

CATÁLOGO

2025



SHARE

THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD

Resumen



INTRODUCCIÓN

- 03 / ¿ Quiénes somos ?
- 07 / Las culturas panaderas
- 09 / Inspiraciones
- 11 / Nuestros compromisos
- 14 / Las tendencias
- 16 / Productos para descubrir
- 17 / Logoteca



NUTRICION Y NATURALIDAD

- 20 / Bienestar Superior
- 22 / Bío



PANES

25 / AL ESTILO FRANCÉS

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

40 / DEL MUNDO

- 41 / Las Evasiones
- 43 / Panidor



BOLLERÍA

46 / AL ESTILO FRANCÉS

- 47 / Bridor X Pierre Hermé Paris
- 49 / Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels
- 52 / Éclat Du Terroir
- 57 / Les Inspirés
- 59 / Los Sabrosos
- 63 / Los Irrésistibles
- 65 / Los Clásicos
- 68 / Las Baker Solution

72 / GOLOSA

- 73 / Mini Dulce
- 77 / Maxi Dulce

82 / DEL MUNDO

- 83 / Las Evasiones



SNACKS

- 86 / Snacking



REPOSTERÍA

- 90 / Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels
- 93 / Las Delicias
- 95 / Las Evasiones
- 97 / Panidor



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

NUESTRA RAZÓN DE SER

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

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

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

Transmitir y compartir todas las culturas panaderas del mundo

De la baguette francesa al sabroso pavé nórdico, del croissant de pura mantequilla al croissant japonés con habas rojas, de la chapati india al pao de queijo brasileño. Nos inspiramos en el extraordinario buen hacer de los panaderos y Chefs del mundo entero para crear productos excepcionales... Panes y bollería auténticos y de origen natural, que respetan cada particularidad local.

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

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

La misión de Bridor, es todo esto

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

BRIDOR,
Share the bakery cultures of the world*

* Compartamos las culturas panaderas del mundo

NUESTRO ADN



La preservación del buen hacer artesanal

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

Transmitir y compartir todas las culturas panaderas del mundo

En Bridor, nos inspiramos en la experiencia de los panaderos del mundo entero para crear productos típicos procedentes del corazón de las tradiciones locales. Nuestros chefs crean así gamas con carácter que invitan a disfrutar, con una bollería fundente, panes crujientes y pasteles exquisitos.



La calidad desde hace más de 30 años

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



El ser humano en el centro de nuestras profesiones

Bridor concede una especial atención a las mujeres y a los hombres que trabajan a diario para ofrecer unos productos excepcionales. Igualmente, se organizan a lo largo del año frecuentes acciones en favor de la salud, de la inserción, de la seguridad y del bienestar en el trabajo.

BRIDOR

A TRAVÉS DEL MUNDO



DE ROUEN
QUEBEC / CANADÁ

GRAHAM BELL
QUEBEC / CANADÁ

BRIDGEPORT
CONNECTICUT / USA

VINELAND
NEW JERSEY / USA

LOUVERNÉ
FRANCIA

SERVON-SUR-VILAINE
FRANCIA

FB SOLUTION
FRANCIA

FB SOLUTION
INGLATERRA

LEIRIA
PORTUGAL

REPOSTERÍA BRIDOR
PONT DE L'ISÈRE / FRANCIA

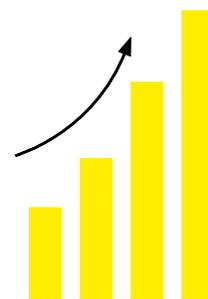
PANDRIKS MEPPEL
PAÍSES BAJOS
PANDRIKS FULDA
ALEMANIA



AMANDINE
PEKÍN / CHINA

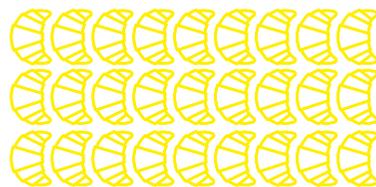


BRIDOR EN ALGUNAS CIFRAS



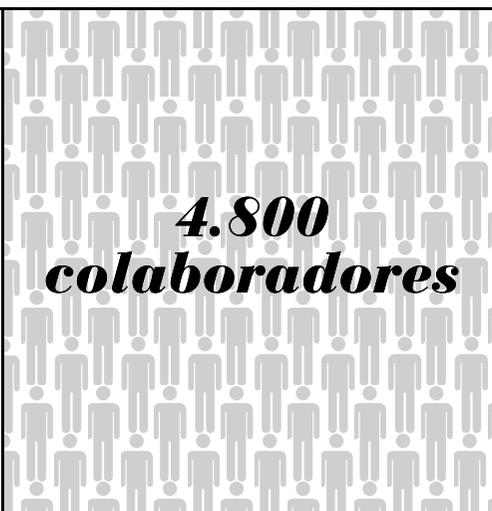
1.600 millones
de euros de CN en 2024

13 centros
de producción



400.000 T
de productos al año

4.800
colaboradores



TRANSMITIR LAS CULTURAS PANADERAS

DESDE HACE VARIOS AÑOS, QUEREMOS COMPARTIR LAS CULTURAS PANADERAS DEL MUNDO A TRAVÉS DE PRODUCTOS Y COLABORACIONES INTERNACIONALES.



Productos típicos inspirados en lo mejor de las tradiciones locales

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



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

- / **El Roll Ultra Kanel:** bollería de inspiración escandinava con un intenso sabor a canela.
- / **El Croissant Zaat:** un croissant de pura mantequilla con sabores de Oriente a través de una mezcla de especias y de plantas aromáticas.
- / ¡Y muchos otros... !

Colaboraciones con Chefs de todas partes del mundo

- / **Frédéric Lalos**, Mejor Artesano Panadero de Francia, colabora con nosotros desde hace 14 años a través de una colección de panes que refleja sus valores de excelencia y de creatividad.
- / En 2021, el pastelero **Pierre Hermé**, elegido Mejor Pastelero del Mundo en 2016, creó una colección de bollería única y creativa para Bridor.
- / **Michel Roux Jr.**, el famoso Chef inglés con 105.000 abonados en Instagram es el embajador de nuestra gama con la firma de Frédéric Lalos en Inglaterra. Una gama que responde a sus exigencias de calidad y de sabor.
- / El chef de origen austríaco que vive en Alemania, **Johann Lafer**, se ha convertido en un auténtico icono de la cocina en su país de adopción y colabora con Bridor en Alemania.



Frédéric Lalos



Pierre Hermé



Michel Roux Jr.



El Croissant Plano

Recetas que le sumergirán en las culturas panaderas locales

¡Descubra más de 220 recetas elaboradas por nuestros Chefs y expertos panaderos presentes por todo mundo! Estas fichas de recetas, descargables en nuestro sitio web, están filtradas por momentos de consumo, tiempo de preparación y dificultad de realización.



¡Leer este código para descubrir más recetas!



Receta Bun'n'Roll estilo avocado toast



El Bridor Bakery Cultures Club

En 2020, creamos el Bridor Bakery Cultures Club. Este espacio para compartir y reflexionar reagrupa a nuestros 42 expertos panaderos repartidos por todo el mundo. **En él, intercambian opiniones sobre las nuevas tendencias, las tradiciones culinarias locales y las buenas prácticas de la panadería.** Nuestros chefs participan igualmente en los eventos Bridor a escala internacional. Entre estos eventos, se encuentra el Concurso de Creatividad Culinaria anual, que invita a rendir homenaje a su cultura panadera regional a través de productos Bridor.



Concurso de creatividad del BBCC 2023

INSPIRACIONES

CONTENIDOS DELICIOSOS Y CREATIVOS A SU DISPOSICIÓN

Nuestros chefs comparten con usted sus mejores creaciones



- / Nuestros chefs y expertos panaderos, miembros del Bridor Bakery Cultures Club, presentes en todo el mundo, le ofrecen sus mejores recetas deliciosas y exquisitas realizadas a partir de nuestros productos.
- / ¡Venga a descubrir recetas dulces o saladas, para todos los momentos del día, que le llevarán a muchos rincones del mundo!
- / Ponemos a su disposición una selección de más de 200 recetas elaboradas por nuestros Chefs para inspirarle en la vida diaria.
- / Disfrute de una interfaz clara y fácil de utilizar para encontrar rápidamente numerosas recetas que se corresponden con sus expectativas y descargar las fichas de recetas que más le interesen.



#derroche: recetas inspiradoras para no perder ni una miga de nuestros productos.



Recetas refinadas inspiradas en tradiciones culinarias del mundo para los momentos más festivos.

DESCUBRA EN BRIDOR.COM GUÍAS CINCO ESTRELLAS Y LIBROS DE RECETAS, PENSADOS PARA INSPIRAR A LOS PROFESIONALES.

Las guías cinco estrellas **N!**

Guías completas y detalladas para los usuarios, pensadas para aportar información práctica y minuciosa sobre nuestros productos.

- / Análisis de las tendencias del mercado, para descubrir ideas innovadoras e inspiradoras.
- / Consejos prácticos y trucos culinarios de nuestros chefs.
- / Recetas exclusivas y deliciosas



EL CROISSANT EN TODAS SUS FORMAS, ¡UNA FUENTE INFINITA DE CREATIVIDAD!

/ Una guía esencial para dominar el arte de la personalización del croissant y explorar técnicas innovadoras: Croissant plano, Croissant Cubo, Cruffin, toppings y glaseados...

/ 17 recetas exclusivas para transformar el croissant y seducir a los clientes más exigentes.

Descubra nuestra guía cinco estrellas

Los libros de recetas

Recetas exclusivas, cuidadosamente elaboradas con nuestros productos o con temáticas para inspirar sus creaciones y enriquecer su carta.



