

CATALOGO

2025



SHARE

THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD

Riepilogo



INTRODUZIONE

- 03 / Chi siamo
- 07 / Le culture panificatorie
- 09 / Ispirazioni
- 11 / I nostri impegni
- 14 / Le tendenze
- 16 / Prodotti da scoprire
- 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

72 / GOLOSE

- 73 / I Mini Golosi
- 77 / I Maxi Golosi

82 / DAL MONDO

- 83 / Gli Evasion



SNACKS

- 86 / Snack



PASTICCERIA

- 90 / Bridor Une Recette Lenôte Professionnels
- 93 / Le Delizie
- 95 / Gli Evasion
- 97 / Panidor



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

LA NOSTRA RAGIONE DI VITA

LA PASSIONE PANIFICATORIA ANIMA I TEAM BRIDOR FIN DA QUANDO L'AZIENDA FU CREATA IN FRANCIA 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 delle voglie dei consumatori.

Fare vivere e condividere tutte le tradizioni panificatorie al mondo

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

Ci ispiriamo allo straordinario savoir-faire dei panificatori e degli chef di tutto il mondo per creare prodotti d'eccezione...

Pane e viennoiserie di carattere e di origine naturale, che rispettano ogni specificità locale.

La passione panificatoria anima Bridor fin dalla sua creazione

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

Tutto questo costituisce la missione di Bridor

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

BRIDOR,
Share the bakery cultures of the world*

* Condividiamo le culture panificatorie di tutto il mondo



IL NOSTRO DNA



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.



La salvaguardia del savoir-faire artigianale

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

Fare vivere e condividere tutte le tradizioni panificatorie al mondo

Da Bridor traiamo ispirazione dal savoir-faire dei migliori panificatori al mondo per creare dei prodotti tipici ispirati al cuore delle tradizioni locali. I nostri chef creano così delle gamme dal carattere deciso, che invitano alla golosità con soffici viennoiserie, pane croccante e gustosi pasticcini.



Le persone al centro della nostra attività

Bridor accorda 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



BRIDGEPORT
CONNECTICUT / USA

VINELAND
NEW JERSEY / USA

DE ROUEN
QUEBEC / CANADA

GRAHAM BELL
QUEBEC / CANADA

LOUVERNÉ
FRANCIA

SERVON-SUR-VILAINE
FRANCIA

FB SOLUTION
FRANCIA

FB SOLUTION
INGHILTERRA

LEIRIA
PORTOGALLO

panidor.

BRIDOR PÂTISSERIE
PONT DE L'ISÈRE / FRANCIA

PANDRIKS MEPPEL
PAESI BASSI
PANDRIKS FULDA
GERMANIA



AMANDINE
PECHINO / CINA



BRIDOR

IN ALCUNE CIFRE



1,6 miliardi
di euro di fatturato nel 2024

13 siti
di produzione



400.000 T
di prodotti all'anno

4.800
collaboratori



FARE VIVERE LE CULTURE PANIFICATORIE

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



Prodotti tipici ispirati dal fulcro delle tradizioni locali

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



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

- / **La Girella Ultra Kanel:** una viennoiserie di ispirazione scandinava dall'intenso gusto di cannella.
- / **Il Croissant 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 14 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 105.000 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 croissant piatto

Ricette che vi immergono nelle culture panificatorie locali

Scoprite oltre 220 ricette elaborate dai nostri chef partner e panificatori esperti in giro per il mondo! Queste schede-ricette, scaricabili sul nostro sito Internet, possono essere filtrate a seconda del momento della giornata, del tempo di preparazione e della difficoltà di realizzazione.



Scansiono questo codice per scoprire altre ricette!



Ricetta Bun'n'Roll in stile toast di avocado



BBCC
BRIDOR BAKERY CULTURES
CLUB

Il Bridor Bakery Cultures Club

Nel 2020 abbiamo creato il Bridor Bakery Cultures Club.

Questo luogo di condivisione e riflessione riunisce i nostri 42 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.



Concorso di creatività del BBCC 2023

ISPIRAZIONI

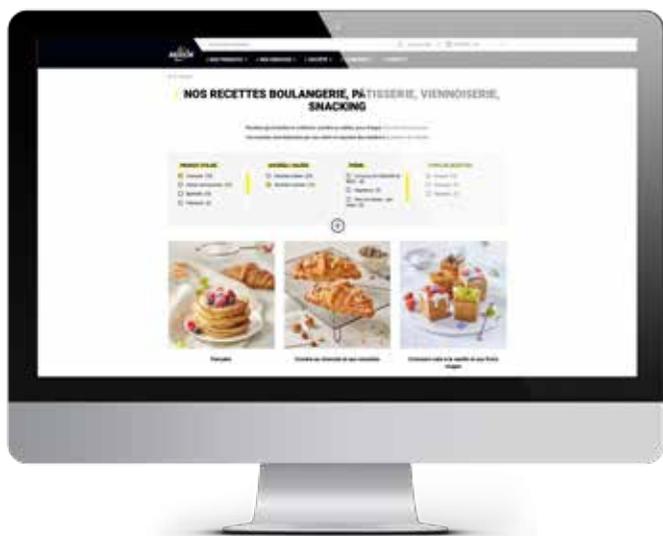
DEI CONTENUTI GOLOSI E CREATIVI
A VOSTRA DISPOSIZIONE

I nostri chef condividono con
voi le loro migliori creazioni



- / 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!
- / Mettiamo a vostra disposizione una selezione di oltre 200 ricette elaborate dai nostri chef per ispirarvi quotidianamente.
- / Usfruite di un'interfaccia chiara e facile da usare per trovare rapidamente le tante ricette che rispondono alle vostre aspettative e scaricate le schede-ricette corrispondenti.

#spreco: 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

SCOPRITE SU BRIDOR.COM TANTI LIBRI BIANCHI E RICETTARI APPOSITAMENTE STUDIATI PER ISPIRARE I PROFESSIONISTI.

