIONNELS ·

Quando il mondo della viennoiserie incontra quello della pasticceria...

- Tre ricette esclusive ed eleganti che associano il talento dei pasticceri de La Maison Lenôtre e il savoir-faire di Bridor
- Una sfoglia molto sottile e delicata a base di puro burro per vivere un'esperienza irresistibile
- Una forma unica in un mini formato da 35 g adatto a ogni momento della giornata
- Pronto da cuocere per risultare semplice da usare e rapido da preparare.

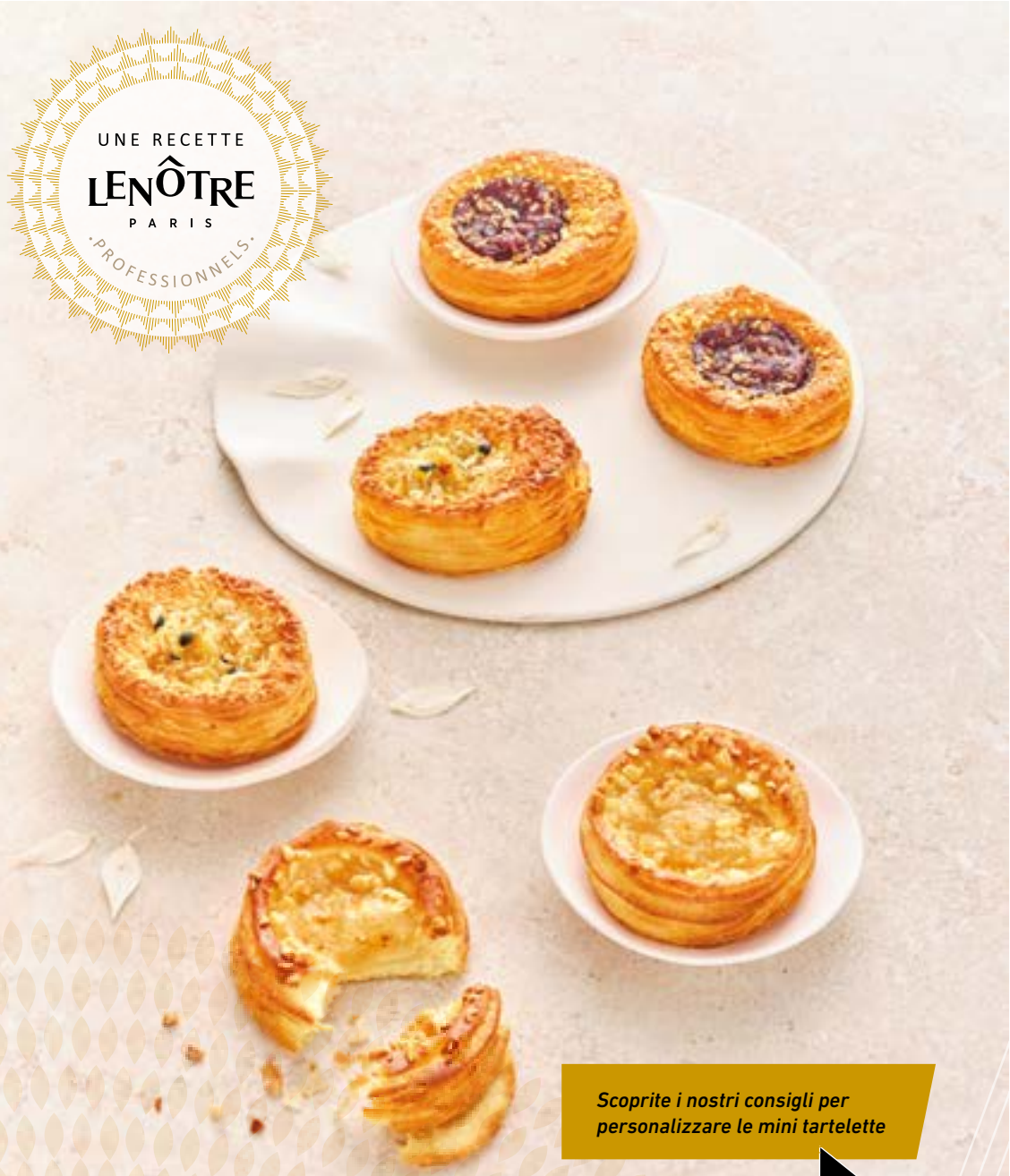
Il 79% *dei consumatori europei ritiene che QUESTE MINI TARTELETTE SIANO MOLTO GOLOSE**

42321 **MINI TARTELETTE MELA E PERA 35 G**
Una ricca farcitura di mela e pera, enfatizzata da un pizzico di pompelmo, e con un croccante topping alla mandorla.