Encuentre nuestros libros de recetas



NUESTROS COMPROMISOS



PARA NUESTROS CENTROS DE PRODUCCIÓN DE PANES Y BOLLERÍA FRANCESES



LA CALIDAD DE NUESTROS INGREDIENTES

HARINA

- / 100 % de nuestras harinas habituales son de origen francés en nuestros centros de producción franceses, es decir, que proceden de trigo francés¹ y se transforman en los molinos situados a menos de 300 km de nuestros centros de fabricación.
- / Las harinas de trigo Bío de los panes elaborados en nuestros centros de producción franceses proceden igualmente de trigo Bío francés¹.



MANTEQUILLA

- / En algunas recetas, utilizamos mantequilla DOP Charentes-Poitou, que es unánimemente reconocida por los artesanos panaderos franceses.

HUEVOS

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



EL BIENESTAR DE LOS CONSUMIDORES

CLEAN LABEL BRIDOR



Nuestras recetas Clean Label Bridor² están elaboradas con:

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

Solo se tolera en nuestras recetas Clean Label Bridor el ácido ascórbico, cuyo papel es decisivo en la calidad final de los productos.

CONTENIDO EN SAL DE NUESTROS PRODUCTOS

- / Un ambicioso compromiso de reducción de sal: Desde 2024, nuestros panes tienen un índice máximo de sal de 1,3 g / 100 g³
- / Una oferta de productos con bajo contenido en sal: recetas ya elaboradas con un índice de sal inferior al 25 % con respecto a la media de los productos similares del mercado.

-25%
DE SAL

74 %
Clean Label Bridor
EN 2021

82 %
Clean Label Bridor
EN 2024

100 %
Clean Label Bridor
OBJETIVO 2026



(1) Salvo contingencias climáticas que hagan imposible un suministro de trigo originario al 100 % de Francia.

(2) Campo de acción Clean Label: Pan, Bollería, Snacking, Brioche, de la marca Bridor, incluyendo surtido de productos elaborados por terceros.

(3) Para los productos fabricados en Francia. En el producto tal como se consume, salvo Focaccias.



LA PROTECCIÓN DE
NUESTRO ENTORNO

REDUCCIÓN DE LOS CONSUMOS

Iluminación 100 % LED

Todos nuestros centros de fabricación franceses cuentan con iluminación LED. Consumen menos electricidad y tienen una vida útil superior, lo que permite reducir los residuos.



+ de 90.000 m³ de agua ahorrada

en nuestros centros de producción entre principios de 2021 y principios de 2024, gracias a la utilización de la tecnología adiabática. Esta tecnología pone en contacto el aire caliente y seco con una zona húmeda, lo que implica una reducción eficaz de las temperaturas.

Reducción del derroche energético

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

-50 % de consumo de gas

para nuestros depósitos de agua caliente entre 2021 y 2023 gracias a la **reutilización del calor de las salas de máquinas para precalentar el agua caliente sanitaria.**



EMPRESA CON CERTIFICACIÓN GESTIÓN DE LA ENERGÍA

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



BIODIVERSIDAD

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

GESTOS ECOLÓGICOS



El 100 % de nuestra agua industrial se utiliza para la irrigación de los campos cerca de nuestros centros de producción. ¡En 2023, esto representó 105.000 m³ de agua reutilizados!

El 100% de nuestros residuos

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





EL RESPETO DE LAS MUJERES
Y DE LOS HOMBRES

SALUD, SEGURIDAD Y BIENÉSTAR SUPERIOR



EMPRESA CON EL CERTIFICADO DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

Esta certificación tiene como objetivo animar a las empresas a integrar una política de gestión de la salud y de la seguridad en el trabajo con la vinculación de objetivos.



EMPRESA CERTIFICADA CON «VITRINE INDUSTRIE DU FUTUR» (ESCAPARATE INDUSTRIA DEL FUTURO)

Esta certificación recompensa las innovaciones tecnológicas centradas en el Ser Humano de nuestros centros de producción.

Con el proyecto HUMAN, los trabajadores pueden disfrutar de un programa de actividades físicas personalizado con una aplicación dinámica y el acceso a una sala de deporte. Estas sesiones deportivas a medida, supervisadas por enfermeras, ayudan a combatir el sedentarismo y a prevenir los riesgos de heridas y trastornos muculoesqueléticos (TMS).

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



INTEGRACIÓN, FORMACIÓN Y DIVERSIDAD



CAMPUS BRIDOR, nuestro programa de capacitación, fue lanzado en 2023 para ofrecer itinerarios formativos para las profesiones de Bridor.

El programa incluye dos itinerarios industriales, un itinerario técnico y un itinerario comercial. El programa ofrece prácticas en los centros de producción de Servon-sur-Vilaine y Louverné, con ofertas de trabajo.

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



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

TENDENCIAS

EL MERCADO DE LA PANADERÍA, BOLLERÍA Y PASTERERÍA ES UN **MERCADO DINÁMICO**. LOS PRODUCTOS PANADEROS FORMAN PARTE DE LA VIDA DIARIA DE LOS CONSUMIDORES, BASÁNDOSE EN CONOCIMIENTOS TRADICIONALES AL TIEMPO QUE SE RENUEVAN SIN CESAR.

Pan

El producto del día a día

El pan forma **parte integrante del día a día** de los españoles:

El 90 % de los españoles consume **PAN CON REGULARIDAD**²

8/10 disfrutan acompañando la comida **CON UN TROZO DE PAN**²

Entre los panes más consumidos en España, encontramos³:

- / La **baguette tradicional** en un 50 %
- / Los **panes especiales** (integral, con semillas...) en un 41 %
- / El **pan de campaña** en un 19 %

Autenticidad y Nutrición

En la actualidad, los consumidores **buscan una alimentación más sana**, que incluye especialmente **la sencillez y la autenticidad**.

Al comprar el pan:

El 65 % de los españoles declaran tener en cuenta **EL SABOR/LA RECETA**¹

El 78 % de los españoles declaran prestar atención a **LOS APORTES NUTRICIONALES DE LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA**²

Snacks

Placer y carácter práctico

El 91 % de los españoles les gustaría consumir **HOJALDRES SALADOS CON EXQUISITOS RELLENOS**

Las principales motivaciones son:

- / **El sabor** en un 62 %
- / **El placer** en un 53 %
- / **La facilidad de consumo** en un 39 %

Recetas de tendencias

Los hojaldres salados **más demandados** por los españoles son¹:

- 1** / Las recetas con **queso** en un 63 %
- 3** / Las recetas con **jamón** en un 62 %
- 2** / Las recetas con **pollo** en un 60 %

/ Bollería



Entre tradición e innovación

1/3 de los españoles consumen **BOLLERÍA CON REGULARIDAD**²

Los croissants y las napolitanas de chocolate siguen siendo la bollería preferida de los españoles, elegidos en un²:

- / 64 % para la Napolitana de chocolate
- / 51 % para el Croissant por los consumidores de bollería



Exquisito

Sin embargo, la tendencia de las **cubiertas y rellenos cada vez más deliciosos** les sigue de cerca.

Así, entre los consumidores de bollería¹:

Al 86 %

les apetece consumir **BOLLERÍA RELLENA** (chocolate, frutas, crema pastelera, caramelo, etc.)

Al 86 %

les apetece consumir **BOLLERÍA CON TOPPING** (pepitas de chocolate, trocitos de caramelo, capa de frutas, azúcar glas, etc.)



/ Pasteles



Placer y sabores del mundo

Los consumidores **buscan alimentos que proporcionen placer, para todos los momentos de consumo.**

Así, los españoles coinciden en decir que **los macarons son sinónimo de**²:

- / **Momento de placer** en un 76 %
- / **Sabores delicados** en un 76 %
- / **Momentos excepcionales** en un 73 %

Consumidores igualmente dispuestos a descubrir **nuevos sabores**⁴:

3/4 de los españoles conocen **EL PASTEL DE NATA**

Al 88 % de las personas que no lo han comido nunca **LES GUSTARÍA PROBARLO**



PARA DESCUBRIR



DESCUBRIR



DESCUBRIR



DESCUBRIR



DESCUBRIR

LAS MINI TARTELETES 35 G

Bridor y los chefs de la Maison Lenôtre han elaborado tres minitartaletas **inéditas** y **elegantes**, con una **forma única**. Sus recetas con **sabores intensos**, **afrotados**, en perfecto equilibrio con un **hojaldrado de pura mantequilla muy fino y delicado**, crean así una experiencia irresistible.

El 76 % de los europeos aprecia **DESCUBRIR NUEVAS FORMAS Y SABORES DE BOLLERÍA¹**

PAN DE TRIGO KHORASAN Y SEMILLAS ANTIGUAS 450 G

Este nuevo pan, de la colección Frédéric Lalos, conjuga **buen hacer y creatividad** a través de una receta elaborada con una mezcla de **harina de trigo Khorasan** (variedad de trigo tradicional) y de harina de trigo, ambos cultivados en Francia, una masa madre de trigo y una mezcla única de 6 semillas antiguas.

El 75 % de los europeos tiene **ganas DE PROBAR ESTE PRODUCTO²**

LA BAGUETTE NOVA 280 G

LA nueva baguette de la colección «Essentielle». Una baguette **moderna** con un formato **corto y ancho**, con una imagen **generosa y voluminosa**

El 75 % de los europeos consume **UNA BAGUETTE AL MENOS 1 VEZ POR SEMANA¹**

LA MEDIA BAGUETTE CARACTÈRE 140 G

El ingrediente secreto para hacer deliciosos bocadillos donde el pan se impone como **elemento clave**. Descubra esta media baguette con un bonito **alveolado**, realizada por una **imagen rústica** con su escaificación irregular tipo «polka».