I libri bianchi

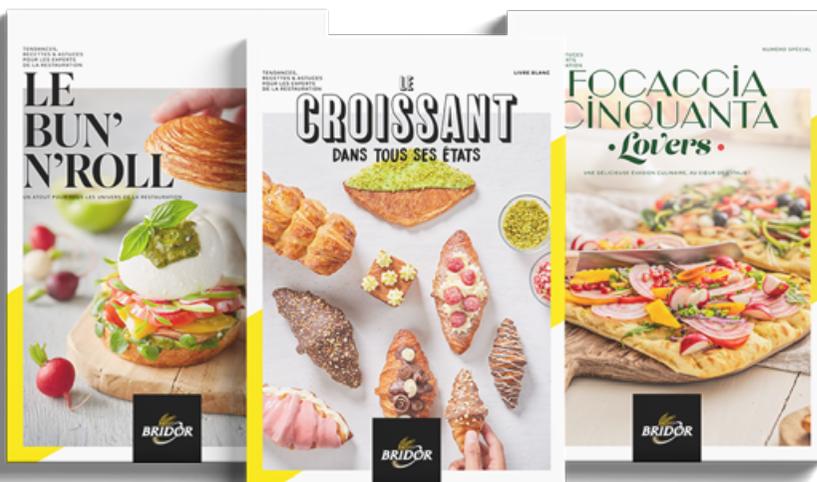
N!

Delle **guide utenti complete e dettagliate**, progettate per fornirvi delle **informazioni pratiche e approfondite** sui nostri prodotti.

/Analisi delle tendenze di mercato per scoprire delle idee innovative e ispiranti.

/Consigli pratici e gastronomici dei nostri chef.

/Ricette esclusive e golose.



IL CROISSANT IN TUTTE LE SUE FORME, UNA FONTE INFINITA DI CREATIVITÀ!

/ Una guida essenziale per padroneggiare l'arte della personalizzazione del croissant ed esplorare delle tecniche innovative: croissant piatto, croissant cubo, cruffin, topping e glasse...

/ 17 ricette esclusive per trasformare il croissant e sedurre i clienti più esigenti.

Scoprite il nostro libro bianco



N!



I ricettari

Ricette esclusive, accuratamente elaborate con i nostri prodotti o su una tematica particolare per ispirare le vostre creazioni e sublimare il vostro menù.

Sfogliate i nostri ricettari



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.



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.

74%
Clean Label Bridor
NEL 2021

82%
Clean Label Bridor
NEL 2024

100%
Clean Label Bridor
OBIETTIVO 2026

BURRO

- / 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.

CONTENUTO DI SALE NEI 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.

25%
DI SALE



(1) Salvo in caso di avversità climatiche che rendano impossibile un approvvigionamento di frumento di origine francese al 100%.
(2) Ambito Clean Label Bridor: pane, viennoiserie, snack e brioche della marca Bridor, inclusi i mix di prodotti confezionati da terzi.
(3) Per i prodotti fabbricati in Francia. Sul prodotto cotto così come viene consumato, tranne le Focacce.



LA PROTEZIONE
DELL'AMBIENTE

RIDUZIONE DEI CONSUMI

illuminazione LED al 100%

Tutti i nostri siti di produzione francesi sono dotati di luci LED. Consumano meno elettricità e durano più a lungo, il che permette di ridurre la produzione di rifiuti.



+ di 90.000 m³ d'acqua risparmiati

sui nostri siti di produzione tra l'inizio del 2021 e l'inizio del 2024 grazie all'utilizzo della tecnologia adiabatica. Quest'ultima mette in contatto l'aria calda e asciutta con una zona umida, portando a un'efficace riduzione delle temperature.

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 50%

per i nostri serbatoi per l'acqua calda tra il 2021 e il 2023 soprattutto 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 è utilizzata per l'irrigazione dei campi vicini ai nostri siti di produzione. Nel 2023 corrispondeva a 105.000 m³ d'acqua riutilizzata!

Tutti i nostri rifiuti

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





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 personalizzate con un'applicazione dinamica e l'accesso a una palestra. Queste sedute sportive su misura, sotto la supervisione di infermiere, aiutano a combattere la sedentarietà e a prevenire il rischio di infortuni e i disturbi muscoloscheletrici (DMS).

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 include due percorsi industriali, un percorso tecnico e un percorso commerciale. 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.



Da Bridor, ogni anno, 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 DEL PANE²**

8/10 amano accompagnare il proprio pasto **CON UN PEZZO DI PANE²**

Tra i tipi di pane più consumati in Italia troviamo³:

- / i **pani speciali** (integrale, ai semi...) al 49%
- / la **baguette tradizionale** al 41%
- / il **pane campagnolo** al 31%

Autenticità e nutrimento

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

Al momento dell'acquisto del pane:

Il 68% degli italiani dichiara di tenere conto **DEL SAPORE/ DELLA RICETTA¹**

L'82% degli italiani dichiara di fare attenzione **ALL'APPORTO NUTRIZIONALE DEI PRODOTTI DA FORNO²**

Snack

Gusto e praticità

Il 91% degli italiani avrebbe voglia di consumare **FAGOTTINI DI PASTA SFOGLIA SALATI CON FARCITURE GOLOSE²**

Le motivazioni principali sono:

- / la **scoperta di nuovi sapori** al 39%
- / la **facilità di consumo** al 32%

Ricette di tendenza

I fagottini di pasta sfoglia salati **più apprezzati** dagli italiani sono¹:

- 1 / le ricette al **prosciutto** al 62%
- 2 / le ricette al **formaggio** al 58%
- 3 / le ricette **dolci-salate** al 38%



/ Viennoiserie



Tra tradizione e innovazione

3/4 degli italiani consuma regolarmente DELLE VIENNOISERIE²

I croissant e i fagottini al cioccolato rimangono tra le viennoiserie preferite degli italiani.

I consumatori di viennoiserie scelgono²:

/ il Fagottino al Cioccolato nel 53% dei casi

/ il Croissant nel 41% dei casi dai consumatori di viennoiserie



Molto golosa

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

Tra i consumatori di viennoiserie¹:

L'87%

vorrebbe consumare DELLE VIENNOISERIE FARCITE

(cioccolato, frutta, crema pasticceria, caramello...)

