



CATALOGO



20
24

SHARE

THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD

Riepilogo



INTRODUZIONE

- 03 / Chi siamo
- 07 / Le culture panificatorie
- 09 / Ispirazioni
- 10 / I nostri impegni
- 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 Lenôte 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 Lenôte 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
- 88 / Panidor



PASTICCERIA

- 91 / Bridor Une Recette Lenôte Professionnels
- 94 / Le Delizie
- 96 / Gli Evasion
- 98 / 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 Lenôte, 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



GRAHAM BELL / DE ROUEN
QUEBEC / CANADA

BRIDGEPORT
CONNECTICUT / USA

VINELAND
NEW JERSEY / USA

LOUVERNÉ
FRANCIA

SERVON-SUR-VILAINE
FRANCIA

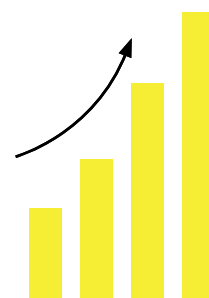
LEIRIA
PORTOGALLO
panidor.

BRIDOR PÂTISSERIE
PONT DE L'ISÈRE / FRANCIA

AMANDINE
PECHINO / CINA

BRIDOR

IN ALCUNE CIFRE



1,3 miliardi
di euro di fatturato nel 2023

10 **siti**
di produzione

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



400.000 T
di prodotti all'anno

4 000
collaboratori

A background pattern of many small, grey human silhouettes arranged in a grid, representing a large workforce.

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.

BCC
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



- 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.



PLUS
une
Zero
MIÈTE

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

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

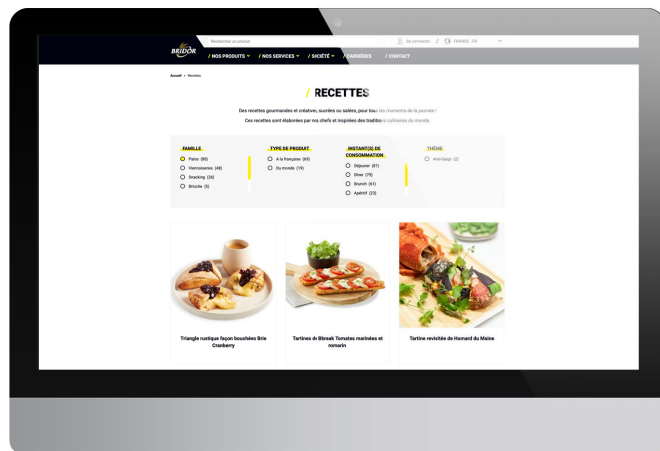


Ricette eleganti ispirate
alle tradizioni culinarie
di tutto il mondo per dei
momenti festivi

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

Una vera iniezione di ispirazione
per tutti i nostri clienti

Usate 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

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 francese¹ e sono trasformate da mugnai francesi siti a meno di 300 km dai nostri stabilimenti di produzione.
- / Le farine di frumento Bio del pane prodotto nei nostri stabilimenti francesi sono anch'esse realizzate con frumenti Bio francesi¹.

BURRO

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

UOVA

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



IL BENESSERE
DEI CONSUMATORI

CLEAN LABEL BRIDOR



Le nostre ricette Clean Label Bridor² sono realizzate con:

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

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

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 g³.
- / Un'offerta di prodotti "A basso contenuto di sale": ricette già elaborate con un contenuto di sale inferiore del 25% rispetto alla media di prodotti analoghi presenti sul mercato.



74%
Clean Label Bridor
NEL 2021

86%
Clean Label Bridor
NEL 2023

100%
Clean Label Bridor
OBIETTIVO 2026



(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.



