

KATALOG 2025



SHARE

THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD

Zusammenfassung



EINLEITUNG

- 03 / Über uns
- 07 / Die Backkulturen
- 09 / Inspirationen
- 11 / Unsere Engagements
- 14 / Die Trends
- 16 / Produkte zum entdecken
- 17 / Logothek



NATÜRLICHKEIT UND ERNÄHRUNG

- 20 / Wohlbefinden
- 22 / Bio



BROTE

25 / NACH FRANZÖSISCHER ART

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

40 / AUS DER WELT

- 41 / Evasions
- 43 / Panidor



FEINGEBÄCK

46 / NACH FRANZÖSISCHER ART

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

72 / DIE KÖSTLICHKEITEN

- 73 / Die Mini Köstlichkeiten
- 77 / Die Maxi Köstlichkeiten

82 / AUS ALLER WELT

- 83 / Evasions



SNACKS

- 86 / Snacking



KONDITOREI

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



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

DAFÜR STEHEN WIR

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

Brot ist überall in der Welt die Mitte des Lebens

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

Alle Backkulturen der Welt aufrechterhalten und teilen

Vom französischen Baguette bis zum geschmackvollen nordischen Brot, vom reinen Buttercroissant bis zum japanischen Croissant mit Kidneybohnen, vom indischen Chapati-Fladenbrot bis zum brasilianischen Käsebällchen.

Wir lassen uns von dem außergewöhnlichen Know-how der Bäcker und Küchenchefs aus aller Welt inspirieren, um herausragende Produkte zu kreieren ... Edles Brot und Feingebäck, das gesund und natürlich ist und die jeweiligen lokalen Besonderheiten respektiert.

Eine ungebrochene Leidenschaft für das Bäckerhandwerk

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

All das ist die Aufgabe von Bridor

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

BRIDOR,
Share the bakery cultures of the world*

* Wir teilen die Bäckertraditionen aus aller Welt

UNSERE PHILOSOPHIE



Die Bewahrung des handwerklichen Know-hows

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

Alle Backkulturen der Welt aufrechterhalten und teilen

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



Qualität seit mehr als 30 Jahren

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



Der Mensch im Mittelpunkt unserer Arbeit

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

BRIDOR

AUF DER GANZEN WELT



BRIDGEPORT
CONNECTICUT / USA

VINELAND
NEW JERSEY / USA

DE ROUEN
QUEBEC / KANADA

GRAHAM BELL
QUEBEC / KANADA

LOUVERNÉ
FRANKREICH

SERVON-SUR-VILAINE
FRANKREICH

FB SOLUTION
FRANKREICH

FB SOLUTION
ENGLAND

LEIRIA
PORTUGAL

BRIDOR PÂTISSERIE
PONT DE L'ISÈRE / FRANKREICH

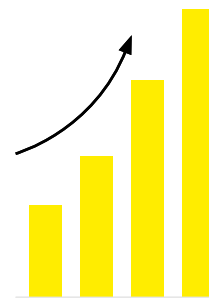
PANDRIKS MEPPEL
NIEDERLANDE
PANDRIKS FULDA
DEUTSCHLAND



AMANDINE
PEKING / CHINA



BRIDOR IN ZAHLEN



1,6 Milliarden
Euro Umsatz im Jahr 2024

13 Standorte
für die Produktion



400.000 Tonnen
Produkte pro Jahr

4.800
Mitarbeiter



LEBENDIG ERHALTEN DIE BACKKULTUREN

SEIT MEHREREN JAHREN SCHON IST ES UNS EINE HERZENSANGELEGENHEIT, DIE BACKKULTUREN AUS ALLER WELT MIT PRODUKTEN UND INTERNATIONALEN PARTNERSCHAFTEN ZU VERBREITEN.



Typische Produkte, die von den lokalen Traditionen inspirieren sind

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



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

- / **Die Schnecke Ultra Kanel:** ein Feingebäck mit skandinavischer Inspiration mit intensivem Zimtgeschmack
- / **Das Croissant Zaatar:** ein Croissant mit reiner Butter und dem Geschmack des Orients mit einer Mischung an Gewürzen und Kräutern
- / Und noch viele andere!

Partnerschaften mit Chefs aus aller Welt

- / **Frédéric Lalos**, Bester Handwerker Frankreichs im Bäckerhandwerk, arbeitet seit 14 Jahren mit uns an einer Kollektion an Broten, die seine Werte in Sachen Exzellenz und Kreativität widerspiegeln.
- / 2021 hat sich **Pierre Hermé**, der 2016 zum besten Pâtissier der Welt gekürt wurde, für Bridor eine einzigartige und kreative Kollektion an Feingebäck ausgedacht.
- / **Michel Roux Jr.**, der berühmte englische Chef mit 105.000 Abonnenten auf Instagram, ist vor allem Botschafter unserer Produktreihe signé Frédéric Lalos in England. Eine Produktreihe, die seinen Ansprüchen bei Qualität und Geschmack gerecht wird.
- / Der österreichische Chef **Johann Lafer**, der heute in Deutschland lebt, ist in seiner Wahlheimat Deutschland eine wahre Küchenikone und arbeitet dort auch mit Bridor zusammen.



Frédéric Lalos



Pierre Hermé



Michel Roux Jr.



Das Flat Croissant

Rezepte, die Sie in die lokalen Backkulturen eintauchen lassen

Entdecken Sie über 220 Rezepte, die von unseren Chefs und Backexperten aus aller Welt entwickelt wurden! Diese Rezepte können über unsere Webseite heruntergeladen und nach Verzehrmoment, Zubereitungszeit und Schwierigkeitsgrad gefiltert werden.



Für noch mehr
Rezepte einfach
den Code scannen!



Rezept: Bun'n'Roll
nach Avocado-Toast-Art



Bridor Bakery Cultures Club

2020 haben wir den Bridor Bakery Cultures Club gegründet. Dieser Club für den Austausch und die Überlegung umfasst 42 unserer Bäckerexperten aus aller Welt. **Sie tauschen sich über neue Trends, lokale kulinarische Traditionen und die Best Practices im Bäckerhandwerk aus.**

Unsere Chefs nehmen auch an den internationalen Veranstaltungen von Bridor teil. Zu diesen Veranstaltungen gehört der Wettbewerb für kulinarische Kreativität, der jährlich stattfindet und der über die Produkte von Bridor eine Hommage an die regionalen Backkulturen ist.



Kreativ-Wettbewerb des BCC 2023

INSPIRATIONEN

LECKERE UND KREATIVE
REZEPTE NUR FÜR SIE

Unsere Chefs verraten Ihnen ihre besten Rezepte



- / Unsere Chefs und Bäckerexperten, Mitglieder des Bridor Bakery Cultures Club, die in der ganzen Welt präsent sind, zeigen Ihnen ihre **besten raffinierten und schmackhaften Rezepte auf der Basis unserer Produkte.**
- / Entdecken Sie die **süßen oder deftigen** Rezepte für jeden Verzehrmoment, die Sie auf eine wahre Geschmacksreise schicken werden!
- / Wir präsentieren Ihnen eine Auswahl von **mehr als 200 Rezepten, die unsere Chefs erarbeitet haben**, um Sie im Alltag zu inspirieren.
- / Nutzen Sie ein übersichtliches und bedienerfreundliches Interface, mit dem Sie schnell viele Rezepte finden, die Ihnen zusagen, und laden Sie die entsprechenden Rezeptkarten herunter.



#Anti-Verschwendung: inspirierende
Rezepte mit Resten, um keine
Lebensmittel mehr zu verschwenden



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

Die Produktführer

N!

Komplette und detaillierte Broschüren mit weitergehenden und praktischen Informationen zu unseren Produkten.

- / Ausführliche **Analyse** der Markttrends mit innovativen und inspirierenden Ideen.
- / Praktische **Tipps** und Küchentricks von unseren Bäckermeistern.
- / Exklusive und leckere **Rezepte**.



DAS CROISSANT IN ALL SEINER VIELFALT, EINE UNERSCHÖPFLICHE QUELLE FÜR IMMER NEUE KREATIONEN!

- / Eine unverzichtbare Anleitung für die Beherrschung des Produkt-Customizings und die Umsetzung innovativer Techniken: Flat Croissant, Würfel-Croissant, Cruffin, Topping, Glasuren ...
- / 17 exklusive Rezepte für originelle Gerichte mit Croissants, die auch die anspruchsvollsten Kunden überzeugen.

Lesen Sie unseren Produktführer

Die Rezeptbücher

N!