L'85%

vorrebbe consumare DELLE VIENNOISERIE CON UN TOPPING

(gocce di cioccolato, scaglie di caramello, glassa alla frutta, zucchero a velo...)



/ Pasticcini



Gusto e sapori dal mondo

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

Gli italiani concordano quindi nel dire che i macaron sono sinonimo di²:

/ momento di piacere per l'86% di loro;

/ gusto delicato per l'84% di loro;

/ momenti eccezionali per il 75% di loro

Dei consumatori pronti anche a scoprire nuovi sapori¹:

Oltre **1/2** degli italiani conosce IL PASTEL DE NATA

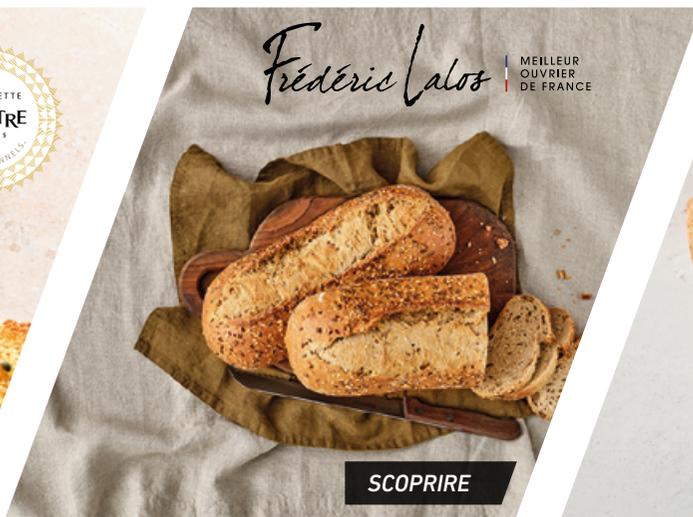
Il 78% di coloro che non lo hanno mai assaggiato VORREBBE PROVARLO



DA SCOPRIRE



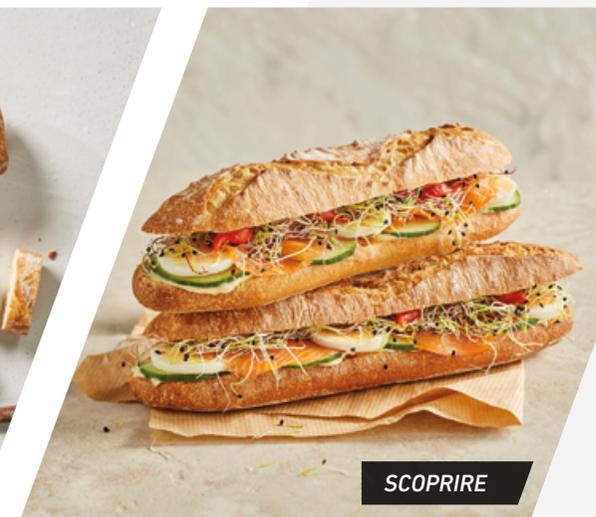
SCOPRIRE



SCOPRIRE



SCOPRIRE



SCOPRIRE

LE MINI TARTELETTE 35 G

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

Il 76% degli europei ama **SCOPRIRE VIENNOISERIE CON FORME E SAPORI NUOVI¹**

IL PANE AL GRANO KHORASAN E CEREALI DI UNA VOLTA 450 G

Questo nuovo pane della collezione Frédéric Lalos coniuga **savoir-faire e creatività** attraverso una ricetta realizzata con un mix di **farina di grano Khorasan** (una varietà di frumento antico) e farina di frumento, entrambi coltivati in Francia, nonché un lievito di frumento e un mix unico di 6 semi antichi.

Il 75% degli europei desidera **GUSTARE QUESTO PRODOTTO²**

LA BAGUETTE NOVA 280 G

LA nuova baguette della collezione "Gli Essenziali". Una baguette **moderna** in un formato **corto e largo**, con un aspetto **generoso e voluminoso!**

Il 65% degli europei consuma **UNA BAGUETTE ALMENO 1 VOLTA A SETTIMANA¹**

LA BAGUETTE CARACTÈRE PICCOLA 140 G

L'ingrediente segreto per dei sandwich deliziosi in cui il pane è l'**elemento chiave!** Scoprite questa baguette piccola **ben alveolata**, sublimata da un **aspetto rustico** grazie alla sua incisione irregolare tipo "polka".

Il 64% degli europei consuma **DEI SANDWICH ALMENO 1 VOLTA A SETTIMANA³**

(1) Studio Bridor realizzato nel settembre 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 2023 in 8 paesi europei (Francia, Regno Unito, Germania, Spagna, Italia, Paesi Bassi, Belgio, Polonia) presso 8.000 consumatori rappresentativi della popolazione.
(3) Studio Bridor realizzato nell'agosto 2024 in 6 paesi europei (Francia, Regno Unito, Germania, Spagna, Italia, Paesi Bassi) presso 6.000 consumatori rappresentativi della popolazione.

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

FONTE DI FIBRE

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

FONTE DI PROTEINE

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



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



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

/ Dal pane Bleu-Blanc-Cœur ai prodotti senza glutine, Bridor si rinnova costantemente per proporre nella sua gamma "Fare Meglio" **dei prodotti gustosi e impegnati a favore del benessere.**

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 degli obiettivi nutrizionali per l'uomo, nel rispetto della salute animale e dell'ambiente.

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

Tutti i pani e le viennoiserie 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 2023 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



**PRENDIAMO
GUSTO
AL BIO!**



/ Bio

Il segreto del pane e delle viennoiserie Bio Bridor?

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

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

/ Quasi un europeo su due
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

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 formati 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 alle **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%.

A photograph of a loaf of French bread and several slices on a wooden board. The loaf is dusted with flour and has a golden-brown crust. The slices are arranged in a fan shape, showing a porous, airy interior. The background is a light-colored wooden surface.