LA PROTEZIONE
DELL'AMBIENTE

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

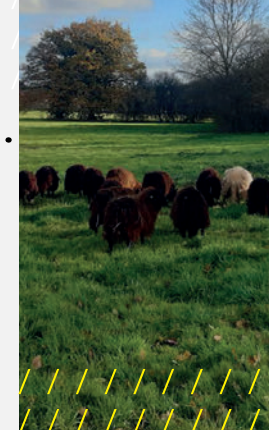
L'installazione di un sistema di mappatura delle fonti di consumo dei nostri impianti di produzione ci permette di **limitare i consumi alle nostre esigenze e di evitare lo spreco di energia.**

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").

PRASSIE 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!





IL RISPETTO DELLE
PERSONE

SALUTE, SICUREZZA E FARE MEGLIO



AZIENDA CERTIFICATA SALUTE E SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO

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



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

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

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**

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**

Naturalità 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

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 loro¹

Pasticcini



(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 casi¹



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.



SCOPRIRE



SCOPRIRE



SCOPRIRE



SCOPRIRE

LE MINI TARTELETTE 35 G

Gli chef de La Maison Lenôte 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 NUOVI¹

IL PANE VIN BRULÉ E CASTAGNE 130 G

Una ricetta eccezionale e originale immaginata in collaborazione con gli chef de La Maison Lenôte 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 AGGIUNTI²

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 PRODOTTO³

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 **lievito 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 APPETITOSA³

(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**.

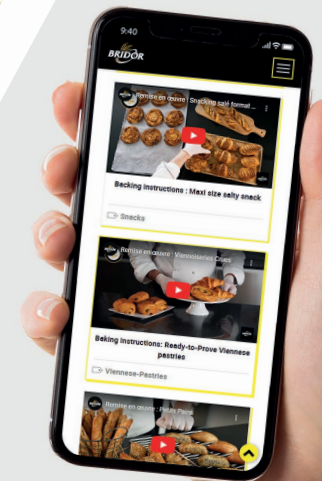
Troverete anche:

- / 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.



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



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



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



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



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

MARGARINA

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

GC

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

Naturalezza e Nutrizione

RICCO DI FIBRE

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

FORTE DI FIBRE

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

FORTE DI PROTEINE

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



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

VEGETARIANO

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

VEGANO

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



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

SENZA GLUTINE

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



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

Tecnologie

DA LIEVITARE

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

PDC

Prodotti PRONTI DA CUOCERE per una preparazione semplice e rapida.

PRECOTTO

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

COMPLETAMENTE COTTO

Prodotti PRONTI DA SERVIRE dopo lo scongelamento.

Le nostre gamme



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



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



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



Prodotti lanciati quest'anno.



Prodotti la cui ricetta è stata rielaborata quest'anno.



01 NATURALITÀ E NUTRIZIONE



Il benessere del consumatore

/ Bridor si rinnova ogni anno per proporre, nella sua gamma "Fare Meglio", **dei prodotti saporiti 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 viennoiseries **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 viennoiseries di questa collezione rispondono alle nostre esigenze 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