42322 **MINI TARTELETTE RIBES NERO E MELA 35 G**
Una farcitura equilibrata a base di ribes nero e mela con un topping ai semi di grano saraceno.

42323 **MINI TARTELETTE ANANAS E FRUTTO DELLA PASSIONE 35 G**
Una farcitura esotica all'ananas e frutto della passione con un goloso topping al cocco.

42337 **MIX DI MINI TARTELETTE**
Un assortimento di queste tre ricette fruttate e intense, composto da 48 pezzi per ricetta.



Scoprite i nostri consigli per personalizzare le mini tartelette

* Studio Bridor condotto presso 8.000 consumatori rappresentativi della popolazione in 8 Paesi europei - Dicembre 2023.

LE MINI GHIOTTONERIE

36814

PDC

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

CLEAN LABEL BRIDOR

36815

PDC

Mini Extravagant al Lampone 35g x150

36821

PDC

Mini Finger Pralinato 35g x150

CLEAN LABEL BRIDOR

36822

PDC

Mix Mini Ghiottonerie x200

LE MINI GOLOSITÀ

31293

DA LIEVITARE

Mini Treccia al Cioccolato 28g x180

31701

PDC

Mini Treccia al Cioccolato 28g x100

32156

PDC

Mini Treccia ai Mirtilli Rossi 30g x100

32157

PDC

Mini Girella alla Cannella 35g x260

32232

PDC

Mix Mini Golosita x140

32330

PDC

Mini Extravagant alla Crema 40g x180

I MINI CESTINI

31103

PDC

Mini Cestino al Mango 40g x100

CLEAN LABEL BRIDOR

31104

PDC

Mini Cestino all'amarena 40g x100

CLEAN LABEL BRIDOR

31105

PDC

Mini Cestino alla Fragola 40g x100

31106

PDC

Mini Cestino alla Mela Tatin 40g x100

31507

PDC

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'83% *dei consumatori italiani apprezza LE VIENNOISERIE AL GUSTO CIOCCOLATO - NOCCIOLE**

* Studio Bridor condotto nel 2023 in Italia presso 1.000 consumatori rappresentativi della popolazione

FOCUS SU LA GIRELLA CON GOCCE DI CIOCCOLATO MILKA®

- Una viennoiserie **molto golosa da 95 g** con gocce di cioccolato Milka®.
- Il gusto unico, delicato e cremoso del cioccolato Milka®.
- Una **consistenza morbida e cremosa** grazie all'utilizzo della sua golosa crema pasticcera.
- Una sfoglia **a base di puro burro**.

LA MERENDA: 1° MOMENTO DI CONSUMO DEI PRODOTTI MILKA®

IL 90% *dei consumatori italiani ritiene che QUESTO PRODOTTO SAREBBE PERFETTO PER LA MERENDA.**

DEI SACCHETTI O DEGLI ADESIVI INCLUSI NELLE CONFEZIONI PER PROMUOVERE IL MARCHIO IN REPARTO TRA I CONSUMATORI E AUMENTARE LA VISIBILITÀ DEL PRODOTTO.

5 codici disponibili in stock:
42266 66 GIRELLE AL CIOCCOLATO MILKA® PDC + 33 ADESIVI IN INGLESE
42177 66 GIRELLE AL CIOCCOLATO MILKA® PDC + 33 ADESIVI IN FRANCESE
40473 66 GIRELLE AL CIOCCOLATO MILKA® PDC + 66 SACCHETTI IN FRANCESE
42364 66 GIRELLE AL CIOCCOLATO MILKA® PDC + 66 SACCHETTI IN TEDESCO
42345 66 GIRELLE AL CIOCCOLATO MILKA® PDC

* Studio Bridor condotto nel 2023 in Italia presso 1.000 consumatori rappresentativi della popolazione