El 64 % de los europeos **CONSUME BOCADILLOS AL MENOS 1 VEZ POR SEMANA³**

(1) Estudio Bridor con 6.000 consumidores representativos de la población, en 6 países de Europa (Francia, Reino Unido, Alemania, España, Italia y Países Bajos), septiembre 2023.
(2) Estudio Bridor con 8.000 consumidores representativos de la población, en 8 países de Europa (Francia, Reino Unido, Alemania, España, Italia, Países Bajos, Bélgica y Polonia), diciembre 2023.
(3) Estudio Bridor con 6.000 consumidores representativos de la población, en 6 países de Europa (Francia, Reino Unido, Alemania, España, Italia y Países Bajos), agosto 2024.

LOGOTECA

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

Ingredientes



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



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



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



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



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



Bollería elaborada con mantequilla DOP Charentes-Poitou.



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



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

Nutrición y Naturalidad



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



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



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



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



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



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



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



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



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

Tecnologías

CRUDO

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

LPC

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

PRECOCIDO

Panes horneados al 80 % que requieren pasar por el horno.

100 % COCIDO

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

Nuestras gamas



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



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



Productos lanzados en este año.



Productos cuya receta ha sido renovada este año.



01 NUTRICIÓN Y NATURALIDAD



El bienestar de los consumidores

/ Panes Bleu-Blanc-Coeur con productos sin gluten, Bridor se renueva constantemente para ofrecer en su gama «Bienestar superior» **sabrosos productos comprometidos con el Bienestar.**

El medio ambiente

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

La calidad

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



/ Bienestar Superior

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

Esta colección está formada por varios sabrosos panes **Bleu-Blanc-Cœur**, un proceso que integra objetivos nutricionales para el hombre al tiempo que respeta la salud animal y nuestro entorno.

También encontrará panes, brioches y magdalenas **sin gluten**, protegidos por sus sobres individuales.

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



El 74 % de los consumidores españoles presta especial atención A LA COMPOSICIÓN DE LOS PRODUCTOS QUE COMPRA*

LOS SIN GLUTEN

35431



100% COZIDO

Mini Brioche Sin gluten 50g x50



BLEU-BLANC-CŒUR

37021



100% COZIDO

Panecillo Bleu Blanc Cœur 50g x150



37022



PRECOCIDO

Baguetina Bleu Blanc Cœur 140g x50



41694



100% COZIDO

Panecillo Bleu Blanc Cœur 40g x185



LOS SIN GLUTEN

35432



100% COZIDO

Panecillo Semilas Sin gluten 45g x50



35433



100% COZIDO

Panecillo Tradicional Sin gluten 45g x50



35700



100% COZIDO

Panecillo Semilas Sin gluten 45g x50



35430



100% COZIDO

Magdalena Sin gluten 30g x50





¡SE LE COGE
EL GUSTO A
LO BÍO!



/ Bío

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

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

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

Casi 1 de cada 2 europeos
DECLARA COMPRAR BÍO REGULARMENTE*

EL 82 % de los franceses considera que los productos procedentes de LA AGRICULTURA BIOLÓGICA SON DE MEJOR CALIDAD**

* La tendencia Healthy, CHD Expert, 2021 - Europa, 1800 consumidores

** Estudio Bridor con 1000 consumidores representativos de la población en España, 2021

BOLLERÍA

32504



LPC

Croissant BIO 70g x60



32564



LPC

Napolitana de Chocolate BIO 75g x70



38410



LPC

Media Luna de Manzana BIO 110g x50



38563



LPC

Napolitana de Chocolate Lunch BIO 35g x210



38564



LPC

Croissant Lunch BIO 30g x225



40534



LPC

Croissant BIO 70g x72



37448

LOS PANES



PRECOCIDO

Pavé de Campaña BIO 400g x15



37449



PRECOCIDO

Baguette BIO 280g x22



38941



PRECOCIDO

Panecillo BIO 50g x60



38942



PRECOCIDO

Panecillo BIO 50g x180



39019



PRECOCIDO

Pavé Nórdico BIO 280g x28



02 PANES



Materias primas de calidad

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

El sabor de la tradición

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

Buen hacer y creatividad

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

Compromiso con el buen comer

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



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



CATEGORÍA
PANES
al estilo francés

DESCUBRA LOS
VALIOSOS CONSEJOS
DE PREPARACIÓN DE
NUESTROS EXPERTOS
PANADEROS.



Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels

Esta colaboración entre Bridor y la prestigiosa Maison Lenôtre ofrece **panecillos exquisitos**, prehornados en horno de solera de piedra, que representan la excelencia de la panadería francesa, **especialmente creados para la hotelería y la restauración**.

Estas recetas exclusivas han sido creadas por los maestros panaderos de la Maison Lenôtre: grandes clásicos o recetas más creativas, llenas de sabores y abundantes ingredientes.

/ El 83 % de los españoles disfruta degustando **PANECILLOS DE CALIDAD EN EL RESTAURANTE***

/ El 91 % de los restauradores **CONCEDE IMPORTANCIA AL ASPECTO AUTÉNTICO DEL PAN***

* Estudio Foodservice Vision para Bridor, 2017, 415 restauradores franceses

** Estudio Bridor con 1000 consumidores representativos de la población en España, 2017

LOS FINEDOR

30895



Finedor® Blanco 45g x50



31692



Finedor® Epi 40g x40



31823



Finedor® Aceitunas negras y Tomillo 50g x50



36768



Finedor® Semillas Tradicionales 50g x50



LOS PANECILLOS

30893



Panecillo de Campaña 45g x60



30897



Panecillo Triángulo de Aceitunas Verdes 45g x45



30898



Panecillo de Semillas y Cereales 45g x60



31588



Surtido de Panecillos Prestige 45g x90



33994



Panecillo de Centeno 50g x50



39040



Bola pequeña de espíritu Nórdico 60g x65



30894



Pan con Frutos secos 180g x20



41977



Pan vino caliente y castaño 130g x18



EL PAN PARA CATERING

REFERENCIAS SERVICIOS

31301



Finedor® Tradicional 45g x30



31305



Panecillo de Semillas y Cereales 45g x35



Frédéric Lalos

MEILLEUR
OUVRIER
DE FRANCE

/ Bridor signé Frédéric Lalos

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

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

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

/ **El 75 %** de los consumidores franceses **PREFIERE** LOS PANES CON MASA MADRE*

[Ver nuestro pain pochon](#)

LAS BAGUETTES

33362



PRECOCIDO

Baguette Parisina 280g x25



33364



PRECOCIDO

Baguette de Campaña 280g x25



32992

LOS PANES PARA COMPARTIR



PRECOCIDO

El Pan de Semillas 450g x16



32993



PRECOCIDO

Pochon 450g x16



33363



PRECOCIDO

El pan Bâtard 330g x20



33365



PRECOCIDO

El pan Bâtard 540g x14



34110



PRECOCIDO

Pan Centeno-Limon 330g x26



34230



PRECOCIDO

Pan de Higos 330g x26



34233



PRECOCIDO

El integral 330g x26



34234



PRECOCIDO

Pan con Nueces 400g x25



38148



PRECOCIDO

El Pan de Semillas 280g x28



41009



PRECOCIDO

El Gran Pochon 1.1kg x10



41015



PRECOCIDO

El pochon 280g x24



41016



PRECOCIDO

El Gran Parisino 1.1kg x10



41017



PRECOCIDO

El Gran Pan de Cereales 1.1kg x10



41630



PRECOCIDO

Le Muesli 280g x26



N!

42392



PRECOCIDO

Pan trigo Khorasan y Semillas Antiguas 450g x16





/ Los Gourmets

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

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

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

Haga clic aquí para ver nuestra colección Los Gourmets



LOS PANECILLOS

30729



PRECOCIDO

Pan de Campaña 70g x100



31480



PRECOCIDO

Panecillo de Centeno 45g x60



31520



PRECOCIDO

Cuadrado Rústico 40g x80



33417



PRECOCIDO

Pan de Campaña 50g x130



35130



PRECOCIDO

Bola Rústico 55g x70



37627



PRECOCIDO

Panecillo Caractère 50g x65



37628



PRECOCIDO

Panecillo Cereales y Semillas 50g x65



LOS PANES PARA BOCADILLO

31610



PRECOCIDO

Baguetina Blanco 140g x25



31611



PRECOCIDO

Baguetina de Semillas y Cereales 140g x28



41014



PRECOCIDO

Baguetina Cereales y Semillas 120g x60



N!

42619



PRECOCIDO

Baguetina Caractère 140g x50



LAS BAGUETTES

32672



PRECOCIDO

Baguette 1778 280g x25



36831



Baguette Caractère 280g x22



PRECOCIDO

N!

42332



Baguette Gourmet Semillas 280g x22



PRECOCIDO

LOS PANES PARA
COMPARTIR

30734



Pavé Rústico 450g x25



PRECOCIDO

30735



Pavé Cereales 450g x30



PRECOCIDO

34909



Hogaza de espelta 450g x18



PRECOCIDO

35030



Pavé de Centeno 330g x26



PRECOCIDO

41299



Pan Cereales y Semillas 400g x18



PRECOCIDO

REFERENCIAS SERVICIOS

31816



Pan de Campaña 450g x9



PRECOCIDO

32147



Cuadrado Rústico 40g x30



PRECOCIDO



/ Los Esenciales

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

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

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

/ **Al 80%** *de los españoles les gusta acompañar SU COMIDA CON PAN**

* Estudio Bridor con 1000 consumidores representativos de la población en España, 2023

LOS PANECILLOS

31586



PRECOCIDO

Flauta Blanco 70g x55



33000



PRECOCIDO

Rombo Blanco 55g x100



33001



PRECOCIDO

Rombo Amapola 55g x100



33002



PRECOCIDO

Rombo Semillas y Cereales 55g x100



33003



PRECOCIDO

Rombo Sésamo 55g x100



33074



PRECOCIDO

Surtido de Rombos 55g x100



34921



PRECOCIDO

Panecillo Blanco 40g x200



34922



PRECOCIDO

Panecillo Rectángulo Blanco 55g x140



34971



PRECOCIDO

Panecillo Rectángulo Rústico con Semillas 55g x140



37089



PRECOCIDO

Panecillo Rectángulo Multisemillas 55g x140



37090



PRECOCIDO

Panecillo Multicereales 40g x200



37551



PRECOCIDO

Surtido de Panecillo Rectángulo 55g x120



LOS PANES PARA BOCADILLO

34793



PRECOCIDO

Baguetina Blanco 140g x50



34794



PRECOCIDO

Baguetina Multisemillas 140g x50



35021



PRECOCIDO

Baguetina con Semillas de Amapolo 140g x50



34790

LAS BAGUETTES



PRECOCIDO

Baguette Blanco 280g x25



34791



PRECOCIDO

Baguette Multicereales 280g x25



34792



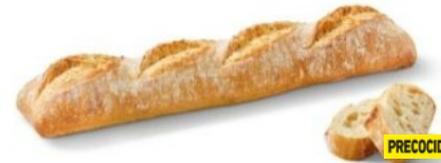
PRECOCIDO

Baguette de Campaña 280g x25



42611

N!