BLEU-BLANC-CŒUR

37021



100% COTTO

Bocconcino di Pane Bleu Blanc Cœur 50g x150



37022



PRECOTTO

Francesino Bleu Blanc Cœur 140g x50



41694



100% COTTO

Bocconcino di Pane Bleu Blanc Cœur 40g x185



I SENZA GLUTINE

35432



100% COTTO

Bocconcino di Pane Semi Senza glutine 45g x50



35433



100% COTTO

Bocconcino di Pane Bianco Senza glutine 45g x50



35700



100% COTTO

Bocconcino di Pane Semi Senza glutine 45g x50



35430



100% COTTO

Madeleine Senza glutine 30g x50

I SENZA GLUTINE

NAKED

39779



PDC

Croissant Naked 60g x70





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

37448



Pavé Campagnolo BIO 400g x15



PRECOTTO

37449



Baguette BIO 280g x22



PRECOTTO

38941



Bocconcino di Pane BIO 50g x60



PRECOTTO

38942



Bocconcino di Pane BIO 50g x180



PRECOTTO

39019



Pavé Nordico BIO 280g x28



PRECOTTO

32504

VIENNOISERIE



Croissant BIO 70g x60



PDC

32564



Fagottino al cioccolato BIO 75g x70



PDC

38410



Fagottino alle Mele BIO 110g x50



PDC

38563



Fagottino al cioccolato Lunch BIO 35g x210



PDC

38564



Croissant Lunch BIO 30g x225



PDC

40534



Croissant BIO 70g x72



PDC

02 PANE



Materie prime di qualità

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

Il gusto della tradizione

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

Savoir-faire e creatività

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

Impegno per una sana alimentazione

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



31692



PRECOTTO

Finedor® Spiga 40g x40



31823



PRECOTTO

Finedor® Olive Nere e Timo 50g x50



36768



PRECOTTO

Finedor® Cereali Antichi 50g x50



I BOCCONCINI DI PANE

30893



PRECOTTO

Bocconcino Campagnolo 45g x60



30897



PRECOTTO

Bocconcino di Pane Triangolo alle Olive Verdi 45g x45



30898



PRECOTTO

Bocconcino di Pane Semi e Cereali 45g x60



31588



PRECOTTO

Mix di Bocconcini di pane Prestige 45g x90



33994



PRECOTTO

Bocconcino di Pane alla Segale 50g x50



39040



PRECOTTO

Michetta piccola in stile nordico 60g x65



IL PANE GASTRONOMICO

30894



PRECOTTO

Pane alla Frutta 180g x20



41977

N!



PRECOTTO

Pane vin caldo e castagno 130g x18



RIFERIMENTI SERVIZI

31301



PRECOTTO

Finedor® Bianco 45g x30

FONTE
DI
FIBRE



31305



PRECOTTO

Bocconcino di Pane Semi e Cereali 45g x35

LIEVITO

FONTE
DI
FIBRE



Frédéric Lalos

MEILLEUR
OUVRIER
DE FRANCE

/ Bridor signé Frédéric Lalos

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

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

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

/ **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

RETORNO AL SUMARIO

LE BAGUETTE

33362



PRECOTTO

La Baguette Parigina 280g x25



33364



PRECOTTO

Baguette Campagnola 280g x25



IL PANE GRANDE
FORMATO

32992



PRECOTTO

Il Pane ai Cereali 450g x16



32993



PRECOTTO

Il Pochon 450g x16



33363



PRECOTTO

Il Bâtard 330g x20



33365



PRECOTTO

Il Bâtard 540g x14



34110



PRECOTTO

Pane Segale-Limone 330g x26



34230



PRECOTTO

Pane ai Fichi 330g x26



34233



PRECOTTO

Il Pane Integrale 330g x26



34234



PRECOTTO

Pavé alle Noci 400g x25



38148



PRECOTTO

Il Pane ai Cereali 280g x28



41009



PRECOTTO

Il Pochon grande formato 1.1kg x10



41015



Il Pochon 280g x24



41016



Il Parigino grande formato 1.1kg x10



41017



Il Pane ai Cereali grande formato 1.1kg x10



41630



Il Muesli 280g x26

N!

42392



Pane grano Khorasan e Cereali di una Volta 450g x16



/ **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**

MICHETTAS

41641



PRECOTTO

Pagnotta Cereali e Semi 530g x14



41644



PRECOTTO

Pagnotta Caractère 530g x14



30729

I BOCCONCINI DI PANE



PRECOTTO

Pane Campagnolo 70g x100



31480



PRECOTTO

Bocconcino di Pane alla Segale 45g x60



31520



PRECOTTO

Carré Rustico 40g x80



33417



PRECOTTO

Pane Campagnolo 50g x130



35130



PRECOTTO

Pagnotta Rustico 55g x70



37627



PRECOTTO

Bocconcino di Pane Caractère 50g x65



37628



PRECOTTO

Bocconcino di Pane Cereali e Semi 50g x65



31610

I PANINI



PRECOTTO

Francesino Bianco 140g x25



31611



PRECOTTO

Francesino Semi e Cereali 140g x28



41014



PRECOTTO

Francesino Cereali e Semi 120g x60



LE BAGUETTE

32672



PRECOTTO

Baguette 1778 280g x25



36831



PRECOTTO

Baguette Caractère 280g x22



N!