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

PDC

Croissant farcito al cacao-nocciole 90g x60

34421

PDC

Croissant farcito alle mandorle 90g x60

35716

PDC

Croissant farcito alle mandorle 95g x60

36672

PDC

Croissant farcito al cacao-nocciole 90g x44

37459

PDC

Croissant farcito al cacao-nocciole 70g x56

38539

PDC

Croissant farcito al ampone vegano Baker Solution 90g x44

MARGARINA VEGANO

39889

PDC

Croissant farcito alla crema pasticcera 100g x50

40404

PDC

Croissant farcito al lampone 90g x40

40405

PDC

Croissant farcito al cacao-nocciole 90g x40

40407

PDC

Croissant farcito all'albicocca 90g x40

40880

PDC

Croissant farcito alla crema pasticcera Baker Solufion 100g x50

MEL ANGE · CLEAN LABEL BRIDOR

40883

PDC

Croissant farcito all'albicocca Baker Solution 90g x40

MEL ANGE · CLEAN LABEL BRIDOR

40884

PDC

Croissant farcito al cacao-nocciole Baker Solution 90g x40

MEL ANGE · CLEAN LABEL BRIDOR

GLI EXTRAVAGANT

32063

PDC

Extravagant alla Crema 90g x70

36622

PDC

Extravagant con Cioccolato e Crema 95g x70

37745

PDC

Extravagant Tre Cioccolati 95g x60

CLEAN LABEL BRIDOR

LE TRECCE

30302

DA LIEVITARE

Treccia al Cioccolato 120g x65

34060

DA LIEVITARE

Treccia al Cioccolato fondente 110g x65

LE BRIOCHE SUISSE

30042

DA LIEVITARE

Brioche Suisse al Cioccolato 120g x70

33441

PDC

Brioche Suisse al Cioccolato 100g x70

40498

PDC

Brioche Suisse all'uvetta 100g x70

CLEAN LABEL BRIDOR

CROWN DANESI

39774

PDC

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

MARGARINA · VEGANO

39775

PDC

Crown arancia e nocciola spezzettata vegano Baker Solution 90g x48

MARGARINA VEGANO

39776

PDC

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

MARGARINA VEGANO

LE ALTRE SPECIALITÀ

32160

PDC

Girella alla Cannella 100g x60

38184

PDC

Breizh'n'Roll 85g x60

39701

PDC

Girella Ultra Kanel 100g x60

CLEAN LABEL BRIDGE

N!

42266

PDC

Girella con cioccolato Milka® 95g x66

N!

RIFERIMENTI SERVIZI

40538

PDC

Croissant farcito al cacao-nocciole 90g x22

CLEAN LABEL BRIDGE

CATEGORIA

VIENNOISERIE *dal mondo*

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 Croissant Campagnolo di ispirazione scandinava, nel Croissant Zaatar dal sapore mediorientale o nelle Couque di ispirazione belga.

L'87% *dei consumatori italiani apprezza scoprire VIENNOISERIE CON FORME E SAPORI NUOVI**

* Studio Bridor condotto nel 2023 in Italia presso 1.000 consumatori rappresentativi della popolazione

COUQUE AL BURRO

40942

PDC

Couque al burro 75g x64

40943

PDC

Couque al burro all'uvetta 85g x64

I CROISSANT

34732

PDC

Croissant Multisemi 70g x70

FONTE DI FIBRE

35681

PDC

Croissant Lunch Multisemi 35g x180

FONTE DI FIBRE

40543

PDC

Croissant allo Zaatar 70g x60

40838

PDC

Croissant Lunch Multisemi Baker Solution 35g x180

MEL ANGE

40544

PDC

Croissant allo Zaatar 35g x165

04 SNACK

Una sfoglia di grande qualità

- 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 Francia*.
- Esclusivamente a base di uova di galline allevate a terra** .

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 72% dei nostri snack salati è Clean Label Bridor.**

* 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%. ** Per i nostri siti di produzione francesi.

Snack salati

Deliziosi snack salati, dalle **farciture 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.