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 mangiare **DEI BOCCONCINI DI PANE DI QUALITÀ AL RISTORANTE****
- / Il 91%** dei ristoratori ci tiene **ALL'ASPETTO AUTENTICO DEL PANE***

IL FINEDOR

30895



PRECOTTO

Finedor® Bianco 45g x50

LIEVITO

FONTE DI FIBRE



31692



PRECOTTO

Finedor® Spiga 40g x40

LIEVITO

FONTE DI FIBRE



31823



PRECOTTO

Finedor® Olive Nere e Timo 50g x50

FONTE DI FIBRE



36768



PRECOTTO

Finedor® Cereali Antichi 50g x50

LIEVITO

FONTE DI FIBRE



I BOCCONCINI DI PANE

30893



PRECOTTO

Bocconcino Campagnolo 45g x60

LIEVITO

FONTE DI FIBRE



30897



PRECOTTO

Bocconcino di Pane Triangolo alle Olive Verdi 45g x45

FONTE DI FIBRE



30898



PRECOTTO

Bocconcino di Pane Semi e Cereali 45g x60

LIEVITO

FONTE DI FIBRE



31588



PRECOTTO

Mix di Bocconcini di pane Prestige 45g x90

FONTE DI FIBRE



33994



PRECOTTO

Bocconcino di Pane alla Segale 50g x50

LIEVITO

RICCO DI FIBRE



39040



PRECOTTO

Michetta piccola in stile nordico 60g x65

FONTE DI FIBRE



IL PANE GASTRONOMICO

30894



PRECOTTO

Pane alla Frutta 180g x20

RICCO DI FIBRE



41977



PRECOTTO

Pane vin brulé e castagne 130g x18

FONTE DI FIBRE



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

LIEVITO

FONTE DI FIBRE



33364



PRECOTTO

Baguette Campagnola 280g x25

LIEVITO

FONTE DI FIBRE



32992

IL PANE GRANDE FORMATO



PRECOTTO

Il Pane ai Cereali 450g x16

LIEVITO

FONTE DI FIBRE



32993



PRECOTTO

Il Pochon 450g x16

LIEVITO



33363



PRECOTTO

Il Bâtard 330g x20

LIEVITO

FONTE DI FIBRE



33365



PRECOTTO

Il Bâtard 540g x14

LIEVITO

FONTE DI FIBRE



34110



PRECOTTO

Pane Segale-Limone 330g x26

RICCO DI FIBRE



34230



PRECOTTO

Pane ai Fichi 330g x26

FONTE DI FIBRE



34233



PRECOTTO

Il Pane Integrale 330g x26

LIEVITO

RICCO DI FIBRE



34234



PRECOTTO

Pavé alle Noci 400g x25

LIEVITO

FONTE DI FIBRE



38148



PRECOTTO

Il Pane ai Cereali 280g x28

LIEVITO

FONTE DI FIBRE



41009



PRECOTTO

Il Pochon grande formato 1.1kg x10

LIEVITO



41015



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



/ 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



I BOCCONCINI DI PANE

30729



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



33610



PRECOTTO

Francesino Bianco 140g x25



31611



PRECOTTO

Francesino Semi e Cereali 140g x28



41014



PRECOTTO

Francesino Cereali e Semi 120g x60



42619

N!



PRECOTTO

Francesino Caractère 140g x50



32672

LE BAGUETTE



PRECOTTO

Baguette 1778 280g x25



36831



PRECOTTO

Baguette Caractère 280g x22



N!

42332



PRECOTTO

Baguette Gourmet Semi 280g x22



30734

IL PANE GRANDE
FORMATO



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



31816

RIFERIMENTI SERVIZI



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
IL PROPRIO PASTO CON IL PANE*

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

Losanga ai 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



42611

N!



PRECOTTO

Baguette Nova 280g x22



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

I BOCCONCINI DI PANE

37452



PRECOTTO

Bocconcino di Pane Noci-Nocciole 55g x75



37453



PRECOTTO

Bocconcino di Pane ai Fichi 55g x75



42665

N!



PRECOTTO

Pagnotta al Cioccolato 60g x60



37393

B'BREAK



100% COTTO

B'Break 2 olive e rosmarino 70g x40



37394



100% COTTO

B'Break Chorizo 70g x40

37396



100% COTTO

B'Break Muesli 70g x40



35026

IL PANE GRANDE FORMATO



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





CATEGORIA
PANE
dal mondo

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



Viaggiate per il mondo con la nostra
collezione Évasion

/ Gli Évasion

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 Évasion, 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