Exklusive Rezepte, die mit viel Sorgfalt rund um unsere Produkte oder rund um eine Thematik entwickelt werden, um Ihnen neue Inspirationen für Ihre Kreationen zu liefern und Ihrer Karte neuen Schwung zu geben.

Entdecken Sie unsere Rezeptbücher



UNSERE ENGAGEMENTS



MEHL

/ 100 % unserer Standard-Mehlsorten stammen aus Frankreich von unseren französischen Produktionsstandorten, das heißt, sie sind aus Weizen¹ hergestellt und in französischen Mühlen gemahlen, die weniger als 300 km von unseren Produktionsstätten entfernt sind.

/ Die BIO Weizenmehle für die Brote, die an unseren Standorten hergestellt werden, werden ebenfalls aus französischem BIO Weizen produziert¹.



BUTTER

/ Für bestimmte Rezepte verwenden wir **Butter AOP Charentes-Poitou**, die bei den französischen Bäckern ausnahmslos beliebt ist.

EIER

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



CLEAN LABEL BRIDOR



Unsere Rezepte nach dem Clean Label Bridor² werden hergestellt mit:

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

Nur die Ascorbinsäure, die bei der Endqualität von Broten und Feingebäck eine entscheidende Rolle spielt, wird in unseren Clean Label Rezepten toleriert.

DER SALZGEHALT IN UNSEREN PRODUKTEN

/ Ein ehrgeiziges Engagement für die Reduzierung von Salz: Seit 2024 enthalten unsere Brote maximal 1,3 g Salz/100 g³.

/ Ein Angebot an salzreduzierten Produkten: Rezepte mit einem um 25 % reduzierten Salzgehalt im Vergleich zum Durchschnitt ähnlicher, auf dem Markt befindlicher Produkte.



74 %
Clean Label Bridor
IN 2021

82 %
Clean Label Bridor
IN 2024

100 %
Clean Label Bridor
ZIEL 2026



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



DER SCHUTZ
UNSERER
UMWELT

VERRINGERTER RESSOURCENVERBRAUCH

Beleuchtung 100 % LED

Alle unsere französischen Produktionsstätten sind mit LED-Beleuchtungen ausgestattet. Sie verbrauchen weniger Strom und haben eine höhere Lebensdauer, sodass weniger Abfälle entstehen.



Über 90.000 m³ eingespartes Wasser

an unseren Produktionsstandorten zwischen Anfang 2021 und Anfang 2024, und das mithilfe eines adiabatischen („wärmedichten“) Verfahrens zur Kühlung unserer Anlagen. Diese Technologie bringt heiße und trockene Luft mit einem feuchten Bereich in Berührung, was zu einer effizienten Temperatursenkung führt.

Weniger Energieverschwendung

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

50 % weniger Gasverbrauch

für unsere Warmwasserspeicher zwischen 2021 und 2023 vor allem durch die Nutzung der Wärme aus den Maschinenräumen zum Vorwärmen des Warmwassers für den Sanitärbereich.



UNTERNEHMEN MIT ZERTIFIZIERUNG IN ENERGIEMANAGEMENT

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



ARTENVIELFALT

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

ÖKOLOGISCHES HANDELN



100 % unseres Industrierwassers werden für die Bewässerung der Felder in der Nähe unserer Produktionsstätten genutzt. Im Jahr 2023 konnten so 105.000 m³ Wasser wiederverwendet werden!

100 % unserer Industrieabfälle

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





**RESPEKT GEGENÜBER UNSEREN
MITARBEITERINNEN UND MITARBEITERN**

GESUNDHEIT, SICHERHEIT UND WOHLBEFINDEN



UNSER UNTERNEHMEN WURDE MIT DEM LABEL „SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL“ ZERTIFIZIERT

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



UNSER UNTERNEHMEN WURDE MIT DEM LABEL „VITRINE INDUSTRIE DU FUTUR“ ZERTIFIZIERT

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

Im Rahmen des Projektes HUMAN können die Mitarbeitenden an einem personalisierten Sportprogramm mit einer dynamischen App und dem Zugang zu einem Fitnessraum teilnehmen. Diese personalisierten und von Fachpersonal angeleiteten Sporteinheiten helfen, dem langen Sitzen und Stehen entgegenzuwirken und Muskel-Skelett-Erkrankungen vorzubeugen und zu bekämpfen.

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



INTEGRATION, AUSBILDUNG UND DIVERSITÄT



CAMPUS BRIDOR, unser Schulungsprogramm mit Bescheinigung, wurde 2023 gestartet, um Ausbildungen für die Berufe von Bridor anbieten zu können.

Das Programm umfasst zwei Schulungen für eine industrielle, eine Schulung für eine technische und eine Schulung für eine kommerzielle Ausbildung. Es ist ein duales Programm an der Produktionsstätte von Servon-sur-Vilaine oder Louverné, dem eine Anstellung folgen kann.

2021 haben wir zwei Chatbots an unseren Standorten aufgestellt. Der erste soll den Mitarbeitenden bei der Lösung von Problemen mit den Produktionslinien helfen, während der zweite rund um die Uhr und an allen Wochentagen Antworten auf Fragen zum Personalwesen gibt.



Bei Bridor leiten jedes Jahr schwerhörige Mitarbeiter Workshops, die zum Thema sensibilisieren und den Kollegen die Gebärdensprache vorstellen sollen. Nach diesen Kursen werden an alle Mitarbeiter Memos verteilt, damit einfache Wörter und Sätze im Gedächtnis bleiben und weiter in den Abteilungen praktiziert werden.

TRENDS

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

Brot

Das Alltagsprodukt

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

89 % der Deutschen essen **REGELMÄSSIG BROT**²

7/10 essen zu ihrer Mahlzeit gerne **EIN STÜCK BROT**²

Einige der meistverzehrteten Brote in Deutschland sind³:

- / **Spezialbrote** (Vollkorn, mit Samen ...) zu 55 %
- / **Landbrot** zu 50 %
- / **Baguette** zu 42 %

Authentizität und Ernährung

Die Verbraucher bemühen sich heute um **eine gesündere Ernährung**, die vor allem **einfach und authentisch sein soll**.

Beim Brotkauf:

82 % der Deutschen erklären, den **GESCHMACK/ DAS REZEPT ZU BERÜCKSICHTIGEN**¹

69 % der Deutschen geben an, auf die **NÄHRWERTANGABEN VON BACKWAREN ZU ACHTEN**²

Snacks

Genuss und praktische Handhabung

82 % der Deutschen hätten Lust, **DEFTIGE PLUNDERTEIG-SNACKS MIT LECKEREN FÜLLUNGEN ZU PROBIEREN**²

Die wichtigsten Kaufgründe sind:

- / **Geschmack** zu 65 %
- / **Genuss** zu 49 %
- / **Einfache Handhabung** zu 40 %

Trendrezepte

Das **beliebteste Plundergebäck** der Deutschen¹:

- 1** / Rezepte mit **Käse** zu 69 %
- 3** / Rezepte mit **Schinken** zu 58 %
- 2** / Rezepte mit **Huhn** zu 54 %

/ Feingebäck



Zwischen Tradition und Innovation

knapp 2/3 der Deutschen essen
REGELMÄSSIG FEINGEBÄCK²

Croissants und Schokobrötchen gehören zum bevorzugten Feingebäck der Deutschen, gewählt zu²:

/ 62 % für das Schokobrötchen

/ 52 % für das Croissant

von den Verbrauchern von Feingebäck



Der ultimative Genuss

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

Von den Verbrauchern, die Feingebäck kaufen¹:

83 %

hätten Lust,
**GEFÜLLTES
FEINGEBÄCK**
zu essen (Schokolade,
Früchte, Konditorcreme,
Karamell usw.)

80 %

hätten Lust auf
**FEINGEBÄCK
MIT DEKORATIONEN
OBENDRAUF**
(Schokostückchen,
Karamellsplitter,
Fruchtglasur, Puderzucker
usw.)



/ Pâtisserie



Genuss und Geschmäcker aus aller Welt

Die Verbraucher wünschen sich köstliche Lebensmittel für alle Verzehrmomente.