L'88% *dei consumatori italiani ama I FAGOTTINI DI PASTA SFOGLIA AL FORMAGGIO**

* Studio Bridor condotto nel 2023 in Italia presso 1.000 consumatori rappresentativi della popolazione

I FINGER

41251

PDC

Finger al Formaggio 90g x60

VEGE TARIANO

I MINI SNACK

38798

PDC

Extravagant al Formaggio 35g x180

VEGE TARIANO · CLEAN LABEL BRIDOR

38925

PDC

Mini Girella al Formaggio 35g x225

VEGE TARIANO · CLEAN LABEL BRIDOR

38926

PDC

Mini Girella al Pesto 30g x225

VEGE TARIANO · CLEAN LABEL BRIDOR

38928

PDC

Mix mini Girella Salato x225

VEGE TARIANO · CLEAN LABEL BRIDOR

38929

PDC

Mini Girella alla Pizza 35g x225

VEGE TARIANO · CLEAN LABEL BRIDOR

I CESTINI

34401

PDC

Cestino al Prosciutto y Formaggio 100g x70

40642

PDC

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

VEGE TARIANO · CLEAN LABEL BRIDOR

40643

PDC

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

VEGE TARIANO · CLEAN LABEL BRIDOR

LE GIRELLE

33123

PDC

Girella al Prosciutto e Formaggio 120g x54

I CROISSANT FARCITI

37455

PDC

Croissant farcito al Formaggio 90g x60

VEGE TARIANO · CLEAN LABEL BRIDOR

IL BUN'N'ROLL

36967

PDC

Bun'n'Roll 85g x50

VEGE TARIANO · CLEAN LABEL BRIDOR

RIFERIMENTI SERVIZI

38366

PDC

Bun'n'Roll 85g x20

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.

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.

Il 69% *dei consumatori italiani preferisce I MACARON DAI GUSTI CLASSICI (vaniglia, cioccolato, lampone...)**

Il 67% *dei consumatori italiani considera i macaron DEI PASTICCINI DI ALTA QUALITÀ**

* Studio Bridor condotto nel 2022 in Italia presso 1.000 consumatori rappresentativi della popolazione

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 63% *dei consumatori italiani ama scoprire DEI MACARON DAI GUSTI NUOVI (mango, frutto della passione...)**

NUOVO N!

Scoprite il nostro nuovo vassoio da 6 macaron Sapori intensi, caratterizzati da ricette originali e rifiniture accurate.

* Studio Bridor condotto nel 2022 in Italia presso 1.000 consumatori rappresentativi della popolazione

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 Evasions

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

PDC

Chouquette 20g x384

I MUFFIN

38973

PRONTO DA SERVIRE

Muffin al Cioccolato con pezzi di cioccolato 95g x28

38974

PRONTO DA SERVIRE

Muffin al Mirtillo 95g x28

38978

PRONTO DA SERVIRE

Muffin al Cioccolato farcito al Cioccolato-nocciole 120g x28

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.

Il 65% *degli italiani conosce IL PASTEL DE NATA**

* Indagine online realizzata in Italia tra circa 500 partecipanti, 2022

BOLA DE BERLIM

41588

PRONTO DA SERVIRE

Bola de Berlim Bianco 80g x20

41591

PRONTO DA SERVIRE

Bola de Berlim creamy 120g x20

41592

PRONTO DA SERVIRE

Bola de Berlim al Cacao-Nocciole 120g x20

PASTEL DE NATA

39747

PDC

Pastel de Nata 60g x60

41370

PDC

Pastel de Nata 60g x60

MARGA RINA

41587

PDC

Mini Pastel de Nata 35g x120

MARGA RINA

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 Mini Viennoiserie Savoureux (36 croissant + 36 fagottini al cioccolato + 24 girelle all'uvetta + 24 fagottini alle mele)	DA LIEVITARE	120	120	
I Croissant Farciti					
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

/ 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
IL PANE GRANDE FORMATO					
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
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**
38941	Sacchetto da 6 Bocconcini Bianchi BIO 50 g Le Fournil de Pierre	Precotto	10 sacchetti	64	**38942**

INFORMAZIONI PER LA PREPARAZIONE

/ PANE

TMC: 15 MESI

TABELLA DI COTTURA
indicativa, da adattare a seconda del forno [1]

