

# KATALOG

# 2025



SHARE  
THE BAKERY CULTURES  
OF THE WORLD

# Zusammenfassung



## EINLEITUNG

- 003/ Über uns
- 007/ Die Backkulturen
- 009/ Inspirationen
- 011/ Unsere Engagements
- 012/ Die Trends
- 014/ Produkte zum entdecken
- 015/ Logothek



## NATÜRLICHKEIT UND ERNÄHRUNG

- 018/ Wohlbefinden
- 020/ Bio



## PAIN

- 023/ NACH FRANZÖSISCHER ART
- 024/ Pain > Collection Lenôtre
- 027/ Pain > Collection Lalo
- 030/ Pain > Collection les gourmets
- 033/
- 036/ Pain > Collection les gourmants
- 038/ Aus der welt
- 039/ Pain > Collection les évasions DE
- 041/ Panidor



## VIENNOISERIES

- 044/ NACH FRANZÖSISCHER ART
- 045/ Viennoiseries > Collection Herme Paris
- 047/ Viennoiseries > Collection Lenotre
- 050/ Viennoiseries > Collection Eclat du terroir
- 055/
- 057/ Viennoiseries > Collection Les savoureux
- 061/ Viennoiseries > Collection les irresistibles
- 063/ Viennoiseries > Collection les classiques
- 066/ Baker Solutions
- 070/ Die Köstlichkeiten
- 071/ Viennoiseries > Collection les minis gourmandes
- 076/ Viennoiseries > Collection les maxis gourmandes
- 083/ Aus aller welt
- 084/ Viennoiseries > Collection les évasions



## SNACKING

- 087/ Snacking > Les snackings salés



## PATISSERIES

- 091/
- 094/
- 096/ Patisseries > Collection Les évasions
- 098/ Panidor > Patisserie



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.

## Seit seiner Gründung wird Bridor von der Leidenschaft für das Bäckerhandwerk angetrieben

- ✓ 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 Know-hows des Backhandwerks

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.



## Qualität seit mehr als 30 Jahren

Bridor greift auf produktschonende 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.

## Alle Backkulturen aus der ganzen Welt lebendig erhalten 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 Brotchen und schmackhaftem Gebäck zu höchstem Gaumengenuss einladen.



## 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.

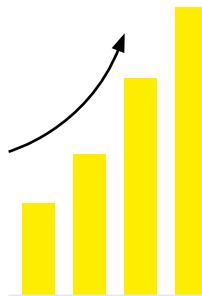


# BRIDOR

## AUF DER GANZEN WELT

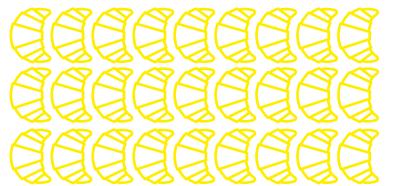


# BRIDOR IN ZAHLEN



**2 Milliarden**  
Euro Umsatz im Jahr 2025

**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 sich an den lokalen Traditionen inspirieren

- 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

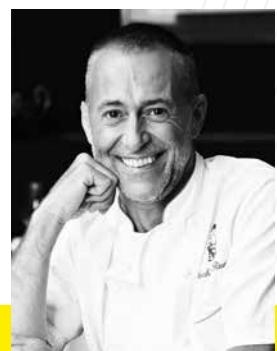
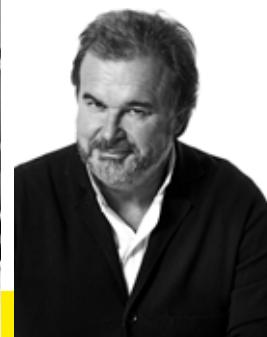


## Produkte, von den Kulturen aus aller Welt inspiriert und um unser französisches Know-How ergänzt

- 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 Brotarten, 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.



## 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 Verzehrermoment, Zubereitungszeit und Schwierigkeitsgrad gefiltert werden.



Für noch mehr Rezepte einfach den Code scannen!