So sind sich die Deutschen einig, dass Macarons für Folgendes stehen²:

/ Genussmomente zu 76 %

/ Delikate Geschmacksrichtungen zu 76 %

/ Besondere Momente zu 73 %

Die Verbraucher sind ebenfalls bereit, neue Geschmacksrichtungen auszuprobieren⁴:

1/2 der Deutschen kennen
DAS PASTEL DE NATA

80 % der Personen, die noch nie Brot gegessen haben, HÄTTE LUST, ES ZU PROBIEREN



JETZT ENTDECKEN



ENTDECKEN



ENTDECKEN



ENTDECKEN



ENTDECKEN

DIE MINI TARTELETTES 35 G

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

76 % der Europäer **ENTDECKEN** GERNE NEUE FORMEN UND GESCHMÄCKER BEIM FEINGEBÄCK¹

BROT MIT KHORASAN-WEIZEN UND URGETREIDE 450 G

Dieses neue Brot aus der Kollektion Frédéric Lalos vereint **Know-How und Kreativität** in einem Rezept, das mit einer Mischung aus **Khorasan-Weizenmehl** (eine alte Weizensorte) und Weizenmehl, die beide in Frankreich angebaut werden, sowie einem Weizensauerteig und einer Mischung aus 6 alten Getreidesorten.

75 % der Europäer haben Lust, **DIESES PRODUKT ZU PROBIEREN**²

DAS BAGUETTE NOVA 280 G

DAS neue Baguette aus der Kollektion „Die Essentiellen“. Ein **modernes** Baguette mit einer **kurzen und breiten** Form und einer **großzügigen und voluminösen Optik!**

65 % der Europäer essen **BAGUETTE** mindestens einmal pro Woche¹

DAS HALBE BAGUETTE MIT CHARAKTER 140 G

Die geheime Zutat für köstliche Sandwiches, bei denen das Brot das unbestrittene **Schlüsselement** ist! Entdecken Sie dieses halbe Baguette mit **schöner Porung**, das mit dem unregelmäßigen Polka-Ritzmuster eine ansprechende **rustikale Optik** hat.

64 % der Europäer essen **MINDESTENS EINMAL PRO WOCHE SANDWICH**³

(1) Bridor-Studie mit 6.000 für ihr Land repräsentativen Verbrauchern in Europa (Frankreich, UK, Deutschland, Spanien, Italien, Niederlande), September 2023.
(2) Bridor-Studie mit 8.000 für ihr Land repräsentativen Verbrauchern in Europa (Frankreich, UK, Deutschland, Spanien, Italien, Niederlande, Belgien, Polen), Dezember 2023.
(3) Bridor-Studie mit 6.000 für ihr Land repräsentativen Verbrauchern in Europa (Frankreich, UK, Deutschland, Spanien, Italien, Niederlande), August 2024.

LOGOTHEK

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

Zutaten



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



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



Produkte mit Olivenöl für eine weiche Textur.



Produkte mit Eiern von Hühnern in Freilandhaltung.



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



Feingebäck mit AOP Butter Charentes-Poitou.



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



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

Natürlichkeit und Ernährung



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



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



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



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



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



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



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



Glutenfreie Produkte mit einer einzigartigen Mischung von Mehlen ohne Gluten.



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

Technologien

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

GTG GEGARTE TEIGLINGE für eine schnelle und einfache Zubereitung.

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

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

Unsere Produktreihen



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



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



Produkte, die in diesem Jahr auf den Markt kommen.



Produkte, deren Rezept dieses Jahr überarbeitet wurde.



01 NATÜRLICHKEIT UND ERNÄHRUNG



Das Wohlbefinden des Verbrauchers

/ Brote Bleu-Blanc-Coeur aus glutenfreien Zutaten Bridor innoviert ständig sein Angebot, um innerhalb seiner Produktreihe für mehr Wohlbefinden **geschmackvolle Produkte anzubieten, die die Anforderungen an mehr Wohlergehen** erfüllen.

Die Umwelt

/ Die Umwelt liegt Bridor besonders am Herzen. Dieses Engagement kommt mit der **BIO-Kollektion** zum Ausdruck, deren Produkte mit Zutaten aus der biologischen Landwirtschaft hergestellt werden.

Die Qualität

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



Wohlbefinden

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

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

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

Alle Sorten an Broten und Feingebäck aus dieser Kollektion erfüllen die Anforderungen des Clean Label Bridor.



/ 72 % *der deutschen Verbraucher achten stark auf die ZUSAMMENSETZUNG DER PRODUKTE, DIE SIE KAUFEN**

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

DIE GLUTENFREIEN

35431



100% GEBACKEN

Mini Brioche Glutenfrei 50g x50



BLEU-BLANC-CŒUR

37021



100% GEBACKEN

Brötchen Bleu Blanc Cœur 50g x150



37022



VORGEBACKEN

Baguettine Bleu Blanc Cœur 140g x50



41694



100% GEBACKEN

Brötchen Bleu Blanc Cœur 40g x185



DIE GLUTENFREIEN

35432



100% GEBACKEN

Brötchen mit Samen Glutenfrei 45g x50



35433



100% GEBACKEN

Brötchen Natur Glutenfrei 45g x50



35700



100% GEBACKEN

Brötchen mit Samen Glutenfrei 45g x50



35430



100% GEBACKEN

Madeleine Glutenfrei 30g x50

DIE GLUTENFREIEN



**BIO, DA KOMMT
MAN AUF DEN
GESCHMACK!**



/ Bio

Das Geheimnis des BIO Brots und Feingebäcks von Bridor?

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

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

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

/ **79 %** der Deutschen sind der Meinung, dass die Produkte aus der biologischen Landwirtschaft eine **BESSERE QUALITÄT** haben**

* Die Trends Healthy, CHD Expert, 2021 - Europa, 1800 Verbraucher

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

BROTE

37448



Landbrof BIO 400g x15



37449



Baguette BIO 280g x22



38941



Brötchen BIO 50g x60



38942



Brötchen BIO 50g x180



39019



Nordisches Brot BIO 280g x28



32504

FEINGEBÄCK



Croissant BIO 70g x60



32564



Schokobrötchen BIO 75g x70



38410



Apfelfasche BIO 110g x50



38563



Lunch Schokobrötchen BIO 35g x210



38564



Lunch Croissant BIO 30g x225



40534



Croissant BIO 70g x72



02 BROTE



Hochwertige Rohstoffe

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

Tradition, die schmeckt

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

Know-how und Kreativität

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

Engagement für eine bessere Ernährung

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



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



KATEGORIE

BROTE

nach französischer Art

ENTDECKEN SIE
DIE WERTVOLLEN
ZUBEREITUNGSTIPPS
UNSERER
BÄCKEREXPERTEN!



Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels

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

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

/ 62 % *der Deutschen essen gerne QUALITÄTS-BRÖTCHEN IM RESTAURANT**

/ 91 % *der Gastronome FINDEN DEN AUTHENTISCHEN ASPEKT DES BROTES WICHTIG**

* Studie Foodservice Vision für Bridor, 2017, 415 französische Gastronome.

* Bridor-Studie mit 1000 Verbrauchern, die für die Bevölkerung in Deutschland 2023 r

FINEDOR

30895



VORGEBACKEN

Finedor® Natur 45g x50



31692



VORGEBACKEN

Finedor® Ähre 40g x40



31823



VORGEBACKEN

Finedor® mit Schwarzen Oliven und Thymian 50g x50



36768



VORGEBACKEN

Finedor® mit Urgetreiden 50g x50



BRÖTCHEN

30893



VORGEBACKEN

Bauernbrötchen 45g x60



30897



VORGEBACKEN

Dreieckig Brötchen mit Grünen Oliven 45g x45



30898



VORGEBACKEN

Brötchen mit Samen und Getreide 45g x60



31588



VORGEBACKEN

Mix Brötchen Prestige 45g x90



33994



VORGEBACKEN

Roggenbrötchen 50g x50



39040



VORGEBACKEN

Brötchen Nordische Art 60g x65



CATERING-BROT

30894



VORGEBACKEN

Brot mit Früchten 180g x20



41977



VORGEBACKEN

Brot mit Glühwein und Kastanie 130g x18



REFERENZEN
DIENSTLEISTUNGEN

31301



VORGEBACKEN

Finedor® Natur 45g x30



31305



VORGEBACKEN

Brötchen mit Samen und Getreide 45g x35



Frédéric Lalos

MEILLEUR
OUVRIER
DE FRANCE

/ Bridor signé Frédéric Lalos

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

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

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

/ **68 %** *der deutschen Verbraucher*
BEVORZUGEN BROTE MIT SAUERTEIG*

Unser Brot Pochon aufrufen

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

↶ ZURÜCK ZUM INHALT

BAGUETTES

33362



VORGEBACKEN

Baguette Parisienne 280g x25



33364



VORGEBACKEN

Baguette Land 280g x25



BROTE ZUM TEILEN

32992



VORGEBACKEN

Le Céréaliier 450g x16



32993



VORGEBACKEN

Le Pochon 450g x16



33363



VORGEBACKEN

Le Bâtard 330g x20



33365



VORGEBACKEN

Le Bâtard 540g x14



34110



VORGEBACKEN

Brof mit Roggen und Zitronen 330g x26



34230



VORGEBACKEN

Brof mit Feigen 330g x26



34233



VORGEBACKEN

Le Complet 330g x26



34234



VORGEBACKEN

Brof mit Nüssen 400g x25



38148



VORGEBACKEN

Le Céréaliier 280g x28



41009



VORGEBACKEN

Le Grand Pochon 1.1kg x10



41015



Le Pochon 280g x24



41016



le Grand Parisien 1.1kg x10



41017



Le Grand Céréaliier 1.1kg x10



41630



Muesli Loaf 280g x26



N!