PRECOCIDO

Baguette Nova 280g x22



38558

REFERENCIAS SERVICIOS



PRECOCIDO

Bolsa x 2 Baguetinas Blanco 140g x24





Los Golosos

Panes muy apetitosos que se distinguen por sus **recetas con ingredientes dulces o salados**, pero siempre sobre una base de pan procedente de la excelencia panadera francesa.

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

/ El 65 % de los consumidores españoles aprecia LOS DELICIOSOS PANES GOURMANDS, RICOS EN TROZOS*

Descubra nuestro pan con frutos

LOS PANECILLOS

37452



PRECOCIDO

Panecillo Nueces y Avellanas 55g x75



37453



PRECOCIDO

Panecillo de Higos 55g x75



42665

N!



PRECOCIDO

Bola Chocolate 60g x60



N!

B'BREAK

37393



100 % COZIDO

B'Break 2 Aceitunas y Romero 70g x40



37394



100 % COZIDO

B'Break Chorizo 70g x40

37396



100 % COZIDO

B'Break Muesli 70g x40



35026

LOS PANES PARA COMPARTIR



PRECOCIDO

Pavé de Higos 330g x26



40495



PRECOCIDO

Pan con Maíz 300g x30



40496



PRECOCIDO

Pavé con Nueces 300g x28



40497



PRECOCIDO

Pan con Frutos 300g x30





CATEGORÍA
PANES
del Mundo

/ Al 81 % de los europeos le agrada descubrir
NUEVOS SABORES DEL MUNDO*



Viaje por todo el mundo con nuestra colección Las Evasiones

/ Las Evasiones

Cuando la experiencia panadera francesa se inspira en **tendencias de aquí o de allá**, para ofrecernos panes con recetas originales y sabrosas.

Descubra las culturas panaderas del mundo en nuestra colección Las Evasiones, formada por el pavé nórdico de inspiración escandinava, los Rustikal Brot horneados en molde y ricos en semillas con influencias alemanas o nuestras ciabattas y foccacias con sabores de Italia.

/ El 84 % de los consumidores españoles declara **TENER GANAS DE CONSUMIR ESTOS PANES***

* Estudio Bridor con 300 consumidores representativos de la población en España, 2022

[↩ TORNA AL SOMMARIO](#)

RUSTIKAL BRÖT

41288



Pan Kürbiskern 750g x7

PRECOCIDO



CHAPATAS

41289



Pan Triángulo Vollkorn 750g x12

PRECOCIDO



37140



Chapata Blanco 140g x50

PRECOCIDO



37147



Chapata Aceite de Oliva 140g x50

PRECOCIDO



SO MOELLEUX

36110



Pan Brioche Estilo Vienés 130g x44

100 % COZIDO



36417



SO Moelleux Blanco 100g x64

PRECOCIDO



40515

FOCACCIA



Focaccia Cinquanta Blanco 210g x24

PRECOCIDO



40517



Focaccia Cinquanta Blanco 450g x12

PRECOCIDO



LOS PANES PARA COMPARTIR

38226

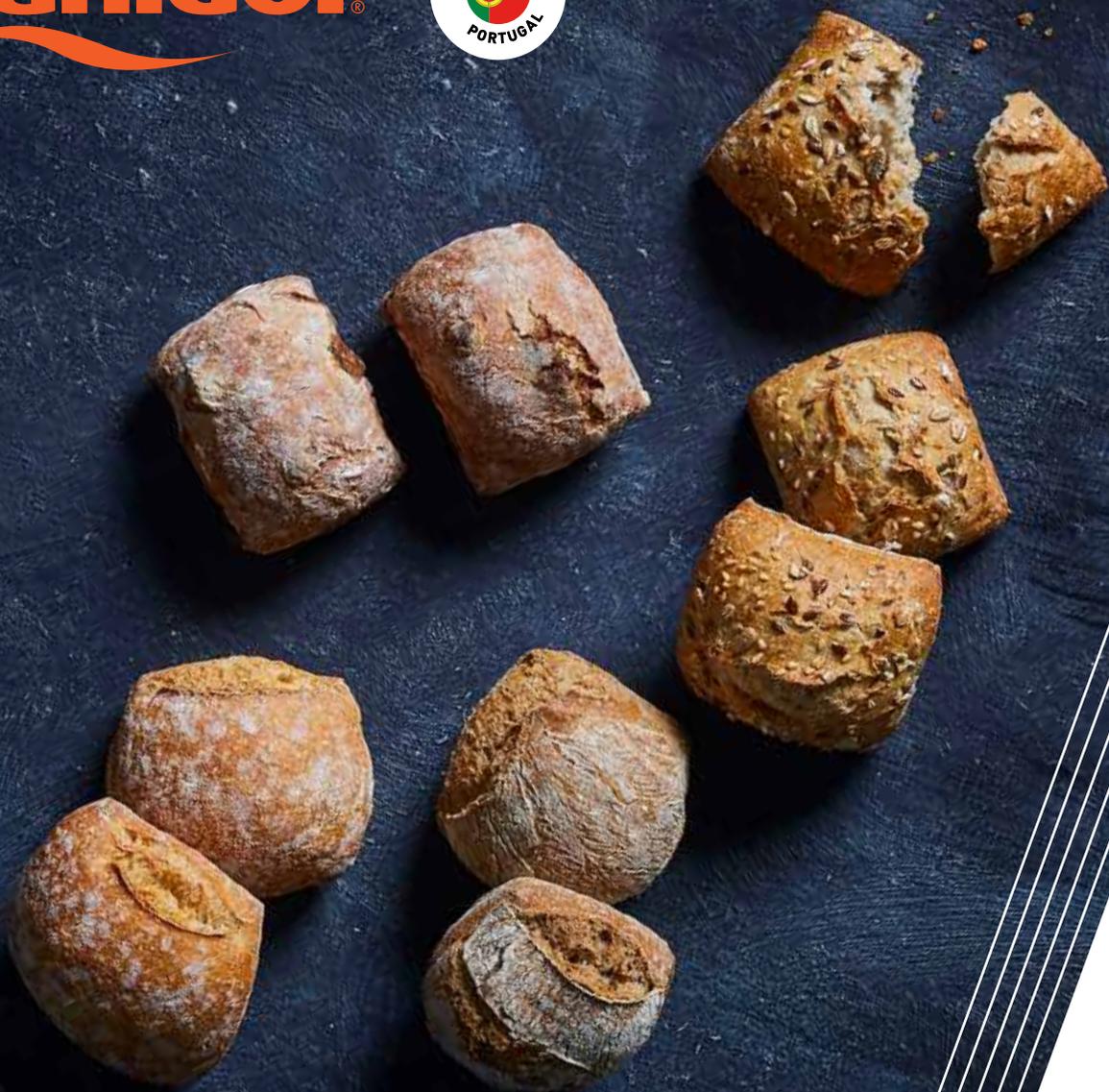


Pavé Nórdico 330g x26

PRECOCIDO



panidor®



Panidor

Exclusivamente fabricada en Portugal, la colección Panidor ofrece **productos de gran calidad inspirados en las tradiciones locales**. A través de una oferta completa y fácil de preparar de productos panaderos, disfrute de un viaje al centro de la cultura panadera portuguesa.

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

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

GRANDES PANES

41583



PRECOCIDO

Pan con calabaza y nueces 350g x20



FUENTE DE FIBRAS

MINI PANES

41584



PRECOCIDO

Mini pan Rústico 33g x200



FUENTE DE FIBRAS



41586



PRECOCIDO

Mini pan Moreno 33g x250



FUENTE DE FIBRAS



41595



PRECOCIDO

Mini pan Cereales y Semillas 33g x250



FUENTE DE FIBRAS



PANECILLOS

41590



PRECOCIDO

Panecillo Rústico 90g x90



FUENTE DE FIBRAS



41594



PRECOCIDO

Panecillo Moreno 80g x100



FUENTE DE FIBRAS



03 BOLLERÍA



Hojaldrado de gran calidad

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

El sabor de la tradición

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

Flexibilidad y rapidez

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

Compromiso con el buen comer

- / El 74 % de nuestra bollería tiene la certificación Clean Label Bridor.



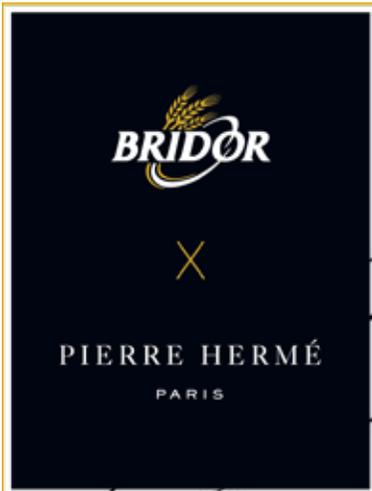
(1) Para nuestros centros de producción franceses, salvo referencias Bio, salvo gluten de trigo y salvo contingencias climáticas que hagan imposible un suministro de trigo originario al 100 % de Francia. • (2) Para nuestros centros de producción franceses y portugueses.