## 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 BBCC 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.



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

← ZURÜCK ZUM INHALT



## 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

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

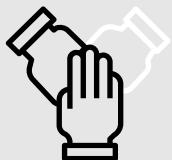


# HIER ENGAGIERT MAN SICH



## Wir respektieren die Frauen und Männer, die mit uns arbeiten

- / Die Sicherheit und das Wohlergehen am Arbeitsplatz garantieren
- / Diversität und Inklusion fördern
- / Ausbau der Kompetenzen und berufliche Weiterentwicklung der Mitarbeitenden unterstützen



## Wir bevorzugen eine nachhaltige Beschaffung

- / Die unternehmerische Sozialverantwortung unserer Lieferanten prüfen
- / Zur wirtschaftlichen Entwicklung der Gebiete beitragen, in denen wir ansässig sind
- / Ethische und transparente Geschäftspraktiken gewährleisten



## Wir schützen unsere Umwelt



- / Unseren CO2-Fußabdruck verringern
- / Sparsam mit natürlichen Ressourcen umgehen
- / Abfälle reduzieren und aufwerten



## Wir setzen auf Qualität und Innovation

- / Best Practices im Bereich der Lebensmittelsicherheit zertifizieren
- / Verstärkte Kommunikation mit unseren Kundinnen und Kunden für ein besseres Verständnis ihres Bedarfs
- / Unsere Innovationsdynamik für schöne, gute, gesunde und nachhaltige Produkte vorantreiben



# 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**<sup>2</sup>

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

Einige der meistverzehrten Brote in Deutschland sind<sup>3</sup>:

/ **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**<sup>1</sup>

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



## Snacks

### Genuss und praktische Handhabung

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

Die wichtigsten Kaufgründe sind:

/ **Geschmack** zu 65 %

/ **Genuss** zu 49 %

/ **Einfache Handhabung** zu 40 %

### Trendrezepte

Das beliebteste Plundergebäck der Deutschen<sup>1</sup>:

**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 FEINGEBÄCK<sup>2</sup>

Croissants und Schokobrötchen gehören zum bevorzugten Feingebäck der Deutschen, gewählt zu<sup>2</sup>:

- / 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 kaufen<sup>1</sup>:

**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 stehen<sup>2</sup>**:

- / **Genussmomente** zu 76 %
- / **Delikate Geschmacksrichtungen** zu 76 %
- / **Besondere Momente** zu 73 %

Die Verbraucher sind ebenfalls bereit, **neue Geschmacksrichtungen auszuprobieren<sup>4</sup>**:

**1/2** der Deutschen kennen **DAS PASTEL DE NATA**

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



# JETZT ENTDECKEN

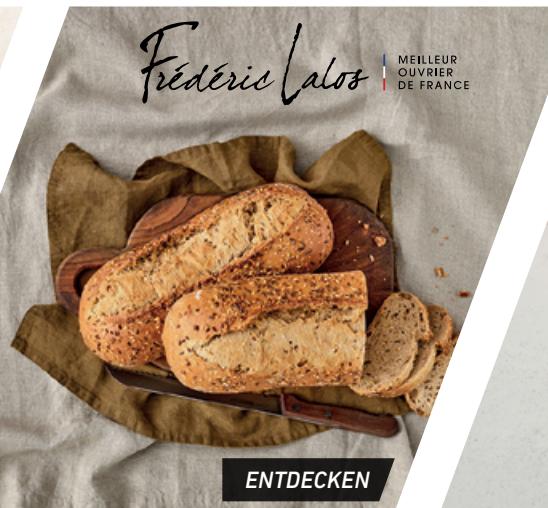


ENTDECKEN

## 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.

der Europäer ENTDECKEN  
GERNE NEUE FORMEN  
UND GESCHMÄCKER  
BEIM FEINGEBÄCK<sup>1</sup>



ENTDECKEN

## BROT MIT KHORASAN-WEIZEN UND URGETREIDE 450 G

Dieses neue Brot aus der Kollektion Frédéric Lalo 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<sup>2</sup>



ENTDECKEN

## 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 Woche<sup>1</sup>



ENTDECKEN

## DAS HALBE BAGUETTE MIT CHARAKTER 140 G

Die geheime Zutat für köstliche Sandwiches, bei denen das Brot das unbestrittenen **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<sup>3</sup>

(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

(3) Bridor-Studie mit 6.000 für ihr Land repräsentativen Verbrauchern in Europa (Frankreich, UK, Deutschland, Spanien, Italien, Niederlande), Augu

# LOGOTHEK

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

## Zutaten

### SAUERTEIG

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



Produkte mit Label Rouge-Mehl, das bei Verbrauchern bekannteste Qualitätslabel.<sup>1</sup>



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

### BALLAST-STOFFREICH

Produkte mit mindestens 6 g Ballaststoffen auf 100 g gebackenem Produkt.<sup>2</sup>



Produkte mit mindestens 3 g Ballaststoffen auf 100 g gebackenem Produkt.<sup>2</sup>

### EIWEISS-QUELLE

Mindestens 12 % des Energiegehalts dieser Produkte bestehen aus Eiweiß.<sup>2</sup>



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.