42392



Brot Khorasan-Weizen und Urgetreide
450g x16



/ Die Feinschmeckerbrote



Entdecken Sie unsere
Feinschmeckerbrote

Mit viel Sorgfalt von unseren Bäckern entwickelte Rezepte für **charakterstarke Brote mit intensivem Geschmack und komplexen Formen und Ausführungen.**

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

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

BRÖTCHEN

30729



VORGEBACKEN

Rustikales Landbrot 70g x100



31480



VORGEBACKEN

Roggenbrötchen 45g x60



31520



VORGEBACKEN

Viereckiges Rustikales Brötchen 40g x80



33417



VORGEBACKEN

Rustikales Landbrot 50g x130



35130



VORGEBACKEN

Rustikales Brötchen 55g x70



37627



VORGEBACKEN

Brötchen mit Charakter 50g x65



37628



VORGEBACKEN

Brötchen mit Getreide und Samen 50g x65



SANDWICH-BRÖTE

31610



VORGEBACKEN

Baguettine Natur 140g x25



31611



VORGEBACKEN

Baguettine mit Samen und Getreide 140g x28



41014



VORGEBACKEN

Baguettine mit Getreide und Samen 120g x60



N!

42619



VORGEBACKEN

Baguettine mit Charakter 140g x50



BAGUETTES

32672



VORGEBACKEN

Baguette 1778 280g x25



36831



Baguette mit Charakter 280g x22



N!

42332



Baguette Gourmet mit Saaten 280g x22



BROTE ZUM TEILEN

30734



Rustikales Landbrot 450g x25



30735



Brot mit Getreide 450g x30



34909



Brot mit Dinkel 450g x18



35030



Roggenbrot 330g x26



41299



Brot mit Getreide und Samen 400g x18



31816

REFERENZEN
DIENSTLEISTUNGEN



Rustikales Landbrot 450g x9



32147



Viereckig Rustikales Brötchen 40g x30





Die Essentiellen



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

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

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

/ 73 % *der Deutschen essen gerne BROT ZU IHRER MAHLZEIT**

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

BRÖTCHEN

31586



VORGEBACKEN

Flute Natur 70g x55



33000



VORGEBACKEN

Rautenbrötchen Natur 55g x100



33001



VORGEBACKEN

Rautenbrötchen mit Mohn 55g x100



33002



VORGEBACKEN

Rautenbrötchen Mehrkorn 55g x100



33003



VORGEBACKEN

Rautenbrötchen mit Sesam 55g x100



33074



VORGEBACKEN

Mix Rautenbrötchen 55g x100



34921



VORGEBACKEN

Brötchen Natur 40g x200



34922



VORGEBACKEN

Rechteckiges Brötchen Natur 55g x140



34971



VORGEBACKEN

Rechteckiges rustikales Brötchen mit Samen 55g x140



37089



VORGEBACKEN

Rechteckiges Mehrkornbrötchen 55g x140



37090



VORGEBACKEN

Mehrkornbrötchen 40g x200



37551



VORGEBACKEN

Mix Rechteckige Brötchen 55g x120



SANDWICH-BROTE

34793



VORGEBACKEN

Baguettine Natur 140g x50



34794



VORGEBACKEN

Mehrkornbaguettine 140g x50



35021



VORGEBACKEN

Baguettine mit Mohn 140g x50



34790

BAGUETTES



VORGEBACKEN

Baguette Natur 280g x25



34791



VORGEBACKEN

Mehrkornbaguette 280g x25



34792



VORGEBACKEN

Landbaguette 280g x25



42611

N!



VORGEBACKEN

Baguette Nova 280g x22



38558

REFERENZEN
DIENSTLEISTUNGEN



VORGEBACKEN

Beutel x 2 Baguettines Natur 140g x24





Die Leckeren

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

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

/ 52 % *der deutschen Verbraucher mögen
LECKERE BROTE MIT VIELEN STÜCKCHEN**

Entdecken Sie unsere Brote mit Früchten

BRÖTCHEN

37452



VORGEBACKEN

Brötchen mit Walnüssen und Haselnüssen 55g x75



37453



VORGEBACKEN

Brötchen mit Feigen 55g x75



N!

42665



VORGEBACKEN

Rundes Brot mit Schokolade 60g x60



B'BREAK

37393



100% GEBACKEN

B'Break mit 2 Olivensorten und Rosmarin 70g x40



37394



100% GEBACKEN

B'Break mit Chorizo 70g x40

37396



100% GEBACKEN

B'Break Müsli 70g x40



BROTE ZUM TEILEN

35026



VORGEBACKEN

Feigenbrot 330g x26



40495



VORGEBACKEN

Brot mit Mais 300g x30



40496



VORGEBACKEN

Brot mit Nüssen 300g x28



40497



VORGEBACKEN


Brot mit Früchten 300g x30





KATEGORIE
BROTE
aus aller Welt

/ 75 % der Deutschen entdecken gerne
NEUE GESCHMACKSRICHTUNGEN
AUS ANDEREN LÄNDERN*



Unsere Kollektion Évasions ist wie eine Reise um die Welt

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

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

/ 90 % der deutschen Verbraucher geben an,
LUST ZU HABEN, DIESE BROTE ZU PROBIEREN*

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

[← ZURÜCK ZUM INHALT](#)

RUSTIKAL BRÖT

41288



Kürbiskernbrot 750g x7



41289



Vollkornbrot 750g x12



CIABATTAS

37140



Ciabatta Natur 140g x50



37147



Ciabatta mit Olivenöl 140g x50



SO MOELLEUX

36110



Brioche Brot nach Wiener Art 130g x44



36417



SO Moelleux Natur 100g x64



FOCACCIA

40515



Focaccia Cinquanta Natur 210g x24



40517



Focaccia Cinquanta Natur 450g x12



BROTE ZUM TEILEN

38226



Nordisches Brot 330g x26



panidor[®]



Panidor

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

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

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

GROSSEN BROTE

41583



VORGEBACKEN

Brot mit Kürbis und Nüssen 350g x20



MINI BROTE

41584



VORGEBACKEN

Rustikales Mini Brötchen 33g x200



41586



VORGEBACKEN

Dunkles Mini Brötchen 33g x250



41595



VORGEBACKEN

Minibrötchen mit Getreide und Samen 33g x250



BRÖTCHEN

41590



VORGEBACKEN

Rustikales Brötchen 90g x90



41594



VORGEBACKEN

Dunkles Brötchen 80g x100



03 FEINGEBÄCK



Hochwertiger Plunderteig

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

Tradition, die schmeckt

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

Flexibilität und Schnelligkeit

- / Ein Angebot an **TG (ungegarter Teigling)** und an **GTG (gegartes Teigling)**, das jedem Bedarf entspricht.

Engagement für eine bessere Ernährung

- / 74 % unseres Feingebäcks tragen das Clean Label von Bridor.