42332



PRECOTTO

Baguette Gourmet Semi 280g x22



IL PANE GRANDE
FORMATO

30734



PRECOTTO

Pavé Rustico 450g x25



30735



PRECOTTO

Pavé Cereali 450g x30



34909



PRECOTTO

Pagnotta al Farro 450g x18



35030



PRECOTTO

Pavé alla Segale 330g x26



41299



PRECOTTO

Pane Cereali e Semi 400g x18



RIFERIMENTI SERVIZI

31816



PRECOTTO

Pane Campagnolo 450g x9



32147



PRECOTTO

Carré Rustico 40g x30





Gli Essenziali

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

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

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

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



33000



PRECOTTO

Pane Romboidale Bianco 55g x100



33001



PRECOTTO

Losanga al Papavero 55g x100



33002



PRECOTTO

Pane Romboidale Semi e Cereali 55g x100



33003



PRECOTTO

Losanga al Sesamo 55g x100



33074



PRECOTTO

Mix di Losanghe 55g x100



34921



PRECOTTO

Bocconcino di Pane Bianco 40g x200



34922



PRECOTTO

Bocconcino di Pane Rettangolare Bianco 55g x140



34971



PRECOTTO

Bocconcino Rustico ai Semi 55g x140



37089



PRECOTTO

Bocconcino di Pane Rettangolare Multisemi 55g x140



37090



PRECOTTO

Bocconcino di Pane Multisemi 40g x200



37551



PRECOTTO

Mix Bocconcino di Pane Rettangolare 55g x120



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



38558

RIFERIMENTI SERVIZI



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 frutta

* 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



37453



PRECOTTO

Bocconcino di Pane ai Fichi 55g x75



37393



100% COTTO

B'Break 2 olive e rosmarino 70g x40



37394



100% COTTO

B'Break Chorizo 70g x40

37395



100% COTTO

B'Break Cacao-Pepite di Cioccolato 70g x40



37396



100% COTTO

B'Break Muesli 70g x40



35026



PRECOTTO

Pavé ai Fichi 330g x26



40495



PRECOTTO

Pane con Mais 300g x30



40496



PRECOTTO

Pavé alle Noci 300g x28



40497



PRECOTTO

Pane alla Frutta 300g x30



B'BREAK

IL PANE GRANDE FORMATO



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 BRÖT

41288



Pane Kürbiskern 750g x7

PRECOTTO



41289



Pane Triangolo Vollkorn 750g x12

PRECOTTO



CIABATTE

37140



Ciabatta Bianco 140g x50

PRECOTTO



37147



Ciabatta Olio d'Oliva 140g x50

PRECOTTO



41331



Ciabatta Bianco 330g x22

PRECOTTO



36110

SO MOELLEUX



Pan Brioché Typo Viennese 130g x44

100% COTTO



36417



SO Moelleux Bianco 100g x64

PRECOTTO



40515



Focaccia Cinquanta Bianca 210g x24

PRECOTTO



40517



Focaccia Cinquanta Bianca 450g x12

PRECOTTO



38226

IL PANE GRANDE
FORMATO



Pavé Nordico 330g x26

PRECOTTO





panidor®



Panidor

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

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

Grandi pani, bocconcini e mini pani dalle ricette variegata 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



41586



PRECOTTO

Mini pane scuro 33g x250



FONTE DI FIBRE



41595



PRECOTTO

Mini pane Cereali e Semi 33g x250



FONTE DI FIBRE



41590



PRECOTTO

Bocconcino di Pane Rustico 90g x90



FONTE DI FIBRE



41594



PRECOTTO

Bocconcino di Pane scuro 80g x100



FONTE DI FIBRE



03 VIENNOISERIE



Una sfoglia di grande qualità

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

Il gusto della tradizione

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

Flessibilità e rapidità

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

Impegno per una sana alimentazione

- / 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 **viennoiseries 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 viennoiseries durante un soggiorno in un HOTEL**

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

MINI TARTELETTES

N!