### GLUTEN-FREI

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.



SelectBlend, Feingebäck aus Qualitätsmischfett. Das perfekte Gleichgewicht zwischen Qualität und wettbewerbsfähigem Preis.

## 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 Brot 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.

 **ZURÜCK ZUM INHALT**

Mini Brioche Glutenfrei 50g x50



DIE GLUTENFREIEN



DIE GLUTENFREIEN

35431

BLEU-BLANC-CŒUR



Brötchen Bleu Blanc Cœur 50g x150



Brötchen mit Samen Glutenfrei 45g x50



DIE GLUTENFREIEN



DIE GLUTENFREIEN



35432

Brötchen Natur Glutenfrei 45g x50

DIE GLUTENFREIEN



DIE GLUTENFREIEN

35433



DIE GLUTENFREIEN

37021



Baguettine Bleu Blanc Cœur 140g x50



35700



Brötchen mit Samen Glutenfrei 45g x50

DIE GLUTENFREIEN



37022



Brötchen Bleu Blanc Cœur 40g x185



35430



Madeleine Glutenfrei 30g x50

DIE GLUTENFREIEN

41694

35430



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



**Bio**

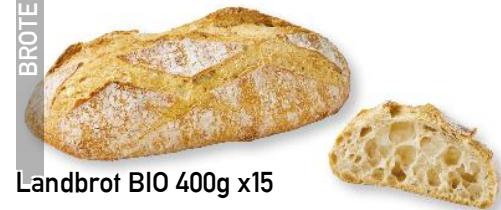
Das Geheimnis des BIO Brots und Feingebäcks von Bridor?

**/ 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\*\*



Landbrot BIO 400g x15



37448



Baguette BIO 280g x22



37449



Brötchen BIO 50g x60 PAINS



38941



Brötchen BIO 50g x180



38942



Nordisches Brot BIO 280g x28



39019



Croissant BIO 70g x60



32504



Schokobrötchen BIO 75g x70



32564



Apfeltasche BIO 110g x50

38410



Lunch Schokobrötchen BIO 35g x210



38563



Lunch Croissant BIO 30g x225



38564



Croissant BIO 70g x72 CROISSANT x6



40534

# 02 BROTE



## Hochwertige Rohstoffe

- Mindestens **T65 Mehle**: Seit 2021 werden alle unsere klassischen Weizenmehle aus **in Frankreich angebautem Weizen hergestellt**<sup>1</sup>.
- 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 Brotarten mit vielseitigen Formen und Geschmacksrichtungen anbieten zu können.