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

KATEGORIE

FEINGEBÄCK

nach französischer Art

DIE TIPPS UNSERER
BÄCKEREXPERTEN
ZUR ZUBEREITUNG
DES FEINGEBÄCKS
AUFRUFEN



Bridor x Pierre Hermé Paris

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

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

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

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

MINIS UND LUNCH

40260



GTG

Mini Croissant 35g x180



40261



GTG

Mini Schokobrotchen 40g x180





Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels

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

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

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

/ 64 % *der deutschen Verbraucher legen bei einem Aufenthalt im Hotel großen Wert auf QUALITÄT, FRISCHE UND KNUSPRIGKEIT bei Feingebäck**

MINI TARTELETTES



42321



GTG

Mini Tartelette Apfel Birne 35g x144



42322



GTG

Mini Feingebäck Schwarze Johannisbeere Apfel 35g x144



42323



GTG

Mini Tartelette Ananas Passionsfrucht 35g x144



42337



GTG

Mix Mini Feingebäck x144



MINIS UND LUNCH



30227



GTG

Lunch Apfeltasche 40g x255



31290



GTG

Mini Rosinenschnecke 30g x230



31776



GTG

Lunch Schokobrötchen 35g x210



31778



GTG

Lunch Croissant 30g x195



32972



GTG

Mini Rosinenschnecke 30g x230



32973



GTG

Lunch Schokobrötchen 35g x210



32974



GTG

Lunch Croissant 30g x195



UNVERZICHTBAR



30995



TG

Croissant 80g x120





31802



TG

Croissant 70g x165



31803



TG

Schokobrötchen 80g x150



REFERENZEN
DIENSTLEISTUNGEN



31542



GTG

Lunch Croissant 30g x70



31543



GTG

Lunch Schokobrötchen 35g x70



31544



GTG

Lunch Rosinenschnecke 30g x70



33861



GTG

Mix Mini Feingebäck x90





Éclat du Terroir

Éclat du Terroir, eine Kollektion mit drei verschiedenen Produktreihen:

Éclat du Terroir Original, das einzigartige und un-nachahmliche Geheimrezept mit AOP Butter Charentes-Poitou, der historischen Referenz für Ziehbutter. Eine lokale Butter, die einem einzigartigen regionalen Know-how entstammt und einen nachhaltigen Ansatz verfolgt.

Éclat du Terroir Feine Butter, eine Feingebäckreihe, die feine Butter mit besonderen Eigenschaften enthält, um eine hohe Qualität und die typischen Geschmacksnoten von Éclat du Terroir zu gewährleisten.

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

Marke Nr. 1 DER BÄCKER*

Lieblingscroissant DER VERBRAUCHER**



* Studie Foodservice Vision für Bridor, November 2022, 240 Bäcker, Frankreich.

** Verbraucherpanel, Actalia, 2020-2022, Frankreich, Spanien, Polen, 100 Verbraucher p

Fokus auf

ARTY

Das Feingebäck der kreativen Bäckermeister

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

Éclat du Terroir inspiriert sich an der Arbeit namhafter Persönlichkeiten aus der Pâtisserie, die über die Optik die Codes des Genusses neu erfinden, um das Feingebäck ARTY anzubieten.

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

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

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

/ 80 % VERZEHRABSICHTEN**

Entdecken Sie unsere zwei Feingebäckkreationen Arty



Éclat
du Terroir



33981 Mini Schokobrötchen 30g x200

TG



33980 Mini Croissant 25g x200

TG



33982 Mini Rosinenschnecke 35g x200

TG



35191 Lunch Croissant 30g x195

GTG



35193 Lunch Rosinenschnecke 30g x230

GTG



35192 Lunch Schokobrötchen 35g x210

GTG



UNVERZICHTBAR



41855 Croissant Arty 75g x150

TG



41856 Schokobrötchen Arty 85g x135

TG





31780 Croissant 80g x60

GTG

37383 Croissant 70g x70

GTG



33914 Croissant 70g x165

TG



31792 Schokobrötchen 80g x60

GTG



31691 Schokobrötchen 80g x150

TG



32960 Croissant 50g x120

GTG

33230 Croissant 70g x70

GTG

34161 Croissant 60g x70

GTG

40677 Croissant 80g x60

GTG



40721 Croissant 70g x165

TG



34162 Schokobrötchen 70g x90

GTG

40675 Schokobrötchen 80g x60

GTG



41476 Schokobrötchen 80g x150

TG





32569 Rosinenschnecke 130g x90

TG



35022 Croissant gebogen 70g x165

TG



41053 Rosinenschnecke 130g x50

GTG



41052 Rosinenschnecke 130g x90

TG



REFERENZEN
DIENSTLEISTUNGEN



31825 Croissant 80g x25

GTG



Les
Inspirés

Les Inspirés



Eine Produktreihe an Feingebäck aus reiner Premiumbutter, mit sehr ausgeprägter Blätterung und großzügigem Volumen.

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

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

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

Nur UNGEGART erhältlich

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

* in Puderform eingearbeitet

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

41413



TG

Schokobrötchen 80g x150



41414



TG

Croissant 70g x165





Die Geschmackvollen

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

Der feine Plunderteig verleiht diesem Feingebäck eine unvergleichliche Knusprigkeit.

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

/ 60 % der deutschen Verbraucher kaufen am Wochenende FÜR DAS FRÜHSTÜCK REGELMÄSSIG FEINGEBÄCK IN DER BÄCKEREI*

MINIS UND LUNCH



32924 Mini Apfeltasche 40g x255

GTG



32181 Mini Croissant 25g x225

GTG

32956 Mini Croissant 20g x260

GTG



32921 Mini Croissant 20g x200

TG



33320 Mix Mini Lunch Feingebäck x135

GTG



32182 Mini Schokobrötchen 25g x250

GTG

32918 Schokobrötchen 32g x240

GTG

32958 Mini Schokobrötchen 28g x260

GTG



32922 Mini Schokobrötchen 28g x200

TG



32183 Mini Rosinenschnecke 30g x260

GTG

32919 Rosinenschnecke 35g x260

GTG



32923 Mini Rosinenschnecke 30g x200

TG



UNVERZICHTBAR



30228 Apfeltasche 105g x50

GTG



40083 Tasche mit Apfelstücken 105g x50

GTG



31000 Croissant 60g x70

GTG

31044 Croissant 70g x60

GTG

33250 Croissant 40g x165

GTG



35653 Croissant 80g x60

GTG

35676 Croissant 90g x50

GTG



30063 Croissant 71g x150

TG

35099 Croissant 80g x150

TG



31001 Schokobrotchen 75g x70

GTG

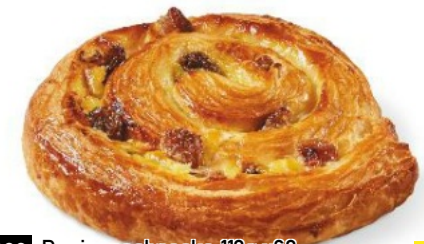
32822 Schokobrotchen 65g x90

GTG



32099 Schokobrotchen 80g x150

TG



31002 Rosinenschnecke 110g x60

GTG

35712 Rosinenschnecke 96g x66

GTG





39621 Gebogenes Croissant 80g x56

GTG



41054 Rosinenschnecke 105g x120

GTG

REFERENZEN
DIENSTLEISTUNGEN



30937 Schokobrotchen 75g x20

GTG



30936 Croissant 60g x30

GTG



32422 Rosinenschnecke 110g x22

GTG



40630 Mini Croissant 25g x200

GTG



41214 Mix Mini Feingebäck x90

GTG



/ Die Unwiderstehlichen

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

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

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

*BEI DER AUSWAHL EINES FEINGEBÄCKS ACHTEN DEUTSCHE VERBRAUCHER IN ERSTER LINIE AUF DIE FRISCHE***

* In Pulverform eingearbeitet.

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

MINIS UND LUNCH



39713

GTG

Mini Schokobrötchen 28g x160



39714

GTG

Mini Croissant 25g x160



UNVERZICHTBAR



36039

TG

Croissant 65g x180



36040

TG

Schokobrötchen 75g x165



37460

GTG

Croissant 60g x70



37461

GTG

Schokobrötchen 70g x76



37693

GTG

Croissant 70g x60



38317

TG

Croissant 75g x150



38318

TG

Schokobrötchen 85g x135



N!



42466

GTG

Croissant 80g x60



N!

REFERENZEN
DIENSTLEISTUNGEN



38203

GTG

Croissant 60g x72



38204

GTG

Schokobrötchen 70g x72





Die Klassiker

Die Klassiker, eine **breite Produktreihe an Feingebäck nach französischer Art mit Butter**, das als ungegarter und gegarter Teigling und in verschiedenen Formaten erhältlich ist.

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

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

/ 55 % *der deutschen Verbraucher verzehren gerne
MINI FEINGEBÄCK IN SEMINARPAUSEN ODER
BEI BERUFLICHEN VERANSTALTUNGEN**



31025 Lunch Schokobrötchen 32g x340

TG



31026 Lunch Croissant 30g x400

TG



34840 Mini Croissant 25g x225

GTG



34854 Mini Rosinenschnecke 30g x260

GTG



34853 Mini Schokobrötchen 25g x250

GTG



UNVERZICHTBAR



32629 Croissant 55g x110

GTG



35511 Croissant 80g x60

GTG



30158 Croissant 50g x200

TG



30168 Croissant 60g x180

TG



31027 Schokobrötchen 80g x70

GTG

33751 Schokobrötchen 65g x90

GTG

34581 Schokobrötchen 75g x70

GTG





30095 Schokobrötchen 70g x180

TG



30261 Rosinenschnecke 105g x120

TG

32659 Rosinenschnecke 120g x105

TG



32562 Gebogenes Croissant 80g x60

GTG



32717 Maxi Schokobrötchen 150g x36

GTG





/ Baker Solution

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

Unser Angebot Baker Solution: eine Kollektion an Feingebäck nach französischer Art, das für eine einfache und schnelle Zubereitung als gegarter Teigling erhältlich ist.