		FASE 1: scongelamento [2]	FASE 2: cottura (in forno preriscaldato a 230°C [3])	FASE 3: raffreddamento prima di servire [4]
I BOCCONCINI DI PANE	Mini Pani 33 g e Bocconcino Panidor 80 g	10-15 minuti	5-8 minuti a 200°C	10-15 minuti
	Finedor® (tutti i Finedor® tranne Spiga: 45 g, 50 g)	0-10 minuti (il tempo di collocarlo su piastra)	6-8 minuti a 200-210°C	
	Finedor® Spiga (40 g)		4-5 minuti a 200-210°C	
	Altri Bocconcini di pane (40 g-70 g)		7-9 minuti a 190-200°C	
	Bocconcino 90g	15-20 minuti	8-12 minuti a 200°C	
	completamente cotto	Fare riferimento alla scheda tecnica		
I PANINI	Mini Pani sandwich (80 g) e Ciabatta 100 g	0-10 minuti (il tempo di collocarlo su piastra)	9-11 minuti a 190-200°C	30 minuti
	Francesini (120 g-140 g)		10-12 minuti a 190-200°C	
	Ciabatte (140 g-180 g)		10-12 minuti a 180°C	
	SO Moelleux (100 g e 140 g)		5-7 minuti a 180°C	
LE BAGUETTE	Baguette (280 g)	0-10 minuti (il tempo di collocarlo su piastra)	12-14 minuti a 190-200°C	30 minuti
	Baguette Caractère (280 g)		11-13 minuti a 210°C	
IL PANE GRANDE FORMATO E LE FOCACCE	Pane di grande formato (<400 g): Pochon, Pane ai Cereali, Pavé Nordico, Pani golosi	0-10 minuti (il tempo di collocarlo su piastra)	11-13 minuti a 190-200°C	30-60 minuti
	Pane alla frutta di grande formato: Fichi, Muesli, Noci, Limone, ecc. + Pane alla Frutta Une Recette Lenôtre Professionnels 180 g		13-14 minuti a 180-190°C	
	Pane di grande formato (>400 g): Cereali e Semi, Campagnolo, Pochon, Pane ai Cereali, Bâtard, ecc.		16-18 minuti a 190-200°C	
	Pagnotte 530 g	30 minuti	30 minuti a 180°C	15 minuti
	Pane Kamps 750 g	1h30	9 minuti a 210°C	
	completamente cotto	Fare riferimento alla scheda tecnica		

/ SENZA GLUTINE

TMC: 12 MESI

TABELLA DI COTTURA
indicativa, da adattare a seconda del forno [1]

	FASE 1: cottura (in forno ventilato e forno rotativo [5] a 160°C all'interno del loro imballaggio)	FASE 2: raffreddamento prima di servire
Bocconcini di pane e Briochine	10 minuti	2 minuti fuori dall'imballaggio
Madeleine	8 minuti	2 minuti fuori dall'imballaggio

/ PASTICCERIA

MACARON TMC: 12 MESI	FASE 1: rimozione della pellicola	FASE 2: scongelamento	FASE 3: estrazione dal vassoio (a temperatura ambiente prima della degustazione)
Macaron	Dopo lo scongelamento	minimo 4 ore a 4°C	15 minuti

ALTRI PASTICCINI TMC: 6 MESI PER LE CHOUQUETTE E 18 MESI PER LE MADELEINE E I MUFFIN	FASE 1: scongelamento	FASE 2: cottura (in forno preriscaldato a 210°C)
Chouquette	0-5 minuti (il tempo di collocarlo su piastra)	18-20 minuti a 185-190°C
Muffin 95 g	1 ora	-
Muffin 120 g	2 ore	-
Bola de Berlim	1h30-2h30	-
Pastel de Nata 60 g	15-20 minuti	10-13 minuti a 250°C
Pastel de Nata 35 g	10-15 minuti	8-11 minuti a 250°C

/ SNACK

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 a 190°C)
Mini Snack	24 alla volta	30-45 minuti	14-15 minuti a 165-170°C
Bun'n'Roll	12 alla volta (stampi da posizionare su una griglia)	45-60 minuti	16-18 minuti a 165-170°C
Girelle salate e Croissant farciti	12 alla volta		
Cestino 100 g		30-45 minuti	
Trecce e Finger	10 alla volta	45-60 minuti	

(1) Controllare e fare controllare il forno regolarmente.
(2) Scongelamento prima della cottura (è possibile scongelare il pane nella confezione a +4 °C la sera prima dell'utilizzo).
(3) Pane - Preriscaldare sempre il forno prima della cottura. Tiraggio chiuso.
(4) Fare raffreddare e riposare obbligatoriamente su griglie e carrello portateglie 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.