## Engagement für eine bessere Ernährung

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





# 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\**

Finedor® Natur 45g x50



30895

Finedor® Ähre 40g x40



31692

Finedor® mit Schwarzen Oliven und Thymian 50g x50



31823

Finedor® mit Urgetreiden 50g x50



36768

Bauernbrötchen 45g x60



30893

Dreieckig Brötchen mit Grünen Oliven 45g x45



30897

Brötchen mit Samen und Getreide 45g x60



30898

Mix Brötchen Prestige 45g x90



31588

Roggenbrötchen 50g x50



33994

Brötchen Nordische Art 60g x65



39040

Brot mit Früchten 180g x20



30894

Finedor® Natur 45g x30



31301

31305



Brötchen mit Samen und Getreide 45g x35



Frédéric Lalos

MEILLEUR  
OUVRIER  
DE FRANCE

# / Bridor signé Frédéric Lalos



Unser Brot Pochon aufrufen

68 % der deutschen Verbraucher  
BEVORZUGEN BROTE MIT SAUERTEIG\*

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

← ZURÜCK ZUM INHALT

## BAGUETTES

33362



Baguette Parisienne 280g x25



Baguette Land 280g x25



33364



Le Céréalier 450g x16



32992



Le Pochon 450g x16



32993



Le Bâtard 330g x20



33363



Le Bâtard 540g x14



33365



Brot mit Roggen und Zitronen 330g x26



34210



Brot mit Feigen 330g x26



34230



Le Complet 330g x26



34233



Brot mit Nüssen 400g x25



34234



Le Céréalier 280g x28



38148



Le Grand Pochon 1.1kg x10



41009



Le Pochon 280g x24



41015



le Grand Parisien 1.1kg x10



41016



Le Grand Céréalier 1.1kg x10



41017



Muesli Loaf 280g x26



41630



Le Grand Céréalier 700g x14



43242



Le Grand Pochon 700g x14



43243

# / 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.

30729



Rustikales Landbrötchen 70g x100



31480



Roggenbrötchen 45g x60



31520



Viereckiges Rustikales Brötchen 40g x80



33417



Rustikales Landbrötchen 50g x130



35130



Rustikales Brötchen 55g x70



37627



Brötchen mit Charakter 50g x65



37628



Brötchen mit Getreide und Samen 50g x65



31610



Baguettine Natur 140g x25



31611

N!



Baguettine mit Samen und Getreide 140g x28



42619

N!



Baguettine mit Charakter 140g x50



42884



Baguettine Gourmet Mit Saaten 140g x50



32672

32672



Baguette 1778 280g x25



**36831**



Baguette mit Charakter 280g x22

SAUERTEIG 

**42332**



Baguette Gourmet mit Saaten 280g x22

SAUERTEIG  

**30734**

**BROTE ZUM TEILEN**



Rustikales Landbrot 450g x25

SAUERTEIG  

**30735**



Brot mit Getreide 450g x30

SAUERTEIG  

**34909**



Brot mit Dinkel 450g x18

SAUERTEIG  

**35030**



Roggenbrot 330g x26

**41299**



Brot mit Getreide und Samen 400g x18

**31816**

**REFERENZEN  
DIENSTLEISTUNGEN**



Rustikales Landbrötchen 450g x9

SAUERTEIG  

**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.

 ZURÜCK ZUM INHALT

<p><b>31586</b></p>  <p>Flute Natur 70g x55</p> <p> </p>	<p><b>33000</b></p>  <p>Rautenbrötchen Natur 55g x100</p> <p> </p>	<p><b>33001</b></p>  <p>Rautenbrötchen mit Mohn 55g x100</p> <p> </p>	<p><b>33002</b></p>  <p>Rautenbrötchen Mehrkorn 55g x100</p> <p>  </p>
<p><b>33003</b></p>  <p>Rautenbrötchen mit Sesam 55g x100</p> <p> </p>	<p><b>33074</b></p>  <p>Mix Rautenbrötchen 55g x100</p> <p></p>	<p><b>34921</b></p>  <p>Brötchen Natur 40g x200</p> <p> </p>	<p><b>34922</b></p>  <p>Rechteckiges Brötchen Natur 55g x140</p> <p> </p>
<p><b>34971</b></p>  <p>Rechteckiges rustikales Brötchen mit Samen 55g x140</p> <p> </p>	<p><b>37089</b></p>  <p>Rechteckiges Mehrkornbrötchen 55g x140</p> <p> </p>	<p><b>37090</b></p>  <p>Mehrkornbrötchen 40g x200</p> <p>  </p>	<p><b>37551</b></p>  <p>Mix Rechteckige Brötchen 55g x120</p> <p></p>



Baguettine Natur 140g x50



34793



Mehrkornbaguettine 140g x50



34794



Baguettine mit Mohn 140g x50



35021



Baguette Natur 280g x25



34790



Mehrkornbaguette 280g x25



34791



Landbaguette 280g x25



34792

N!



Baguette Nova 280g x22



42611

REFERENZEN  
DIENSTLEISTUNGEN

38558



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



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



ZURÜCK ZUM INHALT

Brötchen mit Walnüssen und Haselnüssen 55g x75



37452

Brötchen mit Feigen 55g x75



37453

N!