CATEGORÍA

BOLLERÍA *al estilo francés*

VER LOS CONSEJOS DE
NUESTROS EXPERTOS
PANADEROS SOBRE LA
PREPARACIÓN DE LA
BOLLERÍA



Bridor x Pierre Hermé París

Elegido Mejor Pastelero por la Academia de los World's 50 Best Restaurants en 2016, **Pierre Hermé** presenta su experiencia técnica, su talento y su creatividad en su deliciosa colaboración con Bridor.

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

Pierre Hermé ha aplicado la misma exigencia que la que sigue en sus creaciones con un pliego de condiciones exigente y preciso. Así, ha creado cuatro recetas, cuya combinación de sabores y texturas se corresponde con la maestría que le caracteriza.

Cada ingrediente ha sido rigurosamente seleccionado, con una atención especial al origen de los ingredientes de esta gama: trigo francés, mantequilla de Bretaña, chocolate puro de Madagascar...

LOS MINIS ET LUNCHS

40260



LPC

Mini Croissant 35g x180



40261



LPC

Mini Napolitana de Chocolate 40g x180





Bridor / Une Recette Lenôtre Professionnels

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

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

Cada producto es controlado por el servicio de calidad de la Maison Lenôtre, garantía de conformidad y firma de excelencia. Esta marca de prestigio, **pensada por Chefs para los Chefs**, se ofrece hoy al mundo entero para nuestros clientes más exigentes.

/ El 80 % *de los consumidores españoles concede importancia a la CALIDAD, a la FRESCURA y a la TEXTURA CRUJIENTE de la bollería durante su estancia en un HOTEL**

MINI TARTELETTES

N!

42321



LPC

Mini Tartelette manzana pera 35g x144



N!

N!

42322



LPC

Mini Tartelette Grosella negra Manzana 35g x144



N!

N!

42323



LPC

Mini Tartelette piña fruta de la pasión 35g x144



N!

N!

42337



LPC

Mix mini Tartelette x144



N!

LOS MINIS ET LUNCHS



30227



LPC

Media Luna de Manzana Lunch 40g x255



31290



LPC

Mini Caracola de Pasas 30g x230



31776



LPC

Napolitana de Chocolate Lunch 35g x210



31778



LPC

Croissant Lunch 30g x195



32972



LPC

Mini Caracola de Pasas 30g x230



32973



LPC

Napolitana de Chocolate Lunch 35g x210



32974



LPC

Croissant Lunch 30g x195



LOS INDISPENSABLES



30995



CRUDO

Croissant 80g x120





31802



Croissant 70g x165



31803



Napolitana de Chocolate 80g x150



REFERENCIAS SERVICIOS



31542



Croissant Lunch 30g x70



31543



Napolitana de Chocolate Lunch 35g x70



31544



Caracola de Pajas Lunch 30g x70



33861



Mix mini Bollería x90





Éclat du Terroir

Éclat du Terroir, una colección presentada en tres gamas:

Éclat du Terroir Original, la receta secreta, única y jamás igualada, elaborada con mantequilla DOP Charentes-Poitou. Una mantequilla local procedente de una experiencia regional única que se enmarca en un proceso de elaboración responsable.

Éclat du Terroir Mantequilla Fina, una gama de bollería realizada con mantequilla fina con unas características especiales que destacan la calidad y las notas gustativas de Éclat du Terroir.

ARTY, una gama diseñada como una auténtica obra de arte. La bollería ARTY llega a lo más alto con imágenes modernas, uniformes y elegantes.

marca n° 1 DE LOS ARTESANOS PANADEROS*

croissant preferido DE LOS CONSUMIDORES**

* Estudio Foodservice Vision para Bridor, Noviembre 2022, 240 panaderos, Francia

** Paneles de consumidores, Actalia, 2020-2022, Francia, España, Polonia, 100 consumi

ANÁLISIS

ARTY

Éclat
du Terroir

Le encantará nuestra
bollería Arty

La bollería de los artesanos creativos

El arte, como la panadería, es una historia de pasión.

Éclat du Terroir se inspira en el trabajo de los grandes nombres de la pastelería que reinventan los códigos de los dulces a través de la imagen, ofreciendo así la bollería ARTY.

Diseñada como auténtica obra de arte, la bollería ARTY destaca con sus imágenes modernas, uniformes y elegantes.

/El croissant ARTY crudo 75 g: la forma original, moderna y piramidal del croissant ofrece un hojaldrado exterior fino y delicado, con láminas bien marcadas y una miga sedosa. Una imagen única y gráfica gracias a la creación de un nuevo proceso;

/La napolitana de chocolate ARTY cruda 85 g: un hojaldrado excepcional, una forma bastante corta pero ancha y voluminosa gracias a un plegado especial y una receta deliciosa con un 20 % de chocolate añadido*.

/ El 80 % *de intención de consumo***





33981 Mini Napolitana de Chocolate 30g x200

CRUDO



33980 Mini Croissant 25g x200

CRUDO



33982 Mini Caracola con Pasas 35g x200

CRUDO



35191 Croissant Lunch 30g x195

LPC



35193 Caracola de Pasas Lunch 30g x230

LPC



35192 Napolitana de Chocolate Lunch 35g x210

LPC



LOS INDISPENSABLES



41855 Croissant Arty 75g x150

CRUDO



41856 Napolitana de Chocolate Arty 85g x135

CRUDO





31780 Croissant 80g x60

LPC

37383 Croissant 70g x70

LPC



33914 Croissant 70g x165

CRUDO



31792 Napolitana de Chocolate 80g x60

LPC



31691 Napolitana de Chocolate 80g x150

CRUDO



32960 Croissant 50g x120

LPC

33230 Croissant 70g x70

LPC

34161 Croissant 60g x70

LPC

40677 Croissant 80g x60

LPC



40721 Croissant 70g x165

CRUDO



34162 Napolitana de Chocolate 70g x90

LPC

40675 Napolitana de Chocolate 80g x60

LPC



41476 Napolitana de Chocolate 80g x150

CRUDO





32569 Caracola con Pasas 130g x90

CRUDO



35022 Croissant Curvo 70g x165

CRUDO



41053 Caracola de Pasas 130g x50

LPC



41052 Caracola de Pasas 130g x90

CRUDO



REFERENCIAS SERVICIOS



31825 Croissant 80g x25

LPC



Les
Inspirés

Les Inspirés



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

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

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

Una receta inédita enriquecida con leche* que aporta deliciosas notas lácteas y un hermoso hojaldrado color crema.

Disponible únicamente en CRUDO

/ Al 56 % de los consumidores españoles LES GUSTA OFRECER A SUS HIJOS BOLLERÍA en la merienda**

*Incorporada en forma de polvo

** Estudio Bidor con 1000 consumidores representativos de la población en España, 2023

41413



CRUDO

Napolitana de Chocolate 80g x150



41414



CRUDO

Croissant 70g x165





/ Los Sabrosos

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

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

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

/ El 69 % de los consumidores españoles compra regularmente EL FIN DE SEMANA PRODUCTOS DE BOLLERÍA EN LA PANADERÍA PARA DESAYUNAR.

LOS MINIS ET LUNCHS



32924 Mini Media Luna de Manzana 40g x255

LPC



32181 Mini Croissant 25g x225

LPC

32956 Mini Croissant 20g x260

LPC



32921 Mini Croissant 20g x200

CRUDO



33320 Mix mini Bollería Lunch x135

LPC



32182 Mini Napolitana de Chocolate 25g x250

LPC

32918 Napolitana de Chocolate 32g x240

LPC

32958 Mini Napolitana de Chocolate 28g x260

LPC



32922 Mini Napolitana de Chocolate 28g x200

CRUDO



32183 Mini Caracola de Pasas 30g x260

LPC

32919 Caracola de Pasas 35g x260

LPC



32923 Mini Caracola de Pasas 30g x200

CRUDO

LOS INDISPENSABLES



30228 Media Luna de Manzana 105g x50

LPC



40083 Media Luna con trozos de manzana 105g x50

LPC



31000 Croissant 60g x70

LPC

31044 Croissant 70g x60

LPC

33250 Croissant 40g x165

LPC



35653 Croissant 80g x60

LPC

35676 Croissant 90g x50

LPC



30063 Croissant 71g x150

CRUDO

35099 Croissant 80g x150

CRUDO



31001 Napolitana de Chocolate 75g x70

LPC

32822 Napolitana de Chocolate 65g x90

LPC



32099 Napolitana de Chocolate 80g x150

CRUDO



31002 Caracola de Pasas 110g x60

LPC

35712 Caracola de Pasas 96g x66

LPC





39621 Croissant Curvo 80g x56

LPC



41054 Caracola de Pasas 105g x120

CRUDO

REFERENCIAS SERVICIOS



30937 Napolitana de Chocolate 75g x20

LPC



30936 Croissant 60g x30

LPC



32422 Caracola de Pasas 110g x22

LPC



40630 Mini Croissant 25g x200

LPC



41214 Mix mini Bollería x90

LPC





Les Irrésistibles

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

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

El proceso de fabricación específico y un reparto homogéneo del chocolate en la napolitana de chocolate aportan a esta bollería un buen volumen.

*A LA HORA DE ELEGIR UN PRODUCTO DE BOLLERÍA, LA FRESCURA es el primer criterio para los consumidores españoles***

* Incorporada en forma de polvo.
** Estudio Bridor con 1000 consumidores representativos de la población en España, 2023

LOS MINIS ET LUNCHS

39713



LPC

Mini Napolitana de Chocolate 28g x160



39714



LPC

Mini Croissant 25g x160



36039

LOS INDISPENSABLES



CRUDO

Croissant 65g x180



36040



CRUDO

Napolitana de Chocolate 75g x165



37460



LPC

Croissant 60g x70



37461



LPC

Napolitana de Chocolate 70g x76



37693



LPC

Croissant 70g x60



38317



CRUDO

Croissant 75g x150



38318



CRUDO

Napolitana de Chocolate 85g x135



N!