SO MOELLEUX

36110



Pan Brioché Tipo Viennese 130g x44

100% COTTO



IL PANE GRANDE
FORMATO

38226



Pavé Nordico 330g x26

PRECOTTO



CIABATTE

41289



Pane Triangolo Vollkorn 750g x12

PRECOTTO



FOCACCIA

40515



Focaccia Cinquanta Bianca 210g x24

PRECOTTO



37140



Ciabatta Bianco 140g x50

PRECOTTO



37147



Ciabatta Olio d'Oliva 140g x50

PRECOTTO



40517

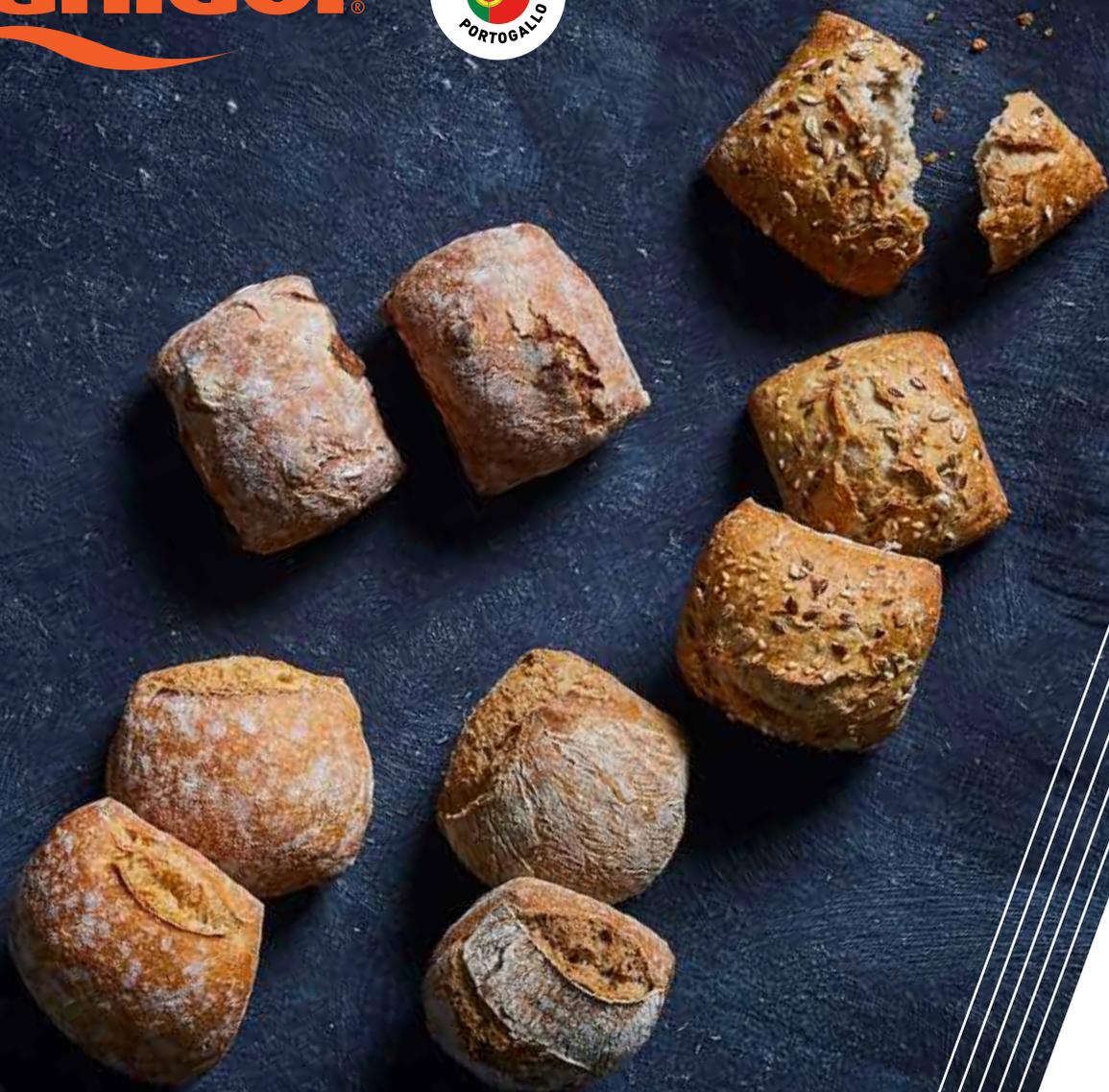


Focaccia Cinquanta Bianca 450g x12

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 74% della nostra viennoiserie è Clean Label Bridor.



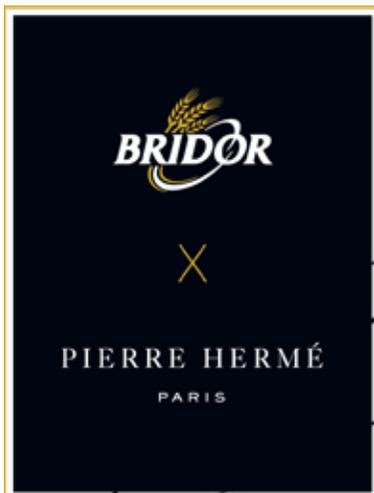
(1) Per i nostri siti di produzione francesi, tranne i prodotti Bio, tranne il glutine di frumento e salvo in caso di avversità climatiche che rendano impossibile un approvvigionamento di frumento di origine francese al 100%. • (2) Per i nostri siti di produzione francesi e portoghesi.



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 quattro 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 FRESCHENZA e alla CROCCANTEZZA delle viennoiseries durante un soggiorno in un HOTEL**

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



30995



GLI IMPERDIBILI



DA LIEVITARE

Croissant 80g x120





31802



Croissant 70g x165

DA LIEVITARE



31803



Fagottino al Cioccolato 80g x150

DA LIEVITARE



RIFERIMENTI SERVIZI



31542



Croissant Lunch 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. Un burro locale nato da un savoir-faire regionale unico e orientato verso una pratica sostenibile.

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*

Il croissant preferito DAI CONSUMATORI**

* Studio Foodservice Vision per Bridor, Novembre 2022, 240 panificatori, Francia.

** Campione di consumatori, Actalia, 2020-2022, Francia, Spagna, Polonia, 100 consumatori per paese

FOCUS SU

ARTY

La viennoiserie degli artigiani creativi

Lasciatevi tentare dalle nostre
due viennoiserie Arty

L'arte è una questione di passione 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*.

/ L'80% DELLE INTENZIONI DI CONSUMO**



Éclat
du Terroir



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

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

A photograph of a breakfast table. In the foreground, a light-colored ceramic plate holds three golden-brown croissants. One is a classic croissant, another is a chocolate-filled croissant, and the third is a smaller, rounder one. In the background, there is a white mug with a lid, a white coffee cup with a spoon, and a small potted plant with green leaves. The table is made of light-colored wood.