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

/ 43 % der Europäer VERZEHREN GELEGENTLICH VEGANE SPEISEN zuhause oder im Restaurant*

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

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

UNVERZICHTBAR



35508 SelectBlend Croissant 70g x64

GTG



35509 SelectBlend Schokobrötchen 80g x70

GTG



38509 Apfeltasche 100g x50

GTG



40882 SelectBlend Rosinenschnecke 110g x60

GTG



40871 SelectBlend Croissant mit Zuckerdekor 75g x50

GTG



MINIS UND LUNCH



35506 Mini SelectBlend Croissant 25g x225

GTG

40837 Mini SelectBlend Croissant 30g x240

GTG



35507 Mini SelectBlend Schokobrötchen 28g x260

GTG



40841 Lunch Rosinenschnecke 35g x260

GTG





40839 Lunch Schokobrötchen 32g x240

GTG



41241 Veganes Croissant 70g x60

GTG



41221 Veganes Schokobrötchen 80g x60

GTG



N!



42760 Mini SelectBlend Schokobrötchen 35g x210

GTG



N!



42759 Mini SelectBlend Rosinenschnecke 30g x260

GTG



N!



42747 SelectBlend Schokobrötchen 70g x76

GTG



N!



42739 SelectBlend Croissant 80g x60

GTG



N!



42746 SelectBlend Croissant 60g x70

GTG





42750 SelectBlend Lunch Croissant 40g
x165

GTG

MISCH
FETTE





KATEGORIE

Köstliches. *FEINGEBÄCK*

FÜR EIN PERFEKTES
BACKERGEBNIS
BEFOLGEN SIE DIE
TIPPS UNSERER
BÄCKEREXPERTEN!



Die Mini Köstlichkeiten

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

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

/ 56 % der deutschen Verbraucher wünschen sich
EINE BREITE AUSWAHL AN MINI FEINGEBÄCK
AUF DEM FRÜHSTÜCKSBÜFETT EINES HOTELS*

/ 59 % der deutschen Verbraucher mögen
FARBENFROHES UND DEKORIERTES FEINGEBÄCK*

FOKUS AUF

Die Mini Tartelettes



Wenn Feingebäck auf die Pâtisserie trifft ...

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

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

42321 MINI TARTELETTE APFEL BIRNE 35 g

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

42322 MINI TARTELETTE JOHANNISBEERE APFEL 35 g

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

42323 MINI TARTELETTE ANANAS PASSIONSFRUCHT 35 g

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

42337 MIX MINI TARTELETTE

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



Entdecken Sie, wie Sie unsere Mini Tartelettes personalisieren können

MINI KÖSTLICHKEITEN

36814



GTG

Mini Jésuite mit Vanillecreme 40g x150



36815



GTG

Mini Extravagant mit Himbeer 35g x150

36821



GTG

Mini Finger mit Praline 35g x150



36822



GTG

Mix Mini Köstlichkeiten x200

SÜSSES MINI FEINGEBÄCK

31293



TG

Mini Schleife mit Schokolade 28g x180

31701



GTG

Mini Schleife mit Schokolade 28g x100

32156



GTG

Mini Schleife mit Cranberries 30g x100

32157



GTG

Mini Zimtschnecke 35g x260

32232



GTG

Mix Mini Feingebäck x140

32330



GTG

Mini Extravagant mit Creme 40g x180

MINI KÖRBCHEN

31103



GTG

Mini Korb mit Mango 40g x100



31104



GTG

Mini Korb mit Sauerkirsche 40g x100



31105



GTG

Mini Korb mit Erdbeere 40g x100



31106



GTG

Mini Korb karamellisierter Apfel 40g x100



31507



GTG

Mix mini Korb mit Früchten 40g x100



42624

N!



GTG

Mini Zopf Ahornsirup und Pekannüsse 40g x100



N!

ANDERE SPEZIALITÄTEN



Die Maxi Köstlichkeiten

Ein einzigartiges Genusserlebnis dank kreativem und großzügigem Feingebäck.

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

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

FOKUS AUF DIE SCHNECKE MIT MILKA®-SCHOKOLADENSPLITTERN

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



Entdecken Sie unsere Schnecke mit Milka®-Schokolade

DER NACHMITTAGSIMBISS: DER BELIEBTESTE MOMENT FÜR DEN VERZEHVON MILKA®-PRODUKTEN

/ **88 %** der Verbraucher finden, dass **DIESES PRODUKT** **PERFEKT FÜR DEN NACHMITTAGSIMBISS WÄRE.***



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



5 auf Vorrat erhältliche Codes:

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

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

DIE
BLÄTTERTEIGBRIOCHE



39849

100% GEBACKEN

Blätterteigbrioches Spiral 295g x4



40449



TG

DIY Blätterteigbrioches Spiral 330g x24



GEFÜLLTE
CROISSANTS

34420



GTG

Croissant mit Kakao-Haselnussfüllung 90g x60



34421



GTG

Croissant mit Mandelfüllung 90g x60



35716



GTG

Croissant mit Mandelfüllung 95g x60



36672



GTG

Croissant mit Kakao-Haselnussfüllung 90g x44



37459



GTG

Croissant mit Kakao-Haselnussfüllung 70g x56



38539



GTG

Veganes Croissant mit himbeeffüllung Baker Solution 90g x44



39889



GTG

Croissant mit Cremefüllung 100g x50



40404



GTG

Croissant mit Himbeerfüllung 90g x40



40405



GTG

Croissant mit Kakao-Haselnussfüllung 90g x40



40407



GTG

Croissant mit Aprikosenfüllung 90g x40



40880



GTG

Croissant fourré crème pâtissière SelectBlend 100g x50



40883



GTG

Croissant fourré abricot SelectBlend 90g x40



40884



GTG

Croissant fourré cacao noisette SelectBlend 90g x40



42563

N!



GTG

Croissant mit Pistazienfüllung 85g x50

N!

32063

EXTRAVAGANTS



GTG

Extravagant mit Creme 90g x70

36622



GTG

Extravagant mit Creme und Schokolade 95g x70

37745



GTG

Extravagant Dreimal Schokolade 95g x60



30302

SCHLEIFEN



TG

Schleife mit Schokolade 120g x65

34060



TG

Schleife mit Dunkle Schokolade 110g x65

30042

SUISES



TG

Suisse mit Schokolade 120g x70

33441



GTG

Suisse mit Schokolade 100g x70

40498



GTG

Suisse mit Rosinen 100g x70



DIE DÄNISCHEN CROWNS

39774



GTG

Veganes crown Vanillegeschmack
Haselnussstücke Baker Solution 90g x48



39775



GTG

Veganes Crown Orange und
Haselnussstücke Baker Solution 90g x48



39776



GTG

Veganes crown Kirsche und Leinsamen
Baker Solution 90g x48



ANDERE SPEZIALITÄTEN

32160



GTG

Zimtschnecke 100g x60



38184



GTG

Breizh'n'Roll 85g x60



39701



GTG

Zimtschnecke Ultra Kanel 100g x60



42266



GTG

Schnecke mit Milka® Schokolade 95g x66



42623

N!



GTG

Zopf Ahornsirup und Pekannüsse 95g x48



N!