42466



LPC

Croissant 80g x60



N!

38203

REFERENCIAS SERVICIOS



LPC

Croissant 60g x72



38204



LPC

Napolitana de Chocolate 70g x72





Los Clásicos

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

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

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

/ El 75 % *de los consumidores españoles disfruta degustando MINIBOLLERÍA EN LAS PAUSAS DE SEMINARIOS O EN EVENTOS PROFESIONALES**



31025 Napolitana de Chocolate Lunch 32g x340 **CRUDO**



31026 Croissant Lunch 30g x400 **CRUDO**



34840 Mini Croissant 25g x225 **LPC**



34854 Mini Caracola de Pasas 30g x260 **LPC**



34853 Mini Napolitana de Chocolate 25g x250 **LPC**



LOS INDISPENSABLES



32629 Croissant 55g x110 **LPC**

35511 Croissant 80g x60 **LPC**



30158 Croissant 50g x200 **CRUDO**

30168 Croissant 60g x180 **CRUDO**



31027 Napolitana de Chocolate 80g x70 **LPC**

33751 Napolitana de Chocolate 65g x90 **LPC**

34581 Napolitana de Chocolate 75g x70 **LPC**





30095 Napolitana de Chocolate 70g x180

CRUDO



30261 Caracola de Pasas 105g x120

CRUDO

32659 Caracola de Pasas 120g x105

CRUDO



32562 Croissant Curvo 80g x60



32717 Maxi Napolitana de Chocolate 150g x36

LPC

LPC





/ Baker Solution

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

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

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

/ El 43 % de los europeos *CONSUME DE VEZ EN CUANDO VEGANO en casa o en un restaurante**

* La tendencia Healthy, CHD Expert - 300 consumidores por país - Francia, Italia, Alemania, Países Bajos, Reino Unido, España, 2021

(1) Materia grasa Compuesta (MGC): mezcla de mantequilla concentrada y de materias
(2) Margarina de calidad a base de Materias Grasas Vegetales (MGV).

LOS INDISPENSABLES



35508 Croissant SelectBlend 70g x64

LPC



35509 Napolitana de Chocolate SelectBlend 80g x70

LPC



38509 Media Luna de Manzana 100g x50

LPC



40882 Caracola de Pasas SelectBlend 110g x60

LPC



40871 Croissant SelectBlend con azúcar de cobertura 75g x50

LPC



LOS MINIS ET LUNCHS



35506 Mini Croissant SelectBlend 25g x225

LPC



40837 Mini Croissant SelectBlend 30g x240

LPC



35507 Mini Napolitana de Chocolate SelectBlend 28g x260

LPC



40841 Caracola de Pasas Lunch 35g x260

LPC





40839 Napolitana de Chocolate Lunch 32g x240

LPC



41241 Croissant Vegano 70g x60

LPC



41221 Napolitana de Chocolate vegana 80g x60

LPC



N!



42760 Mini Napolitana de Chocolate SelectBlend 35g x210

LPC



N!



42759 Mini Caracola de Pasas SelectBlend 30g x260

LPC



N!



42747 Napolitana de Chocolate SelectBlend 70g x76

LPC



N!



42739 Croissant SelectBlend 80g x60

LPC



N!



42746 Croissant SelectBlend 60g x70

LPC





42750 Lunch Croissant SelectBlend 40g
x165

LPC





CATEGORÍA
BOLLERÍA
deliciosa

PARA UN HORNEADO
PERFECTO, SIGA LOS
CONSEJOS DE NUESTROS
EXPERTOS PANADEROS.



/ Mini Dulce

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

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

/ El 72 % de los consumidores españoles disfruta teniendo UNA AMPLIA ELECCIÓN DE MINIBOLLERÍA EN EL BUFFET DEL DESAYUNO EN UN HOTEL.

/ El 52 % de los consumidores españoles disfruta con LA BOLLERÍA DE COLOR Y DECORADA*

ANÁLISIS

Las Mini Tartelettes

Cuando el universo de la bollería se encuentra con el de la pastelería...

- ! Tres recetas exclusivas y elegantes que combinan el talento pastelero de la Maison Lenôtre y la experiencia Bridor
- ! Un hojaldrado de pura mantequilla muy fino y delicado, que crea una experiencia irresistible
- ! Una forma única en un miniformato de 35 g que apetece en cualquier momento de consumo
- ! Listo para hornear para hacer más sencilla su utilización y más rápida su preparación .

79 % de los consumidores europeos consideran ESTAS MINI TARTELETTES COMO UN PRODUCTO DELICIOSO*

42321 MINI TARTELETTE DE MANZANA Y PERA 35 g

Un delicioso relleno de manzana y pera realzado por un toque de pomelo y un topping crujiente de almendra.

42322 MINI TARTELETTE DE GROSELLA NEGRA Y MANZANA 35 g

Un relleno equilibrado de grosella negra y manzana con su topping de semillas de trigo sarraceno.

42323 MINI TARTELETTE DE PIÑA Y FRUTA DE LA PASIÓN 35 g

Un relleno exótico de piña y de fruta de la pasión con un delicioso topping de coco.

42337 SURTIDO MINI TARTELETTE

Un surtido de estas tres recetas afrutadas e intensas, compuesto de 48 unidades por receta.



Descubra nuestra personalización de las mini tartelettes.

LAS MINI "FRIANDESES"

36814



LPC

Mini Jesuíta Con Crema Pastelera y Vanilla 40g x150



36815



LPC

Mini Extraordinario de Frambuesa 35g x150

36821



LPC

Mini Finger Praliné 35g x150



36822



LPC

Surtido de Mini Dulces x200

LAS MINI "GOURMANDISES"

31293



CRUDO

Mini Trenza Chocolate 28g x180

31701



LPC

Mini Trenza Chocolate 28g x100

32156



LPC

Mini Trenza de Arándanos 30g x100

32157



LPC

Mini Roll de Canela 35g x260

32232



LPC

Surtido Mini Gourmandises x140

32330



LPC

Mini Extraordinario de Crema 40g x180

LAS MINI CESTAS

31103



LPC

Mini Cesta de Mango 40g x100



31104



LPC

Mini Cesta De cerezas 40g x100



31105



LPC

Mini Cesta de Fresa 40g x100



31106



LPC

Mini Cesta Manzana Tatin 40g x100



31507



LPC

Mix mini Cesta con Frutos 40g x100



OTRAS ESPECIALIDADES

42624

N!



LPC

Mini Trenza Sirope de arce y Pecanas 40g x100



N!



Maxi Dulce

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

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

/ Al 84 % *de los consumidores españoles les gustan*
LOS PRODUCTOS DE BOLLERÍA CON SABOR
CHOCOLATE - AVELLANAS*

ANÁLISIS EL ROLL CON PEPITAS DE CHOCOLATE MILKA®



- !Una bollería **exquisita de 95 g**, con pepitas de chocolate Milka®.
- !El sabor único, suave y cremoso del Chocolate Milka®.
- !Un **textura tierna y fundente** gracias a la utilización de una crema pastelera untuosa.
- !Un hojaldrado de **pura mantequilla**.

Descubre nuestro Roll con Chocolate Milka®

LA MERIENDA: PRIMER MOMENTO DE CONSUMO DE LOS PRODUCTOS MILKA®

/ El 88 % de los consumidores franceses considera que ESTE PRODUCTO SERÍA PERFECTO PARA LA MERIENDA.*



BOLSAS O PEGATINAS DIRECTAMENTE EN LAS CAJAS PARA APORTAR VALOR A LA MARCA EN LAS ESTANTERÍAS ANTE LOS CONSUMIDORES Y AUMENTAR LA VISIBILIDAD DEL PRODUCTO.



5 códigos disponibles en stock:

- 42266** 66 ROLLS CON CHOCOLATE MILKA® **LPC** + 33 PEGATINAS EN INGLÉS
- 42177** 66 ROLLS CON CHOCOLATE MILKA® **LPC** + 33 PEGATINAS EN FRANCÉS
- 40473** 66 ROLLS CON CHOCOLATE MILKA® **LPC** + 66 BOLSAS EN FRANCÉS
- 42364** 66 ROLLS CON CHOCOLATE MILKA® **LPC** + 66 BOLSAS EN ALEMÁN
- 42345** 66 ROLLS CON CHOCOLATE MILKA® **LPC**

* Estudio Bridor con 1000 consumidores representativos de la población en España, 2023

EL BRIOCHE
HOJALDRADO



100% COZIDO

brioche de hojaldre espiral 295g x4



39849



CRUDO

DIY brioche de hojaldre espiral 330g x24



40449

LOS CROISSANTS
RELLENOS



LPC

Croissant relleno de Cacao-Avellana 90g x60



34420



LPC

Croissant relleno de Almendras 90g x60



34421



LPC

Croissant relleno de Almendras 95g x60



35716



LPC

Croissant relleno de Cacao-Avellana 90g x44



36672

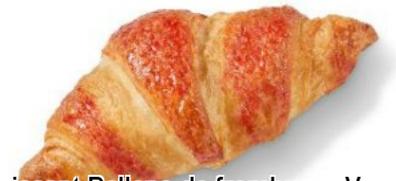


LPC

Croissant relleno de Cacao-Avellana 70g x56



37459



LPC

Croissant Relleno de frambuesa Vegano Baker Solution 90g x44



38539



LPC

Croissant relleno de Crema Pastelera 100g x50



39889



LPC

Croissant relleno de Frambuesa 90g x40



40404



LPC

Croissant relleno de Cacao-Avellana 90g x40



40405



LPC

Croissant relleno de Albaricoque 90g x40



40407

40880



LPC

Croissant fourré crème pâtissière SelectBlend 100g x50



40883



LPC

Croissant fourré abricot SelectBlend 90g x40



40884



LPC

Croissant fourré cacao noisette SelectBlend 90g x40



42563

N!