/ Gli Irrésistible

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 di

I MINI E I LUNCH



39713

PDC

Mini Fagottino al cioccolato 28g x160



GLI IMPERDIBILI



39714

PDC

Mini Croissant 25g x160



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 la degustazione DI MINI VIENNOISERIE DURANTE LE PAUSE DEI SEMINARI O DEGLI EVENTI PROFESSIONALI**



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'uveffa 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'uveffa 105g x120 **DA LIEVITARE**

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



32562 Croissant a Mezzaluna 80g x60



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





La gamma 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 Croissant SelectBlend 70g x64

PDC



35509 Fagottino al cioccolato SelectBlend 80g x70

PDC



38509 Fagottino alle Mele 100g x50

PDC



40882 Girella all'uvetta SelectBlend 110g x60

PDC



40871 Croissant SelectBlend decorazione zucchero 75g x50

PDC



I MINI E LUNCH



35506 Mini Croissant SelectBlend 25g x225

PDC

40837 Mini Croissant SelectBlend 30g x240

PDC



35507 Mini Fagottino al cioccolato SelectBlend 28g x260

PDC



40841 Girella all'uvetta Lunch 35g x260

PDC





40839 Fagottino al cioccolato Lunch 32g x240

PDC



41241 Croissant vegano 70g x60

PDC



41221 Fagottino vegano al cioccolato 80g x60

PDC



N!



42760 Mini Fagottino al cioccolato SelectBlend 35g x210

PDC



N!



42759 Mini Girella all'uvetta SelectBlend 30g x260

PDC



N!



42747 Fagottino al cioccolato SelectBlend 70g x76

PDC



N!



42739 Croissant SelectBlend 80g x60

PDC



N!



42746 Croissant SelectBlend 60g x70

PDC





42750 Lunch Croissant SelectBlend 40g
x165

PDC





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 disporre di
UN'AMPIA SCELTA DI MINI VIENNOISERIE
NEI BUFFET DELLA COLAZIONE IN HOTEL*

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

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



42624

N!



PDC

Mini Treccia Sciroppo d'acero e noci pecan 40g x100



N!

LE ALTRE SPECIALITÀ



/ 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®

/ L'88% 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 alle nocciole e cacao 90g x44



37459



PDC

Croissant farcito alle nocciole e cacao 70g x56



38539



PDC

Croissant farcito al ampone 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 alle nocciole e cacao 90g x40



40407



PDC

Croissant farcito all'albicocca 90g x40



40880



PDC

Croissant fourré crème pâtissière SelectBlend 100g x50



40883



PDC

Croissant fourré abricot SelectBlend 90g x40



40884



PDC

Croissant fourré cacao noisette SelectBlend 90g x40



42563

N!



PDC

Croissant con ripieno al pistacchio 85g x50

N!

GLI EXTRAVAGANT

32063



PDC

Extravagant alla Crema 90g x70

36622



PDC

Extravagant con Cioccolato e Crema 95g x70

37745



PDC

Extravagant Tre Cioccolati 95g x60



LE TRECCIE

30302



DA LIEVITARE

Treccia al Cioccolato 120g x65

34060



DA LIEVITARE

Treccia al Cioccolato fondente 110g x65

30042

LE BRIOCHE SUISE



DA LIEVITARE

Brioche Suisse al Cioccolato 120g x70

33441



PDC

Brioche Suisse al Cioccolato 100g x70

40498



PDC

Brioche Suisse all'uvetta 100g x70



CROWN DANESI

39774



PDC

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



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



PDC

Girella con cioccolato Milka® 95g x66

N!

42623



PDC

Treccia Sciroppo d'acero e noci pecan 95g x48



N!

RIFERIMENTI SERVIZI

40538



PDC

Croissant farcito alle nocciole e cacao 90g x22





CATEGORIA

VIENNOISERIE *dal mondo*



/ Gli Évasion

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 Zaatar dal sapore mediorientale o nelle Couque di ispirazione belga.

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

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 multigrains SelectBlend 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

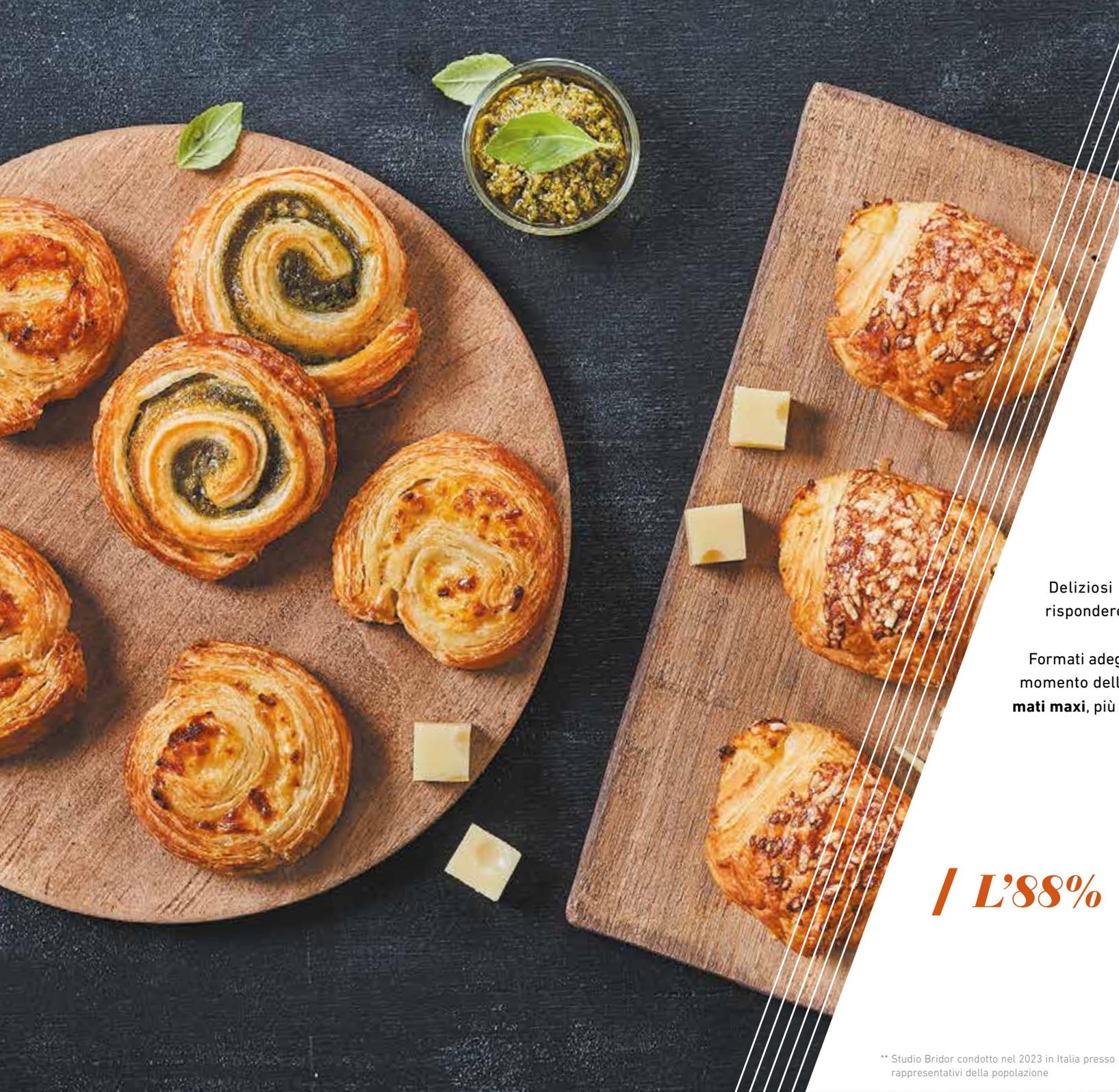
- / Un'offerta disponibile in formato pronto da cuocere per una **preparazione semplice e rapida**, che garantisce freschezza e flessibilità.