Rundes Brötchen mit Schokolade 60g x60

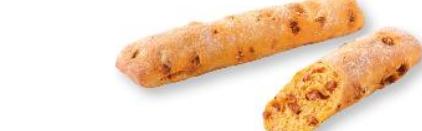


42665

B'Break mit 2 Olivensorten und Rosmarin 70g x40



37393



B'Break mit Chorizo 70g x40

37394



B'Break Müsli 70g x40



37396



Feigenbrot 330g x26



35026



Brot mit Nüssen 300g x28



40496



Brot mit Früchten 300g x30

40497





# 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 Evasions 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.

## RUStIKAL BROT



Kürbiskernbrot 750g x7



41288



Vollkornbrot 750g x12



41289

## CIABATTAS



Ciabatta Natur 140g x50



37140



Ciabatta mit Olivenöl 140g x50



37147

## SO MOELLEUX



Brioche Brot nach Wiener Art 130g x44



36110

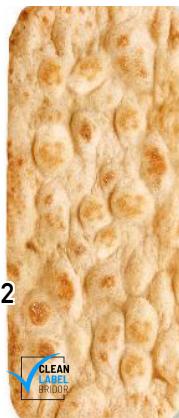


SO Moelleux Natur 100g x64



36417

## PINSAS



Pinsa 450g x12



43244



Pinsa 205g x24



43248

## BROTE ZUM TEILEN



Nordisches Brot 330g x26



38226

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 Brot 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

## MINI BROTE



41584



41586



41595

## BRÖTCHEN



41590



41594



# 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 Weizen<sup>1</sup>.
- / Eier aus Boden- oder Freilandhaltung<sup>2</sup>.

## Tradition, die schmeckt

- / Feingebäck, hergestellt im Sinne der französischen Tradition des Tourierens. 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 (gegarter Teigling)**, das jedem Bedarf entspricht.

## Engagement für eine bessere Ernährung

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





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 technisches 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 Produktreihe eine besondere Aufmerksamkeit geschenkt wurde:** französischer Weizen, Schokolade Pure Origine aus Madagaskar, Mandeln aus Kalifornien, Zitronen aus Italien ...



Mini Croissant 35g x180



40260



Mini Schokobrötchen 40g x180



40261



SÜSSES FEINGEBÄCK



Signature Himbeere Litschi 70g x50



42761



Sensation Zitrone 70g x50



42762



# 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



Mini Tartelette Apfel Birne 35g x144



42321



Mini Feingebäck Schwarze Johannisbeere Apfel 35g x144



42322



Mini Tartelette Ananas Passionsfrucht 35g x144



42323



Mix Mini Feingebäck x144



42337

## MINIS UND LUNCH



30227



Lunch Apfeltasche 40g x255



31290



Mini Rosinenschnecke 30g x230



31776



Lunch Schokobrötchen 35g x210



31778



Lunch Croissant 30g x195



Mini Rosinenschnecke 30g x230



32972



Lunch Schokobrötchen 35g x210



32973



Lunch Croissant 30g x195



32974



Croissant 80g x120



30995

## UNVERZICHTBAR



Croissant 70g x165

31802



Schokobrötchen 80g x150



31803



Lunch Croissant 30g x70

REFERENZEN  
DIENSTLEISTUNGEN

31542



Lunch Schokobrötchen 35g x70



31543



Mix Mini Feingebäck x90

33861





# Éclat du Terroir

Éclat du Terroir, eine Kollektion mit drei verschiedenen Produktreihen:



■ **Éclat du Terroir Original**, das einzigartige und unvergleichliche 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\*\*

# Fokus auf ARTY

*Das Feingebäck der kreativen Bäckermeister*

Entdecken Sie unsere zwei  
Feingebäckreationen Arty



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\*\*

33980 **croissant** 25g x20033981 **schokobrötchen** 30g x20033982 **sinenschnecke** 35g x20035191 **croissant** 30g x19535192 **schokobrötchen** 35g x21035193 **Rosinenschnecke** 30g x230

UNVERZICHTBAR

41855 **nt Arty** 75g x15041856 **brötchen Arty** 85g x135

## ÉCLAT DU TERROIR



31780 nt 80g x60

37383 nt 70g x70



33914 nt 70g x165



31792 brötchen 80g x60



31691 brötchen 80g x150



32960 nt 50g x120

33230 nt 70g x70

34161 nt 60g x70

40677 nt 80g x60



40721 nt 70g x165



34162 brötchen 70g x90

40675 brötchen 80g x60



41476 brötchen 80g x150



FEINGEBÄCK

## ÉCLAT DU TERROIR



**32569** Mischnecke 130g x90



**35022** Mnt gebogen 70g x165



**41053** Mischnecke 130g x50



**41052** Mischnecke 130g x90

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 Schokobrötchen 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 Bevölke