42321



PDC

Mini Tartelette mela pera 35g x144



N!

N!

42322



PDC

Mini Tartelette Ribes nero Mela 35g x144



N!

N!

42323



PDC

Mini Tartelette ananas frutto della passione 35g x144



N!

N!

42337



PDC

Mix mini Tartelette x144



N!

I MINIE | 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

DA LIEVITARE



31803



Fagottino al Cioccolato 80g x150

DA LIEVITARE



RIFERIMENTI SERVIZI



31542



Croissant 30g x70

PDC



31543



Fagottino al Cioccolato Lunch 35g x70

PDC



31544



Girella all'uvetta Lunch 30g x70

PDC



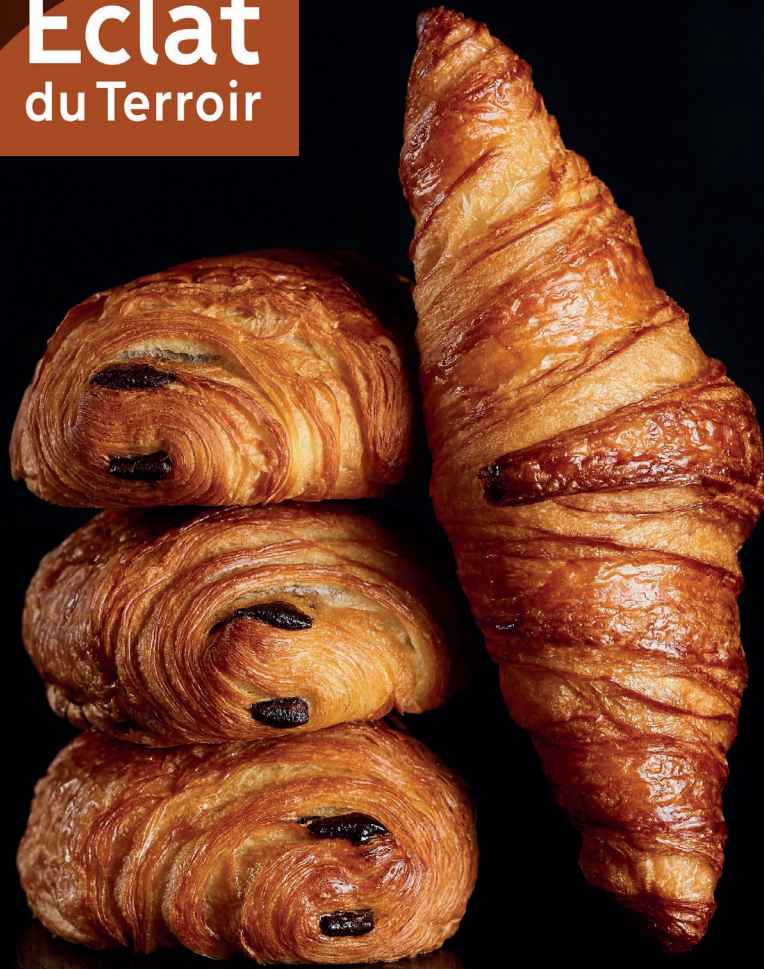
33861



Mix mini Viennoiserie x90

PDC





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

Éclat
du Terroir

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





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



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



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



35191 Croissant Lunch 30g x195 **PDC**



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



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



GLI IMPERDIBILI



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



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





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 latte, 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



DA LIEVITARE

Fagottino al cioccolato 80g x150



41414



DA LIEVITARE

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***

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

32918 Fagottino al cioccolato 32g x240

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 1° 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



37693

PDC

Croissant 70g x60



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**



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



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



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

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



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



32717 Maxi Fagottino al cioccolato 150g x36

PDC





I Baker Solution

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

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

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

/ Il 43% degli europei CONSUMA OCCASIONALMENTE PRODOTTI VEGANI a casa o al ristorante*