LPC

Croissant relleno de pistacho 85g x50

N!

LOS EXTRAORDINARIOS

32063



LPC

Extraordinario de Crema 90g x70

36622



LPC

Extraordinario Chocolate-Crema 95g x70

37745



LPC

Extraordinario Tres Chocolates 95g x60



LAS TRENZAS

30302



CRUDO

Trenza Chocolate 120g x65

34060



CRUDO

Trenza de Chocolate Negro 110g x65

30042

LOS SUIZOS



CRUDO

Suizo Chocolate 120g x70

33441



LPC

Suizo Chocolate 100g x70

40498



LPC

Suizo de Pasas 100g x70



CROWNS DANESAS

39774



LPC

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



38184



LPC

Breizh'n'Roll 85g x60



39775



LPC

Crown naranja y avellanas troceadas vegano Baker Solution 90g x48



39701



LPC

Roll Ultra Kanel 100g x60



39776



LPC

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



42266



LPC

Roll con chocolate Milka® 95g x66

OTRAS ESPECIALIDADES

32160



LPC

Roll de Canela 100g x60



42623

N!



LPC

Trenza Sirope de arce y Pecanas 95g x48



N!

REFERENCIAS SERVICIOS

40538



LPC

Croissant relleno de Cacao-Avellana 90g x22





CATEGORÍA

BOLLERÍA *del Mundo*



Las Evasiones

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

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

/ El 73 % de los consumidores españoles disfruta al descubrir **NUEVAS FORMAS Y SABORES DE BOLLERÍA***

COUQUE

40942



LPC

Couque con mantequilla 75g x64



40943



LPC

Couque con mantequilla de Pasas 85g x64



34732

LOS CROISSANTS



LPC

Croissant Multicereales 70g x70



35681



LPC

Croissant Lunch Multicereales 35g x180



40543



LPC

Croissant con Zaatar 70g x60



40838



LPC

Croissant multigrains SelectBlend 35g x180



40544



LPC

Croissant con Zaatar 35g x165



04 SNACKS



Hojaldrado de gran calidad

- Snacks listos para hornear con una **textura crujiente** y un **hojaldrado bien dorado**.
- HARINAS FRANCESAS:** harina clásica de trigo elaborada a partir de trigo cultivado en Francia*.
- Exclusivamente con huevos procedentes de gallinas criadas en suelo**.

Sabores y Creatividad

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

Rapidez de preparación

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

Compromiso con el buen comer

- El 72 % de nuestros snacks salados son Clean Label Bridor.





Snacking

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

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

/ Al 90 % de los consumidores españoles les gustan **LOS HOJALDRES CON QUESO****

* Comida rápida.

** Estudio Bridor con 1000 consumidores representativos de la población en España

LOS FINGER

41251



LPC

Finger con Queso 90g x60



LOS MINI SNACKS

38798



LPC

Extraordinario con Queso 35g x180



38925



LPC

Mini Rollito con Queso 35g x225



38926



LPC

Mini Rollito al Pesto 30g x225



38928



LPC

Mix mini Rollito Salado x225



38929



LPC

Mini Rollito Pizza 35g x225



34401



LPC

Cesta con Jamon y Queso 100g x70

LAS CESTAS

40642



LPC

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



40643



LPC

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



33123



LPC

Caracola de Jamon y Queso 120g x54

LAS CARACOLAS SALADAS

37455



LPC

Croissant relleno de Queso 90g x60

LOS CROISSANTS RELLENOS



36967



LPC

Bun'n'Roll 85g x50

EL BUN'N'ROLL



REFERENCIAS SERVICIOS

38366



LPC

Bun'n'Roll 85g x20



05 REPOSTERÍA



Buen hacer y excelencia

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

Delicia y creatividad

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

Flexibilidad y rapidez

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



Bridor / Une Recette Lenôtre Professionnels

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

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

/ El 69 % de los consumidores españoles prefiere **LOS MACARONS CON SABORES CLÁSICOS** (vainilla, chocolate, frambuesa...)*

/ El 74 % de los consumidores españoles piensa que los macarons **SON SINÓNIMO DE PASTELERÍA DE GAMA ALTA****

* Estudio Bridor con 1.000 consumidores representativos de la población en España, 2018

** Estudio Bridor con 1.000 consumidores representativos de la población en España, 2018

LOS MACARONS



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



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



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



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



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



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



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



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

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



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

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

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



Descubra nuestra nueva bandeja de 6 macarons con sabores intensos, recetas originales y cuidados acabados.



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

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

El interior de estos macarons está relleno con:

- / Ganache montada que aporta finura y ligereza en boca
- / O compota de fruta para añadir frescor e intensidad en boca.

/ Al 64 % de los consumidores españoles les gusta descubrir **NUEVOS SABORES DE MACARONS** (mango, fruta de la pasión...)*

* Estudio Bridor con 1.000 consumidores representativos de la población en España, 2022

LOS MACARONS



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

6 unidades por receta, en 1 bandeja

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



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

8 unidades por receta, en 1 bandeja

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



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

8 unidades por receta, en 1 bandeja

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



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

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

/ Las Evasiones



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

Una gama muy rica para múltiples momentos de consumo.

LOS CHOUQUETTES



39052

LPC

Chouquette 20g x384

LOS MUFFINS



38973

LISTO PARA SERVIR

Muffin Chocolate con chispas de chocolate
95g x28



38974

LISTO PARA SERVIR

Muffin con Arándanos 95g x28



38978

LISTO PARA SERVIR

Muffin Chocolate relleno de Chocolate-
Avellana 120g x28

panidor®



Panidor

Exclusivamente fabricada en Portugal, la colección Panidor ofrece **productos de gran calidad inspirados en las tradiciones locales**. A través de una oferta completa y fácil de preparar, disfrute de un viaje al centro de la cultura panadera portuguesa.

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

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

/ El 75 % *de los españoles conoce*
EL PASTEL DE NATA*

BOLA DE BERLIM

41588



LISTO PARA SERVIR

Bola de Berlim Blanco 80g x20



41591



LISTO PARA SERVIR

Bola de Berlim creamy 120g x20



41592



LISTO PARA SERVIR

Bola de Berlim de Cacao y Avellanas 120g x20



39747

PASTEL DE NATA



LPC

Pastel de Nata 60g x60



41370



LPC

Pastel de Nata 60g x60

MARGA RINA



41587



LPC

Mini Pastel de Nata 35g x120

MARGA RINA



42450

N!



PRECOCIDO

Pastel de Nata 60g x60

MARGA RINA



N!

42452

N!



PRECOCIDO

Pastel de Nata 50g x60



N!

42655

N!



LPC

Pastel de Nata 60g x60

06 SERVICIOS

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

Los Minipacks

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

Las Bolsas de los Consumidores

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

Las Placas

- Placas de hojaldre y hojaldre fermentado para realizar creaciones dulces o saladas.

Las referencias servicios



Los Minipacks

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

/ BOLLERÍA

		Tecnología	Unidades / caja	Cajas / palé	Código estándar
Los Incontournables					
31825	Croissant 80 g Éclat du Terroir		25	132	31780
30936	Croissant 60 g Los Sabrosos		30	120	31000
30937	Napolitana de chocolate 75 g Los Sabrosos		20	120	31001
32422	Pan con Pasas 110 g Los Sabrosos		22	132	31002
Los Mini y Lunchs					
31542	Croissant Lunch 30 g Une Recette Lenôtre Professionnels		70	120	31778
31543	Napolitana Lunch 35 g Une Recette Lenôtre Professionnels		70	120	31776
41214	Surtido de Bollería Lunch Los Sabrosos (30 croissants +30 napolitanas de chocolate +30 panes con pasas)		90	132	
Los Croissants Rellenos					
40538	Croissant relleno Cacao-Avellanas 90 g		22	132	40405

/ PANES

		Tecnología	Unidades / caja	Cajas / palé	Código estándar	
Los Panecillos						
31301	Finedor® Tradicional 45 g Une Recette Lenôtre Professionnels		Prehorneado	30	120	30895
31305	Panecillo Semillas & Cereales 45 g Une Recette Lenôtre Professionnels		Prehorneado	35	120	30898
32147	Panecillo Cuadrado rústico 40 g		Prehorneado	30	132	31520
El pan de catering						
32321	Pan con Frutos 180 g Une Recette Lenôtre Professionnels		Prehorneado	15	132	30894
/ SNACKING						
38366	Bun 'n' Roll 85 g			20	132	36967
/ PASTELERÍA						
42655	Pastel de Nata 60 g			60	110	39747

Las Placas

PLACAS DE HOJALDRE Y HOJALDRE FERMENTADO PARA REALIZAR CREACIONES DULCES O SALADAS.

/ HOJALDRE

		Tecnología	Unidades / caja	Cajas / palé
30081	Placa de hojaldre 2 kg	LPC	6	120
34171	Placa de hojaldre 300 g	LPC	36	120

/ HOJALDRE FERMENTADO

34813	Placa de hojaldre fermentado 500 g	CRUDO	25	120
-------	------------------------------------	-------	----	-----

Packs de Consumidores

ENVASES ADECUADOS PARA UNA VENTA A LOS CONSUMIDORES.