41413



Schokobrötchen 80g x150



41414



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\*

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

← ZURÜCK ZUM INHALT

**32924** feltasche 40g x255**32181** pissant 25g x225**32956** pissant 20g x260**32881** Croissant 30g x240**33320** f Lunch Feingebäck x135**32182** nkokbrötchen 25g x250**32918** brötchen 32g x240**32958** nkokbrötchen 28g x260**32922** nkokbrötchen 28g x200**32183** sinenschnecke 30g x260**32919** nschnecke 35g x260**32923** sinenschnecke 30g x200



**30228** sche 105g x50



**40083** mit Apfelstückchen 105g x50



**31000** nt 60g x70

**31044** nt 70g x60

**33250** nt 40g x165

**32882** nt 50g x120



**35653** nt 80g x60

**35676** nt 90g x50



**30063** nt 71g x150

**35099** nt 80g x150



**31001** brötchen 75g x70

**32822** brötchen 65g x90



**32099** brötchen 80g x150



**31002** nschnecke 110g x60

**35712** nschnecke 96g x66





**39621** nes Croissant 80g x56



**41054** nschnecke 105g x120

REFERENZEN  
DIENSTLEISTUNGEN



**30937** brötchen 75g x20



**30936** nt 60g x30



**32422** nschnecke 110g x22



**40630** pissant 25g x200



**41214** i Feingebäck x90

# / Die Unwiderstehlichen

A photograph of a breakfast scene. In the foreground, a white plate holds three golden-brown croissants. Behind the plate, a white cup of coffee with a spoon is on a saucer. In the background, there are more cups and a small potted plant.

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.

**39713**



Mini Schokobrötchen 28g x160



**39714**



Mini Croissant 25g x160



**36039**



Croissant 65g x180



**36040**



Schokobrötchen 75g x165



**37460**



Croissant 60g x70



**37461**



Schokobrötchen 70g x76



**37693**



Croissant 70g x60



**38317**



Croissant 75g x150



**38318**



Schokobrötchen 85g x135



**42466**



Croissant 80g x60



**38203**

REFERENZEN  
DIENSTLEISTUNGEN



Croissant 60g x72



**38204**



PAIN AU CHOCOLAT

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\*

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



31025 Schokobrötchen 32g x340



31026 Croissant 30g x400



34840 pissant 25g x225



34853 Schokobrötchen 25g x250



34854 Minenschnecke 30g x260

UNVERZICHTBAR

32629 nt 55g x110

35511 nt 80g x60



30168 nt 60g x180

30158 nt 50g x200



31027 brötchen 80g x70

33751 brötchen 65g x90

34581 brötchen 75g x70





30095 brötchen 70g x180



30261 Mischnecke 105g x120

32659 Mischnecke 120g x105



32562 Mischnecker Croissant 80g x60



32717 Schokobrötchen 150g x36



N!



43279 Croissant 120g x36





# Baker Solution

Einfaches Feingebäck mit leichter und knuspriger Textur  
**mit Mischfett<sup>1</sup> oder Qualitätsmargarine<sup>2</sup> 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 ungeheizten Pflanzenfetten • (2) Qualitätsmargarine aus Pflanzenfett

ZURÜCK ZUM INHALT



35508 Lend Croissant 70g x64

MELAN GE  
 Select Blend



35509 Lend Schokobrötchen 80g x70

MELAN GE  
 Select Blend



38509 Sche 100g x50

MARGA RINE



40882 Lend Rosinenschnecke 110g x60

MELAN GE  
 Select Blend



40871 Lend Croissant mit Zuckerdekor 75g x50

MELAN GE  
 Select Blend



41241 Lend Croissant 70g x60

VEGAN



41221 Lend Schokobrötchen 80g x60

VEGAN



42747 Lend Schokobrötchen 70g x76

MELAN GE  
 Select Blend

N!



42739 Iend Croissant 80g x60

MELAN  
GE



N!



42746 Iend Croissant 60g x70

MELAN  
GE



N!