40538

REFERENZEN
DIENSTLEISTUNGEN



GTG

Croissant mit Kakao-Haselnussfüllung 90g
x22





KATEGORIE

FEINGEBÄCK

aus aller Welt



/ Évasions

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

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

/ **72 %** *der deutschen Verbraucher entdecken gerne NEUE FORMEN UND GESCHMÄCKER BEIM FEINGEBÄCK**

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

COUQUE MIT BUTTER

40942



GTG

Couque mit Butter 75g x64



40943



GTG

Couque mit Butter und Rosinen 85g x64



34732

CROISSANTS



GTG

Mehrkorncroissant 70g x70



35681



GTG

Lunch Croissant Mehrkorn 35g x180



40543



GTG

Croissant Zaatar 70g x60



40838



GTG

Croissant multigrains SelectBlend 35g x180



40544



GTG

Croissant Zaatar 35g x165



04 SNACKS



Hochwertiger Plunderteig

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

Geschmack und Kreativität

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

Schnelle Zubereitung

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

Engagement für eine bessere Ernährung

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



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



Deftige Snacks

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

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

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

FINGER

41251



GTG

Käsefinger 90g x60



MINI SNACKS

38798



GTG

Extravagant mit Käse 35g x180



38925



GTG

Mini Käseschnecke 35g x225



38926



GTG

Mini Pestoschnecke 30g x225



38928



GTG

Mix Mini Schnecke Gesalzen x225



38929



GTG

Mini Pizzaschnecke 35g x225



34401

KÖRBCHEN



GTG

Korb mit Schinken und Käse 100g x70

40642



GTG

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



40643



GTG

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



33123

SCHNECKEN



GTG

Schnecke mit Schinken und Käse 120g x54

37455

GEFÜLLTE CROISSANTS



GTG

Croissant mit Käsefüllung 90g x60



36967

DER BUN'N'ROLL



GTG

Bun'n'Roll 85g x50



REFERENZEN
DIENSTLEISTUNGEN

38366



GTG

Bun'n'Roll 85g x20



05 PÂTISSERIE



Know-how und Exzellenz

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

Genuss und Kreativität

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

Flexibilität und Schnelligkeit

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



Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels

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

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

/ 55 % der Deutschen bevorzugen Macarons IN ALLGEMEIN BELIEBTEN GESCHMACKSRICHTUNGEN (Vanille, Schokolade, Himbeere ...)*

/ 77 % der deutschen Verbraucher finden, dass Macarons FÜR HOCHWERTIGE PÂTISSERIEN STEHEN**

MACARONS



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



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



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



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



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



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



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



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

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



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

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

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



Die Köstlichkeiten

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

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

Die Füllung dieser Macarons besteht aus:

- / geschlagener Ganache für eine feine und leichte Textur
- / oder aus Fruchtkompott für frischen und intensiven Geschmack

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

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



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

6 Stück pro Rezept, auf 1 Platte

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



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

8 Stück pro Rezept, auf 1 Platte

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



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

8 Stück pro Rezept, auf 1 Platte

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



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

18 Blister pro Karton - 2 Stück pro Rezept pro Blister

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

Évasions

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

Eine sehr leckere Produktreihe, die sich für viele Verzehr-momente eignet.

CHOUQUETTES



39052

GTG

Chouquette 20g x384

DIE MUFFINS



38973

SERVIERFERTIG

Schokoladenmuffin mit
Schokoladensplittern 95g x28



38974

SERVIERFERTIG

Blaubermuffin 95g x28



38978

SERVIERFERTIG

Schokoladenmuffin mit Schokoladen-
Haselnussfüllung 120g x28

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

Panidor

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

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

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

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

BOLA DE BERLIM

41588



SERVIERFERTIG

Bola de Berlim Natur 80g x20



41591



SERVIERFERTIG

Bola de Berlim mit Cremefüllung 120g x20



41592



SERVIERFERTIG

Bola de Berlim mit Kakao und Haselnuss 120g x20



39747

PASTEL DE NATA



GTG

Pastel de Nata 60g x60



41370



GTG

Pastel de Nata 60g x60

MARGARINE



41587



GTG

Mini Pastel de Nata 35g x120

MARGARINE



42450

N!



VORGEBACKEN

Pastel de Nata 60g x60

MARGARINE



N!

42452

N!



VORGEBACKEN

Pastel de Nata 50g x60



N!

N!

42655



GTG

Pastel de Nata 60g x60

06 DIENSTLEISTUNGEN

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

Mini Packs

Produkte, die in kleinen Kartons mit einem großen Etikett für den Selbstbedienungs Großhandel verpackt werden.

Verbraucherbeutel

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

Teigplatten

Platten aus Plunderteig und Hefepfunderteig für die Herstellung von süßen oder herzhaften Kreationen.




Referenzen Dienstleistungen



Die Mini Packs

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

/ FEINGEBÄCK

	Ausführung	Stück / Karton	Kartons / Palette	Standardcode	
Die Unverzichtbaren					
31825	Croissant 80 g Éclat du Terroir 	GTG	25	132	31780
30936	Croissant 60 g Die Geschmackvollen	GTG	30	120	31000
30937	Schokobrötchen 75 g Die Geschmackvollen	GTG	20	120	31001
32422	Rosinenschnecke 110 g Die Geschmackvollen	GTG	22	132	31002
Minis und Lunch					
31542	Lunch Croissant 30 g Une Recette Lenôtre Professionnels 	GTG	70	120	31778
31543	Lunch Schokobrötchen 35 g Une Recette Lenôtre Professionnels 	GTG	70	120	31776
41214	Mix Lunch Feingebäck Die Geschmackvollen (30 Croissants + 30 Schokobrötchen + 30 Rosinenschnecken)	GTG	90	132	
Gefüllte Croissants					
40538	Croissant mit Kakao-Haselnussfüllung 90 g	GTG	22	132	40405

/ BROTE

	Ausführung	Stück / Karton	Kartons / Palette	Standardcode	
Brötchen					
31301	Finedor® Natur 45 g Une Recette Lenôtre Professionnels 	Vorgebacken	30	120	30895
31305	Mehrkornbrötchen 45 g Une Recette Lenôtre Professionnels 	Vorgebacken	35	120	30898
32147	Rustikales viereckiges Brötchen 40 g	Vorgebacken	30	132	31520
Catering Brot					
32321	Brot mit Früchten 180g Une Recette Lenôtre Professionnels 	Vorgebacken	15	132	30894

/ SNACKS

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

/ PÂTISSERIE

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

Teigplatten

PLATTEN AUS PLUNDERTEIG UND HEFEPLUNDERTEIG
FÜR DIE HERSTELLUNG VON SÜSSEN ODER HERZHAFTEN KREATIONEN.

/ PLUNDERTEIGE

		Ausführung	Stück / Karton	Kartons / Palette
30081	Plunderteigplatte 2 kg	GTG	6	120
34171	Plunderteigplatte 300 g	GTG	36	120





/ PLUNDERHEFETEIGE

34813	Plunderhefeteigplatte 500 g	TG	25	120
-------	-----------------------------	-----------	----	-----

Verbraucherbeutel für den Einzelverkauf

VERPACKUNGEN, DIE SICH FÜR DEN VERKAUF AN DEN ENDVERBRAUCHER EIGNEN.

/ FEINGEBÄCK

			Ausführung	Stück / Karton	Kartons / Palette	Standardcode
38204	Beutel x 6 Schokobrotchen Le Fournil de Pierre		GTG	12 Beutel	64	37461
38203	Beutel x 6 Croissants Le Fournil de Pierre		GTG	12 Beutel	64	37460
40534	Beutel x 6 BIO Croissants 70 g Le Fournil de Pierre		GTG	12 Beutel	70	32504
40630	Beutel x 10 Mini Croissants 25 g Le Fournil de Pierre		GTG	20 Beutel	64	40762



/ BROTE

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



/ PÂTISSERIE

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

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

/ BROTE			
MHD: 15 MONATE			
BACKTABELLE			
Richtwerte, anzupassen an Ihren Backofen ⁽¹⁾			
BRÖTCHEN	Minibrote 33 g und Brötchen 80 g Panidor	10-15 Min.	5-8 Min. bei 200 °C
	Finedor® (alle Finedor® außer Ähre: 45 g, 50 g)	0-10 Min. (Dauer der Blechbelegung)	6-8 Min. bei 200-210 °C
	Finedor® Ähre (40 g)		4-5 Min. bei 200-210 °C
	Andere Brötchen (40 g - 70 g)		7-9 Min. bei 190-200 °C
	Brötchen 90 g	15-20 Min.	8-12 Min. bei 200 °C
	100 % gebacken		Siehe Produktdatenblatt
SANDWICH-BROTE	Mini Sandwich-Brote (80 g)	0-10 Min. (Dauer der Blechbelegung)	9-11 Min. bei 190-200 °C
	Baguettes (120 g - 140 g)		10-12 Min. bei 190-200 °C
	Ciabattas (140 g)		10-12 Min. bei 180 °C
	SO melleux (140 g)		5-7 Min. bei 180 °C
BAGUETTES	Baguettes (280 g)	0-10 Min. (Dauer der Blechbelegung)	12-14 Min. bei 190-200 °C
	Baguette mit Charakter (280 g)		11-13 Minuten bei 210 °C
BROTE ZUM TEILEN UND FOCACCIAS	Brote zum Teilen (< 400 g): Pochon, Céréaliér, Nordisches Brot, Gourmetbrote	0-10 Min. (Dauer der Blechbelegung)	11-13 Min. bei 190-200 °C
	Brote mit Früchten zum Teilen: Feigen, Müsli, Walnüsse, Zitrone etc. + Brot mit Früchten 180 g Une Recette Lenôtre Professionnels		13-14 Min. bei 180-190 °C
	Brote zum Teilen (> 400 g): Körner, Landbrot, Pochon, Céréaliér, Bâtard etc.		16-18 Min. bei 190-200 °C
	Kamps-Brote 750 g	1 Std. 30	9 Min. bei 210 °C
	100 % gebacken		Siehe Produktdatenblatt