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



35509



PDC

Fagottino al cioccolato 80g x70



38509



PDC

Fagottino alle Mele 100g x50



40871



PDC

Croissant decorazione zucchero 75g x50



40882



PDC

Girella all'uvetta 110g x60



I MINIE I LUNCH

35506



PDC

Mini Croissant 25g x225



35507



PDC

Mini Fagottino al Cioccolato 28g x260



40837



PDC

Mini Croissant 30g x240



40839



PDC

Fagottino al cioccolato Lunch 32g x240



40841



PDC

Girella all'uvetta Lunch 35g x260



41221



PDC

Fagottino vegano al cioccolato 80g x60



41241



PDC

Croissant vegano 70g x60





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

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

LE MINI GHIOFFONERIE

36814



PDC

Mini Gesuita Alla Crema pasticcera con vanilla 40g x150



36815



PDC

Mini Extravagant al Lampone 35g x150

36821



PDC

Mini Finger Pralinato 35g x150



36822



PDC

Mix Mini Ghioffonerie 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 Mirilli Rossi 30g x100

32157



PDC

Mini Girella alla Cannella 35g x260

32232



PDC

Mix di Mini Golosità x140

32330



PDC

Mini Extravagant alla Crema 40g x180

I MINI CESTINI

31103



PDC

Mini Cestino al Mango 40g x100



31104



PDC

Mini Cestino all'amarena 40g x100



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*

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**.



Scoprite la nostra Girella al Cioccolato Milka®

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 lampone vegano Baker Solution 90g x44



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 pasticceria Baker Solution 100g x50



40883



PDC

Croissant farcito all'albicocca Baker Solution 90g x40



40884



PDC

Croissant farcito al cacao-nocciole Baker Solution 90g x40



32063



PDC

Extravagant alla Crema 90g x70

GLI EXTRAVAGANT

36622



PDC

Extravagant con Cioccolato e Crema 95g x70

37745



PDC

Extravagant Tre Cioccolati 95g x60



30302



DA LIEVITARE

Treccia al Cioccolato 120g x65

LE TRECCIE

34060



DA LIEVITARE

Treccia al Cioccolato fondente 110g x65

30042



DA LIEVITARE

Brioche Suisse al Cioccolato 120g x70

LE BRIOCHE SUISE

33441



PDC

Brioche Suisse al Cioccolato 100g x70

40498



PDC

Brioche Suisse all'uvetta 100g x70



39774



PDC

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

CROWN DANESI



39775



PDC

Crown arancia e nocciola spezzettata
vegano Baker Solution 90g x48



39776



PDC

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



LE ALTRE SPECIALITÀ

32160



PDC

Girella alla Cannella 100g x60



38184



PDC

Breizh'n'Roll 85g x60



39701



PDC

Girella Ultra Kanel 100g x60



42266

N!



PDC

Girella con cioccolato Milka® 95g x66

N!

40538

RIFERIMENTI SERVIZI



PDC

Croissant farcito al cacao-nocciole 90g x22





CATEGORIA

VIENNOISERIE *dal mondo*



/ Gli Evasion

Quando le tecniche di panificazione francesi si ispirano alle **tendenze locali e dal mondo** per offrirci 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 Multifisemi 70g x70



35681



PDC

Croissant Lunch Multifisemi 35g x180



40543



PDC

Croissant allo Zatar 70g x60



40838



PDC

Croissant Lunch Multifisemi Baker Solution 35g x180



40544



PDC

Croissant allo Zatar 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 **farcite ricche e varie**, per rispondere al mercato in piena espansione degli snack.

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

/ 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

FOCUS SU IL BUN'N'ROLL

UN PRODOTTO DIVENUTO EMBLEMATICO!