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

/ VIENNOISERIE DA LIEVITARE

TMC: 9 MESI ECCETTO 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	1h30-1h45	1h00-1h15	10 minuti	SÌ	13-15 minuti	165-175°C
	Croissant (50 g-75 g)	12 alla volta	1h45-2h00	1h15-1h30			15-17 minuti	
	Croissant (80 g-100 g)	9-12 alla volta	2h00-2h15	1h30-1h45			16-18 minuti	
	Fagottini al Cioccolato							
	Maxi Fagottino al Cioccolato	8 alla volta	2h15-2h30	1h45-2h00			21-23 minuti	
	Girella all'Uvetta	8-12 alla volta					15-17 minuti	
COLLEZIONE CON UNA PREPARAZIONE SPECIFICA	Éclat du Terroir - Croissant (61 g-79 g)	12 alla volta	1h45-2h00	1h15-1h30	15 minuti	SÌ	15-16 minuti	165-175°C
	Éclat du Terroir - Fagottino al Cioccolato (70 g-85 g)		2h00-2h15	1h30-1h45	15 minuti		16-17 minuti	
	Croissant e Fagottino al Cioccolato - Les Créations d'Honoré		2h15-2h30	1h45-2h00	10 minuti		15-17 minuti	
	Croissant e Fagottino al Cioccolato - Gli Irrésistibles		1h50-2h10	1h20-1h35	15 minuti			
LE VIENNOISERIE GOLOSE E DAL MONDO	Mini Viennoiserie Golose	24 alla volta	1h30-1h45	1h00-1h15	10 minuti	SÌ	13-15 minuti	165-175°C
	Croissant farciti	12 alla volta	2h00-2h15	1h30-1h45			16-18 minuti	
	Croissant all'Albicocca	12 alla volta	1h45-2h00	1h15-1h45			15-17 minuti	
	Triangoli alle Mandorle	12 alla volta	2h00-2h15	1h30-1h45			13-15 minuti	
	Altre Maxi Viennoiserie Golose	8-10 alla volta	2h15-2h30	1h45-2h00			15-17 minuti	
	Briochine 30 g	20 alla volta	2h00-2h15	1h30-1h45			11-13 minuti	150-160°C
	Briochine 60 g	12 alla volta	2h15-2h30	1h45-2h00			12-14 minuti	
	Brioche Sfogliata DIY 330 g	6 alla volta	2h15-3h00	-			45-50 minuti	150°C
	Couque	9 alla volta	2h00-2h15	1h30-1h45			16-17 minuti	165-175°C

/ 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 alla volta	30-45 minuti	13-15 minuti	165-170°C
	Croissant (40 g-60 g)	12-15 alla volta		15-17 minuti	
	Croissant (65 g-100 g)	9-12 alla volta		15-18 minuti	
	Fagottini al Cioccolato			16-18 minuti	
	Maxi Fagottino al Cioccolato (150 g)	8 alla volta		20-25 minuti	
	Girella all'Uvetta	8-12 alla volta		17-20 minuti	
	Mini Fagottini alle Mele	24 alla volta	45-60 minuti	17-18 minuti	195-200°C
	Fagottini alle Mele	12 alla volta		19-20 minuti	
LE VIENNOISERIE GOLOSE E DAL MONDO	Mini Tartelette	24 alla volta	30-45 minuti	12-14 minuti	165-170°C
	Mini Viennoiserie Golose e Mini Croissant dal mondo	20-24 alla volta		13-15 minuti	
	Mini Croissant Farciti	20 alla volta		14-16 minuti	
	Altre Maxi Viennoiserie Golose	10-12 alla volta		16-19 minuti	
	Croissant Farciti e Croissant dal Mondo	12 alla volta	45-60 minuti	16-18 minuti	
	Breizh'n'Roll	12 alla volta	30-45 minuti	18-19 minuti	180-185°C
	Corone Danesi	10-12 alla volta	Senza scongelamento	18-20 minuti	190°C
	Brioche sfogliata 295 g completamente cotta	-	45-60 minuti **OPPURE**	5 minuti	150°C
	Couque	12 alla volta	30-45 minuti	15-18 minuti	165-170°C

Scaricate il catalogo

Catalogo

BRIDOR

SHARE

THE BAKERY CULTURES OF THE WORLD

BR64ITVF - Edizione dicembre 2023 - Foto non contrattuali - Crediti fotografici: A point studio - Studio Rougereau - Bruno Panchèvre - Le Studio des Fleurs - BAM! Studio- iStock - Shutterstock - Studio Mixture - Clan d'Oeil - Charlotte Strömwall - Franck Boisselier - Guillaume Gauter - Mélanie Denizot

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

GROUPE LE DUFF

BRIDOR, UNA MARCA DEL GRUPPO LE DUFF