Schritt 1:
Aufthauen⁽²⁾



SCHRITT 2: Backen
(Ofen vorgeheizt auf 230 °C⁽³⁾)



SCHRITT 3:
Abkühlen vor dem Servieren⁽⁴⁾

/ GLUTENFREI			
MHD: 12 MONATE			
BACKTABELLE			
Richtwerte, anzupassen an Ihren Backofen ⁽¹⁾			
Brötchen und Briochettes		10 Min.	2 Min., aus der Verpackung genommen
Madeleine		8 Min.	2 Min., aus der Verpackung genommen



SCHRITT 1: Backen
(Umluftofen und Drehofen⁽⁵⁾ bei 160 °C in der Verpackung)



SCHRITT 2:
Abkühlen vor dem Servieren

/ PÂTISSERIE			
MACARONS			
MHD: 12 MONATE			
Macarons		Nach dem Auftauen	mindestens 4 Std. bei + 4 °C
ANDERE PÂTISSERIEN			
MHD: CHOUQUETTES 6 MONATE UND MUFFINS 18 MONATE			
Chouquettes		0-5 Min. (Dauer der Blechbelegung)	ODER 18-20 Min. 185-190 °C
Muffins 95 g		1 Stunde	-
Muffins 120 g		2 Stunden	-
Bolas de Berlim		1 Std. 30 bis 2 Std. 30	-
Pastel de Nata 60 g		15-20 Min.	10-13 Min. bei 230 °C
Pastel de Nata 35 g		10-15 Min.	8-11 Min. bei 250 °C
Pastel de Nata 60 g vorgebacken		Kein Auftauen	6-7 Min. bei 220 °C
Pastel de Nata 50 g vorgebacken		Kein Auftauen	6-7 Min. bei 220 °C

SCHRITT 1: Folie entfernen

SCHRITT 2: Auftauen

SCHRITT 3: Von der Platte nehmen
(bei Raumtemperatur, vor dem Verzehr)

SCHRITT 1: Auftauen

SCHRITT 2: Backen
(Ofen vorgeheizt auf 210 °C)

/ SNACKS			
MHD: 12 MONATE			
BACKTABELLE			
Richtwerte, anzupassen an Ihren Backofen ⁽¹⁾			
Mini Snacks		24	30 bis 45 Min.
Bun'n'Roll		12 (Formen auf ein Gitter stellen)	14-15 Min. bei 165-170 °C
Herzhafte Schnecken und gefüllte Croissants			
Tasche 100 g		12	16 bis 18 Min. bei 165-170 °C
Fingers		10	45 Min. bis 1 Stunde



Stückzahl pro Blech 40 x 60



SCHRITT 1:
Aufthauen (bei Raumtemperatur)



SCHRITT 2: Backen
(Ofen vorgeheizt auf 190 °C)

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



/ FEINGEBÄCK UNGEGART/TG

MHD: 9 MONATE, AUSGENOMMEN BRIOCHETTES: 4 MONATE

BACKTABELLE

Richtwerte, anzupassen an Ihren Backofen⁽¹⁾

	Stückzahl pro Blech 40 x 60	SCHRITT 1: Gehen lassen (27-28 °C, Luftfeuchtigkeit 70-80 %)		SCHRITT 2: Trocknen (bei Raumtemperatur)	SCHRITT 3: Eiglasur	SCHRITT 4: Backen (Ofen vorgeheizt auf 190 °C)		
		Direkt	Kontrolliert					
FEINGEBÄCK NACH FRANZÖSISCHER ART	Mini / Lunch	20-25	1 Std. 30 bis 1 Std. 45	1 Std. bis 1 Std. 15	10 Min.	JA	13-15 Min.	165-175 °C
	Croissants (50 g - 75 g)	12	1 Std. 45 bis 2 Std.	1 Std. 15 bis 1 Std. 30			15 bis 17 Min.	
	Croissants (80 g - 100 g)	9-12	2 Std. bis 2 Std. 15	1 Std. 30 bis 1 Std. 45			16 bis 18 Min.	
	Schokobrotchen						15 bis 17 Min.	
	Rosinenschnecken	8-12	2 Std. 15 bis 2 Std. 30	1 Std. 45 bis 2 Std.	15 Min.	15-16 Min.	165-175 °C	
KOLLEKTION MIT EINER SPEZIFISCHEN BACKANWEISUNG	Eclat du Terroir - Croissant (61 g - 79 g)	12	1 Std. 45 bis 2 Std.	1 Std. 15 bis 1 Std. 30	15 Min.	16-17 Min.		
	Eclat du Terroir - Schokobrotchen (70 g - 85 g)		2 Std. bis 2 Std. 15	1 Std. 30 bis 1 Std. 45	15 Min.	15 bis 17 Min.		
	Croissants und Schokobrotchen - Die Unwiderstehlichen		1 Std. 50 bis 2 Std. 10	1 Std. 20 bis 1 Std. 35	15 Min.			
KÖSTLICHES FEINGEBÄCK UND AUS ALLER WELT	Köstliches Mini Feingebäck	24	1 Std. 30 bis 1 Std. 45	1 Std. bis 1 Std. 15	10 Min.	JA	13-15 Min.	165-175 °C
	Köstliches Maxi Feingebäck	8-10	2 Std. 15 bis 2 Std. 30	1 Std. 45 bis 2 Std.			15-17 Min.	
	DIY-Plunderteigbröche 330 g	6	2 Std. 15 bis 3 Std.	-			45-50 Min.	

/ FEINGEBÄCK GEGARTE TEIGLINGE

MHD: 12 MONATE

BACKTABELLE

Richtwerte, anzupassen an Ihren Backofen⁽¹⁾

	Stückzahl pro Blech 40 x 60	SCHRITT 1: Auftauen (bei Raumtemperatur)	SCHRITT 2: Backen (Ofen vorgeheizt + 20 °C)		
FEINGEBÄCK NACH FRANZÖSISCHER ART	Mini / Lunch	24	30 bis 45 Min.	13-15 Min.	165-170 °C
	Croissants (40 g bis 60 g)	12-15		15 bis 17 Min.	
	Croissants (65 g bis 100 g)	9-12		15-18 Min.	
	Schokobrotchen			16 bis 18 Min.	
	Maxi Schokobrotchen (150 g)	8		20-25 Min.	
	Rosinenschnecken	8-12		17-20 Min.	
	Mini Apfeltasche	24	45 Min. bis 1 Stunde	17-18 Min.	195-200 °C
	Apfeltaschen	12		19-20 Min.	
KÖSTLICHES FEINGEBÄCK UND AUS ALLER WELT	Köstliches Mini Feingebäck und Mini Croissants aus aller Welt	20-24	30 bis 45 Min.	13-15 Min.	165-170 °C
	Anderes köstliches Maxi Feingebäck	10-12		16-19 Min.	
	Gefüllte Croissants und Croissants aus aller Welt	12	45 Min. bis 1 Stunde	16-18 Min.	
	Breizh'n'Roll	12	30-45 Min.	18-19 Min.	180-185 °C
	Dänische Kronen	10-12	Kein Auftauen	18-20 Min.	190 °C
	Plunderteigbröche 295 g, 100 % gebacken	-	45-60 Min.	ODER 5 Min.	150 °C
	Couques	12	30-45 Min.	15-18 Min.	165-170 °C
	Zopf Ahornsirup und Pekannüsse	-	Kein Auftauen	18-20 Min.	190 °C
Mini Zopf Ahornsirup und Pekannüsse	-	14-15 Min.			

Den Katalog
herunterladen



Katalog



SHARE

THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD

GRUPE
LE DUFF

BRIDOR, EINE MARKE DER LE DUFF-GRUPPE



www.bridor.com

Kontakt Frankreich: commercialfrance@groupeleduff.com

Kontakt International: exportsales@groupeleduff.com

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

SIRET 491 668 893 00010 - RCS Rennes

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