42857 Iend Schokobrötchen 105g x46

MELAN  
GE



MINIS UND LUNCH



35506 LectBlend Croissant 25g x225

40837 LectBlend Croissant 30g x240

MELAN  
GE



35507 LectBlend Schokobrötchen 28g x260

MELAN  
GE



40841 Rosinenschnecke 35g x260

MELAN  
GE



40839 Schokobrötchen 32g x240

MELAN  
GE



N!



42760 LectBlend Schokobrötchen 35g x210

MELAN  
GE



**N!****42759** SelectBlend Rosinenschnecke 30g x260

MELANGE

Select Blend

**N!****42750** SelectBlend Lunch Croissant 40g x165

MELANGE



Select Blend

**N!****42870** SelectBlend Schokobrötchen 32g x240

VEGAN

**N!****42855** SelectBlend Croissant 30g x195

VEGAN

**N!****42848** SelectBlend Feingebäck x135

MELANGE

Select Blend

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 FARBNFROHES 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 Genusserlebnis
  - 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*

36814



Mini Jésuite mit Vanillecreme 40g x150

36815



Mini Extravagant mit Himbeer 35g x150

36821



Mini Finger mit Praline 35g x150

36822



Mix Mini Köstlichkeiten x200

31293



Mini Schleife mit Schokolade 28g x180

31701



Mini Schleife mit Schokolade 28g x100

32156



Mini Schleife mit Cranberries 30g x100

32157



Mini Zimtschnecke 35g x260

32232



Mix Mini Feingebäck x140

32330



Mini Extravagant mit Creme 40g x180

N!



Mix Mini Feingebäck x140

42867



Mini SelectBlend Schleife mit Cranberries 30g x100

42868



N!

42869



Mini Extravagant Crème SelectBlend 40g x180

MELAN  
GE  
Select

N!

42872



Mini SelectBlend Zimtschnecke 35g x260

MELAN  
GE  
Select

N!

42873



Mini SelectBlend Schleife mit Schokolade 28g x100

MELAN  
GE  
Select

N!

42971



Mini Croissant mit Aprikosenfüllung SelectBlend 40g x165

MELAN  
GE  
Select

N!

42972



Mini Croissant mit Kakao-Haselnuss-  
Füllung SelectBlend 40g x165

MELAN  
GE  
Select  
CLEAN  
LABEL  
BRÖDOR

N!

42973



Mini SelectBlend Croissant mit  
Cremefüllung 40g x165

MELAN  
GE  
Select

N!

43088



Mix Mini-Croissants mit Füllung  
SelectBlend 40g x165

MELAN  
GE  
Select

MINI KÖRBCHEN

31103



Mini Korb mit Mango 40g x100

CLEAN  
LABEL  
BRÖDOR



Mini Korb mit Sauerkirsche 40g x100

CLEAN  
LABEL  
BRÖDOR



Mini Korb mit Erdbeere 40g x100

CLEAN  
LABEL  
BRÖDOR



Mini Korb karamellisierter Apfel 40g x100

CLEAN  
LABEL  
BRÖDOR



Mix mini Korb mit Früchten 40g x100

CLEAN  
LABEL  
BRÖDOR

42624



Mini Zopf Ahornsirup und Pekannüsse  
40g x100

MARGA  
RINE



# 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\**

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

# FOKUS AUF

## Die neue Kollektion „Köstliches Feingebäck“ von Pierre Hermé!



- **Zwei exklusive und elegante Rezepte**, die das Talent in Sachen Pâtisserie von Pierre Hermé Paris und das Know-how von Bridor vereinen
- **Ein feiner und goldbraun gebackener Plunderteig auf reiner Butterbasis**
- **Cremige und köstliche Füllungen in intensiven Geschmacksrichtungen**
- **Knusprige Toppings**
- **Die besten Zutaten:** Weizen aus Frankreich, Zitronen aus Italien, Mandeln aus Kalifornien ...

■ **68 %** DER EUROPÄER  
MÖGEN FEINGEBÄCK MIT OBST! \*



SIGNATURE  
HIMBEERE  
LITCHI



SENSATION  
ZITRONE

42761 SIGNATURE HIMBEERE LITCHI 70 G

Ein Feingebäck mit großzügiger Form und feiner Blätterung, das sich an der legendären Fruchtkombination von Pierre Hermé Paris inspiriert. Die weiche Füllung aus kalifornischen Mandeln wird von einer feinen, aromatischen Symphonie unterstrichen, bei der die milde Litchi auf die natürlich säuerliche Himbeere trifft. Die gehackten Mandeln auf dem Feingebäck sorgen für einen interessanten Mix aus Texturen.