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 rend impossibile un approvvigionamento di frumento di origine francese al 100%. ** Per i nostri siti di produzione fran



/ 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***

I FINGER

41251



PDC

Finger al Formaggio 90g x60



I MINI SNACK

38798



PDC

Extravagant al Formaggio 35g x180



38925



PDC

Mini Girolla al Formaggio 35g x225



38926



PDC

Mini Girolla al Pesto 30g x225



38928



PDC

Mix mini Girolla Salato x225



38929



PDC

Mini Girolla 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

Girolla al Prosciutto e Formaggio 120g x54

LE GIROLLE

37455



PDC

Croissant farcito al Formaggio 90g x60

I CROISSANT FARCITI



36967



PDC

Bun'n'Roll 85g x50



RIFERIMENTI SERVIZI

38366



Bun'n'Roll 85g x20



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 SAPORI CLASSICI (vaniglia, cioccolato, lampone...)**

/ Il 76% *dei consumatori italiani pensa che i macaron SIANO SINONIMO DI LUSSO E RAFFINATEZZA***

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 cuore dei macaron è realizzato con:

- / ganache montata per la sua raffinatezza e delicatezza
- / composta di frutta per la sua freschezza e il suo gusto intenso.

/ Il 63% dei consumatori italiani ama scoprire **MACARON DAI NUOVI SAPORI** (mango, frutto della passione...)*

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



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 Évasion

Prodotti golosi e gustosi che sono dei **veri e propri simboli delle culture panificatorie locali**, come la chouquette (icona 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 europei conosce*
IL PASTEL DE NATA*

* Indagine online realizzata in Francia, Spagna, Germania e Regno Unito tra circa 500 nel periodo luglio-settembre 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



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!

N!

42655



PDC

Pastel de Nata 60g x60

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 dotati di una grande etichetta per il Cash & Carry.

I Prodotti in sacchetto

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

I Fogli

Dei fogli di pasta sfoglia e pasta sfoglia lievitata per realizzare delle preparazioni dolci o salate.

I codici dei prodotti

Le Mini Confezioni

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



/ VIENNOISERIE

Tecnologia Pezzi/
confezione Confezioni/
pallet Codice
standard

GLI IMPERDIBILI

31825	Croissant Éclat du Terroir 80 g		PDC	25	132	31780
30936	Croissant Savoureux 60 g		PDC	30	120	31000
30937	Fagottino al Cioccolato Savoureux 75 g		PDC	20	120	31001
32422	Girella all'Uvetta Savoureux 110 g		PDC	22	132	31002

I Mini e i Lunch

31542	Croissant Lunch 30 g Une Recette Lenôtre Professionnels		PDC	70	120	31778
31543	Fagottino al Cioccolato Lunch 35 g Une Recette Lenôtre Professionnels		PDC	70	120	31776
41214	Mix di Viennoiserie Lunch Savoureux (30 croissant + 30 fagottini al cioccolato + 30 girelle all'uvetta)		PDC	90	132	

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

Il Pane Gastronomico

32321	Pane alla Frutta 180 g Une Recette Lenôtre Professionnels		Precotto	15	132	30894
-------	--	---	----------	----	-----	-------

/ SNACK

38366	Bun'h' Roll 85 g		PDC	20	132	36967
-------	------------------	--	-----	----	-----	-------

/ PASTICCERIA

42655	Pastel de Nata 60 g		PDC	60	110	39747
-------	---------------------	--	-----	----	-----	-------

I Fogli

DEI FOGLI DI PASTA SFOGLIA E PASTA SFOGLIA LIEVITATA PER REALIZZARE DELLE PREPARAZIONI DOLCI O SALATE.

/ LE PASTE SFOGLIE

		Tecnologia	Pezzi/ confezione	Confezioni/ pallet
30081	Foglio di pasta sfoglia 2 kg	PDC	6	120
34171	Foglio di pasta sfoglia 300 g	PDC	36	120

/ LE PASTE SFOGLIE LIEVITATE

34813	Foglio di pasta sfoglia lievitata 500 g	DA LIEVITARE	25	120
-------	---	---------------------	----	-----

I PACK CONSUMATORE

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	40762

/ PANE

38558	Sacchetto da 2 Francesini 140 g Le Fournil de Pierre		Precotto	12 sacchetti	64	34793
38941	Sacchetto da 6 Boccancini Bianchi 40 g Le Fournil de Pierre		Precotto	14 sacchetti	64	38942