Realizzato con un delizioso impasto per croissant, questo **bun da 85 g** a forma di spirale è molto più di un semplice supporto. Sarà l'elemento indispensabile per realizzare degli **hamburger golosi** o presentare dei **dessert eleganti!**

Talmente versatile! Il Bun'n'Roll è il prodotto ideale nel corso della giornata, adattandosi ai vostri gusti e alle vostre idee culinarie.

Talmente appetitoso! La sua forma a spirale catturerà gli sguardi di tutti i vostri commensali.

Talmente stupefacente! Grazie al suo delizioso sapore di burro e alla sua consistenza unica: croccante all'esterno e morbido all'interno.

Talmente pratico! Il Bun'n'Roll viene venduto con degli stampi in carta che ne facilitano la preparazione e la cottura.



Panino all'italiana

LIBRO BIANCO BUN'N'ROLL



Scaricare

SCARICATE SUBITO IL NOSTRO LIBRO BIANCO
PER SCOPRIRE DI PIÙ SUL BUN'N'ROLL!

In questo libro bianco troverete:

/ un'analisi del mercato e delle tendenze del momento: New York Roll, hamburger a base di pasta sfoglia, ricette rivisitate...

/ i consigli degli esperti: scoprite gli 8 consigli dei nostri chef del Club BBCC per creare degli hamburger allo stesso tempo deliziosi e memorabili.

/ 13 ricette esclusive!

Questa guida vi ispirerà a livello quotidiano!



<https://qrco.de/berlCh>



Bun'n'Roll ai Frutti Rossi

I FINGER

41251



PDC

Finger al Formaggio 90g x60



I MINI SNACK

38798



PDC

Extravagant al Formaggio 35g x180



38925



PDC

Mini Girella al Formaggio 35g x225



38926



PDC

Mini Girella al Pesto 30g x225



38928



PDC

Mix mini Girella Salato x225



38929



PDC

Mini Girella alla Pizza 35g x225



34401



PDC

Cestino al Prosciutto y Formaggio 100g x70

I CESTINI

40642



PDC

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



40643



PDC

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



33123



PDC

Girella al Prosciutto e Formaggio 120g x54

LE GIRELLE

37455



PDC

Croissant farcito al Formaggio 90g x60

I CROISSANT FARCITI



36967



PDC

Bun'n'Roll 85g x50



RIFERIMENTI SERVIZI

38366



PDC

Bun'n'Roll 85g x20



panidor



Panidor

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

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

Formati generosi e maneggevoli da consumare a tavola o in giro.

41597



PDC

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...)*

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

NUOVO
N!

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

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®



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



39747

PASTEL DE NATA



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



42450

N!



PRECOTTO

Pastel de Nata 60g x60

MARGA RINA



N!

42452

N!



PRECOTTO

Pastel de Nata 50g x60



N!

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 COMPRESIONE 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

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






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

/ 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)	15-20 minuti	7-9 minuti a 190-200°C	
Bocconcino 90g	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

Macaron

ALTRI PASTICCINI

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




	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
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 Berlin	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	30-45 minuti	
Cestino 100 g	10 alla volta	45-60 minuti	
Trecce e Finger			

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						21-23 minuti	
	Maxi Fagottino al Cioccolato						15-17 minuti	
Girella all'Uvetta	8-12 alla volta	2h15-2h30	1h45-2h00					
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)			20-25 minuti	
	Girella all'Uvetta	8-12 alla volta		17-20 minuti	195-200°C
	Mini Fagottini alle Mele	24 alla volta		17-18 minuti	
Fagottini alle Mele	12 alla volta	45-60 minuti	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	180-185°C
	Breizh'n'Roll	12 alla volta	30-45 minuti	18-19 minuti	
	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



SHARE

THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD

GRUPE
LE DUFF

BRIDOR, UNA MARCA DEL GRUPPO LE DUFF



www.bridor.com

Contatto per la Francia: commercialfrance@groupeleduff.com

Contatto per l'estero: exportsales@groupeleduff.com

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

SIRET 491 668 893 00010 - RCS Rennes