/ BOLLERÍA

			Tecnología	Unidades / caja	Cajas / palé	Código estándar
38204	Bolsa x 6 Napolitanas de Chocolate 70 g Le Fournil de Pierre		LPC	12 bolsas	64	37461
38203	Bolsa x 6 Croissants 60 g Le Fournil de Pierre		LPC	12 bolsas	64	37460
40534	Bolsa x 6 Croissants BIO 70 g Le Fournil de Pierre		LPC	12 bolsas	70	32504
40630	Bolsa x 10 Mini Croissants 25 g Le Fournil de Pierre		LPC	20 bolsas	64	40762

/ PANES

38558	Bolsa x 2 Baguetinas 140 g Le Fournil de Pierre		Prehorneado	12 bolsas	64	34793
38941	Bolsa x 6 Panecillos Tradicionales 40 g Le Fournil de Pierre		Prehorneado	14 bolsas	64	38942

/ REPOSTERÍA

42450	Pastel de Nata 60 g		Prehorneado	60	64
-------	---------------------	--	-------------	----	----



/ PANES

VIDA DE ANAQUEL: 15 MESES

BAREMO DE HORNEADO

orientativo. Debe adaptarse en función de su horno ⁽¹⁾

		 Etapa 1: descongelación⁽²⁾	 ETAPA 2: horneado (horno precalentado a 230 °C ⁽³⁾)	 ETAPA 3: refrigeración antes del servicio ⁽⁴⁾
LOS PANECILLOS	Mini Panes 33 g y Panecillo 80 g Panidor	10-15 min	5-8 min a 200 °C	10 a 15 min
	Finedor® (todos los Finedor® excepto Espiga: 45 g, 50 g)	0-10 min (el tiempo de colocar en placa)	6-8 min a 200-210 °C	
	Finedor® Espiga (40 g)		4-5 min a 200-210 °C	
	Otros Panecillos (40 g - 70 g)		7-9 min a 190-200 °C	
	Panecillo 90 g	15-20 min	8-12 min a 200 °C	
100 % horneado		Consultar la ficha técnica		
LOS PANES PARA BOCADILLO	Mini panes para bocadillo (80 g)	0-10 min (el tiempo de colocar en placa)	9-11 min a 190-200 °C	30 min
	Baguetinas (120 g - 140 g)		10-12 min a 190-200 °C	
	Ciabattas (140 g)		10-12 min a 180 °C	
	SO mœlleux (140 g)		5-7 min a 180 °C	
LAS BAGUETTES	Baguettes (280 g)	0-10 min (el tiempo de colocar en placa)	12-14 min a 190-200 °C	30 min
	Baguette Caractère (280 g)		11-13 min a 210 °C	
LOS PANES PARA COMPARTIR Y LAS FOCACCIAS	Panes para compartir (< 400 g): Pochon, Cereales, Pavé Nórdico, Panes gourmands	0-10 min (el tiempo de colocar en placa)	11-13 min a 190-200 °C	30 min a 1 hora
	Panes con frutos para compartir: Higos, Muesli, Nueces, Limón etc. + Panes con frutos 180 g Une Recette Lenôtre Professionnels		13-14 min a 180-190 °C	
	Panes para compartir (> 400 g): Cereales y semillas, Campagne, Pochon, Pan con Cereales, Bâtard, etc.		16-18 min a 190 - 200 °C	
	Panes Kamps 750 g	1:30 h	9 min a 210 °C	15 min.
	100 % horneado		Consultar la ficha técnica	

/ SIN GLUTEN

VIDA DE ANAQUEL: 12 MESES

BAREMO DE HORNEADO

orientativo. Debe adaptarse en función de su horno ⁽¹⁾

		 ETAPA 1: horneado (horno ventilado y horno rotativo ⁽⁵⁾ a 160 °C en el envase)	 ETAPA 2: refrigeración antes de servir
Panecillos y Briochettes	10 min		2 min fuera del envase
Magdalenas	8 min		2 min fuera del envase

/ REPOSTERÍA

MACARONS

VIDA DE ANAQUEL: 12 MESES

Macarons

OTROS PRODUCTOS DE REPOSTERÍA

VIDA DE ANAQUEL: 6 MESES CHOUQUETTES Y 18 MESES MUFFINS

	ETAPA 1: retirada del film	ETAPA 2: descongelación	ETAPA 3: extracción de la bandeja (a temperatura ambiente antes de la degustación)
	Después de la descongelación	mínimo 4 h a +4 °C	15 min
	ETAPA 1: descongelación	ETAPA 2: horneado (horno precalentado a 210 °C)	
Chouquettes	0-5 min (el tiempo de colocar en placa)	18 a 20 min 185-190 °C	
Muffins 95 g	1 hora	-	
Muffins 120 g	2 horas	-	
Bolas de Berlín	1:30 h-2:30 h	-	
Pastel de Nata 60 g	15-20 min	10-13 min a 230 °C	
Pastel de Nata 35 g	10-15 min	8-11 min a 250 °C	
Pastel de Nata 60 g preheado	Sin descongelación	6-7 min a 220 °C	
Pastel de Nata 50 g preheado	Sin descongelación	6-7 min a 220 °C	

/ SNACKING

VIDA DE ANAQUEL: 12 MESES

BAREMO DE HORNEADO

orientativo. Debe adaptarse en función de su horno ⁽¹⁾

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

(1) Revisar y hacer que se revise su horno regularmente.
 (2) Descongelación en directo antes del horneado. (Puede descongelar su pan en caja a +4°C la víspera por la noche).
 (3) Panes - Precalentar siempre el horno antes del horneado. Con el techo cerrado.
 (4) Enfriamiento y reposo obligatorio en la rejilla y el estante, en una sala templada y ventilada.
 (5) No calentar en un horno de gas o un horno de solera. No volver a congelar un producto descongelado; conservar a -18 °C.



/ BOLLERÍA CRUDA

VIDA DE ANAQUEL: 9 MESES SALVO LOS BRIOCHETTES (4 MESES)

BAREMO DE HORNEADO

orientativo. Debe adaptarse en función de su horno ⁽¹⁾

		Colocación en placa 40 x 60	ETAPA 1: fermentación (27-28 °C higrometría al 70-80 %)		ETAPA 2: secado (a temperatura ambiente)	ETAPA 3: dorado	ETAPA 4: horneado (en horno precalentado a 190 °C)	
			Directo	Controlado				
BOLLERÍA AL ESTILO FRANCÉS	Mini / Lunchs	por 20-25	de 1:30 h a 1:45 h	de 1:00 h a 1:15 h	10 min	Sí	13 a 15 min	165-175 °C
	Croissants (50 g - 75 g)	por 12	de 1:45 h a 2:00 h	de 1:15 h a 1:30 h			15 a 17 min	
	Croissants (80 g - 100 g)	por 9-12	de 2:00 h a 2:15 h	de 1:30 h a 1:45 h			16 a 18 min	
	Napolitanas de Chocolate						15 a 17 min	
	Panes con Pasas	por 8-12	de 2:15 h a 2:30 h	de 1:45 h a 2:00 h			15 a 17 min	
COLECCIÓN CON UNA PREPARACIÓN ESPECÍFICA	Éclat du Terroir - Croissant (61 g - 79 g)	por 12	de 1:45 h a 2:00 h	de 1:15 h a 1:30 h	15 min	Sí	15 a 16 min	165-175 °C
	Éclat du Terroir - Napolitana de Chocolate (70 g - 85 g)		de 2:00 h a 2:15 h	de 1:30 h a 1:45 h	15 min		16 a 17 min	
	Croissant y Napolitana de Chocolate - Les Irrésistibles		de 1:50 h a 2:10 h	de 1:20 h a 1:35 h	15 min		15 a 17 min	
LA BOLLERÍA DULCE Y DEL MUNDO	Minibollería Dulce	por 24	de 1:30 h a 1:45 h	de 1:00 h a 1:15 h	10 min	Sí	13-15 min	165-175 °C
	Maxibollería Dulce	por 8-10	de 2:15 h a 2:30 h	de 1:45 h a 2:00 h			15-17 min	
	Brioche hojaldrado DIY 330 g	por 6	de 2:15 h a 3 h	-			45 a 50 min	

/ BOLLERÍA LISTA PARA HORNEAR

VIDA DE ANAQUEL: 12 MESES

BAREMO DE HORNEADO

orientativo. Debe adaptarse en función de su horno ⁽¹⁾

		Colocación en placa 40 x 60	ETAPA 1: descongelación (a temperatura ambiente)	ETAPA 2: horneado (horno precalentado + 20 °C)	
BOLLERÍA AL ESTILO FRANCÉS	Mini / Lunch	por 24	30 a 45 min	13 a 15 min	165-170 °C
	Croissants (40 g a 60 g)	por 12-15		15 a 17 min	
	Croissants (65 g a 100 g)	por 9-12		15 a 18 min	
	Napolitanas de Chocolate			16 a 18 min	
	Maxinapolitana de Chocolate (150 g)	por 8		20 a 25 min	
	Panes con Pasas	por 8-12		17 a 20 min	
	Minimedias lunas de Manzana	por 24		45 min a 1 hora	
Medias lunas de Manzana	por 12	19 a 20 min			
LA BOLLERÍA DULCE Y DEL MUNDO	Minibollería Dulce y Microcroissants del Mundo	por 20-24	30 a 45 min	13 a 15 min	165-170 °C
	Otra Maxibollería Dulce	por 10-12		16 a 19 min	
	Croissants Rellenos y Croissants del Mundo	por 12		16 a 18 min	
	Breizh' n' Roll	por 12	30 a 45 min	18-19 min	180-185 °C
	Coronas Danesas	por 10-12	Sin descongelación	18 a 20 min	190 °C
	Brioche hojaldrado 295 g 100 % horneado	-	45 a 60 min	O 5 min	150 °C
	Couques	por 12	30 a 45 min	15 a 18 min	165-170 °C
	Trenza Maple Pecan	-	Sin descongelación	18 a 20 min	190 °C
	Minitrenza Maple Pecan	-		14 a 15 min	

Descargar
el catálogo



Catálogo

BRIDOR

SHARE

THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD

GRUPE
LE DUFF

BRIDOR, UNA MARCA DEL GRUPO LE DUFF



www.bridor.com

Contacto Francia: commercialfrance@groupeleduff.com

Contacto internacional: exportsales@groupeleduff.com

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

SIRET 491 668 893 00010 - RCS Rennes