/ PASTICCERIA

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



/ PANE

TMC: 15 MESI

TABELLA DI COTTURA

indicativa, da adattare a seconda del forno ⁽¹⁾

		 FASE 1: scongellamento ⁽²⁾	 FASE 2: cottura (in forno preriscaldato a 230°C ⁽³⁾)	 FASE 3: raffreddamento prima di servire ⁽⁴⁾
I BOCCONCINI DI PANE	Mini Pani 33 g e Bocconcino Panidor 80 g	10-15 minuti	5-8 minuti a 200°C	10-15 minuti
	Finedor® (tutti i Finedor® tranne Spiga: 45 g, 50 g)	0-10 minuti (il tempo di collocarlo su piastra)	6-8 minuti a 200-210°C	
	Finedor® Spiga (40 g)		4-5 minuti a 200-210°C	
	Altri Bocconcini di pane (40 g-70 g)	7-9 minuti a 190-200°C		
Bocconcino 90 g	15-20 minuti	8-12 minuti a 200°C		
completamente cotto				
Fare riferimento alla scheda tecnica				
I PANINI	Mini panini (80 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	
	Ciabatta (140 g)		10-12 minuti a 180°C	
	SO mœlleux (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	
	Pane Kamps 750 g	1h30	9 minuti a 210°C	15 min.
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 I MUFFIN

	FASE 1: rimozione della pellicola	FASE 2: scongellamento	FASE 3: estrazione dal vassoio (a temperatura ambiente prima della degustazione)
Macaron	Dopo lo scongelamento	minimo 4 ore a 4°C	15 minuti
	FASE 1: scongellamento	FASE 2: cottura (in forno preriscaldato a 210°C)	
Chouquette	0-5 minuti (il tempo di collocarlo su piastra) OPPURE	18-20 minuti a 185-190°C	
Muffin 95 g	1 ora	-	
Muffin 120 g	2 ore	-	
Bola de Bertim	1h30-2h30	-	
Pastel de Nata 60 g	15-20 minuti	10-13 minuti a 230°C	
Pastel de Nata 35 g	10-15 minuti	8-11 minuti a 250°C	
Pastel de Nata 60 g precotto	Senza scongelamento	6-7 minuti a 220°C	
Pastel de Nata 50 g precotto	Senza scongelamento	6-7 minuti a 220°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	
Finger	10 alla volta	45-60 minuti	

(1) Controllare e fare controllare il forno regolarmente.
 (2) Scongellamento 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 grigie e carrello portateghe in un luogo a temperatura ambiente e ventilato.
 (5) Non riscaldare in forni a gas o forni a platea. Non ricongelare mai un prodotto scongelato: conservare a -18°C.

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



/ VIENNOISERIE DA LIEVITARE

TMC: 9 MESI ECCEPTE LE BRIOCHINE: 4 MESI

TABELLA DI COTTURA

indicativa, da adattare a seconda del forno⁽¹⁾

		Collocare su piastra 40 x 60	FASE 1: lievitazione (27-28°C con un'umidità al 70-80%)		FASE 2: asciugatura (a temperatura ambiente)	FASE 3: doratura	FASE 4: cottura (forno preriscaldato a 190°C)	
			Diretta	Controllata				
LE VIENNOISERIE ALLA FRANCESE	Mini/Lunch	20-25 alla volta	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						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 - Gli Irrésistible		1h50-2h10	1h20-1h35	15 minuti		15-17 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
	Maxi Viennoiserie Golose	8-10 alla volta	2h15-2h30	1h45-2h00			15-17 minuti	
	Brioche Sfogliata DIY 330 g	6 alla volta	da 2 ore e 15 minuti a 3 ore	-			45-50 minuti	

/ VIENNOISERIE PRONTE DA CUOCERE

TMC: 12 MESI

TABELLA DI COTTURA

indicativa, da adattare a seconda del forno⁽¹⁾

		Collocare su piastra 40 x 60	FASE 1: scongelamento (a temperatura ambiente)	FASE 2: cottura (in forno preriscaldato a +20°C)	
LE VIENNOISERIE ALLA FRANCESE	Mini/ Lunch	24 alla volta	30-45 minuti	13-15 minuti	165-170°C
	Croissant (40 g-60 g)	12-15 alla volta		15-17 minuti	
	Croissant (65 g-100 g)	9-12 alla volta		15-18 minuti	
	Fagottini al Cioccolato			16-18 minuti	
	Maxi Fagottino al Cioccolato (150 g)	8 alla volta		20-25 minuti	
	Girella all'Uvetta	8-12 alla volta	17-20 minuti		
	Mini Fagottini alle Mele	24 alla volta	45-60 minuti	17-18 minuti	195-200°C
Fagottini alle Mele	12 alla volta	19-20 minuti			
LE VIENNOISERIE GOLOSE E DAL MONDO	Mini Viennoiserie Golose e Mini Croissant dal mondo	20-24 alla volta	30-45 minuti	13-15 minuti	165-170°C
	Altre Maxi Viennoiserie Golose	10-12 alla volta		16-19 minuti	
	Croissant Farciti e Croissant dal Mondo	12 alla volta	45-60 minuti	16-18 minuti	
	Breizh'n'Roll	12 alla volta	30-45 minuti	18-19 minuti	180-185°C
	Corone Danesi	10-12 alla volta	Senza scongelamento	18-20 minuti	190°C
	Brioche sfogliata 295 g completamente cotta	-	45-60 minuti	OPPURE 5 minuti	150°C
	Couque	12 alla volta	30-45 minuti	15-18 minuti	165-170°C
	Treccia Acero e Noci Pecan	-	Senza scongelamento	18-20 minuti	190°C
Mini Treccia Acero e Noci Pecan	-	14-15 minuti			

Scaricate
il catalogo



Catalogo

BRIDOR

SHARE

THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD

GRUPE
LE DUFF

BRIDOR, UNA MARCA DEL GRUPPO LE DUFF



www.bridor.com

Contatto per la Francia: commercialfrance@groupeleduff.com

Contatto per l'estero: exportsales@groupeleduff.com

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

SIRET 491 668 893 00010 - RCS Rennes