42762 SENSATION ZITRONE 70 G

Dieses Feingebäck mit einer elegant gefalteten Form verführt mit seinem cremigen und intensiv zitronigen Kern aus kalifornischen Mandeln, sizilianischen Zitronensaft und konfierten Stücken von Zitronen aus Italien. Das Topping aus Crêpe Dentelle ist herrlich knusprig und rundet das kulinarische Erlebnis dieser Kreation ab, die eine gelungene Mischung aus Frische und Genuss bietet!

# 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 VERZEHР VON 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**



DIE  
BLÄTTTERTEIGBROCHE

Plunderteigbrioche spiral 295g x4



39849



DIY plunderteigbrioche 330g x24



40449

## GEFÜLLTE CROISSANTS

Croissant mit Kakao-Haselnussfüllung  
90g x60

34420



Croissant mit Mandelfüllung 90g x60



34421



Croissant mit Mandelfüllung 95g x60



35716

Croissant mit Kakao-Haselnussfüllung  
90g x44

36672

Croissant mit Kakao-Haselnussfüllung  
70g x56

37459

Veganes Croissant mit himbeeffüllung  
Baker Solution 90g x44

38539



Croissant mit Cremefüllung 100g x50



39889



Croissant mit Himbeerfüllung 90g x40



40404

Croissant mit Kakao-Haselnussfüllung  
90g x40

40405



Croissant mit Aprikosenfüllung 90g x40



40407



Croissant mit Kakao-Haselnuss-Füllung  
SelectBlend 90g x40



Croissant mit Pistazienfüllung 85g x50

42563



SelectBlend Croissant mit Cremefüllung  
90g x40



Croissant mit Aprikosenfüllung  
SelectBlend 90g x40



Extravagant mit Creme 90g x70

EXTRAVAGANTS



Extravagant mit Creme und Schokolade  
95g x70

32063

36622

37745

42841



Extravagant Dreimal Schokolade 95g x60



Extravagant mit Creme und Schokolade  
SelectBlend 95g x70



Extravagant Dreimal Schokolade  
SelectBlend 95g x60



Zimtschnecke 100g x60



32160



Zimtschnecke Ultra Kanel 100g x60



Schnecke mit Milka® Schokolade 95g x66

42266

N!

43399

SCHLEIFEN



SelectBlend Schnecke mit Praline und Haselnuss 100g x62

MELANGE  
Select Blend

Schleife mit Schokolade 120g x65

30302



Schleife mit Dunkle Schokolade 110g x65

34060



SUISSES

Suisse mit Schokolade 120g x70

30042



Suisse mit Schokolade 100g x70

33441



Suisse mit Rosinen 100g x70

CLEAN  
LABEL  
BRIDOR

40498

N!



Suisse mit Schokolade SelectBlend 100g x70

MELANGE  
Select Blend

42843



Selectblend Korb Mit Creme 100g x70

MELANGE  
Select Blend

43239



Korb mit Apfel 100g x70

39774



Veganes crown Vanillegeschmack Haselnussstücke Baker Solution 90g x48

MARGARINE



VEGAN

39775



Veganes Crown Orange und Haselnussstücke Baker Solution 90g x48

MARGARINE



VEGAN

39776



Veganes crown Kirsche und Leinsamen Baker Solution 90g x48

MARGARINE



VEGAN



Breizh'n'Roll 85g x60



38184



Zopf Ahornsirup und Pekannüsse 95g x48



42623

REFERENZEN  
DIENSTLEISTUNGENCroissant mit Kakao-Haselnussfüllung  
90g x22

40538

Croissant mit Kakao-Haselnussfüllung  
95g x60

35310



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.

 ZURÜCK ZUM INHALT

## COUQUE MIT BUTTER



40942

Couque mit Butter 75g x64



40943

Couque mit Butter und Rosinen 85g x64



## CROISSANTS



Mehrkorncroissant 70g x70



34732

Lunch Croissant Mehrkorn 35g x180



Croissant Zaatar 70g x60



Mehrkorn Croissant SelectBlend 35g x180



40838



Croissant Zaatar 35g x165



40544

35681

# 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**.



# 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



Käsefinger 90g x60



41251

## MINI SNACKS



Extravagant mit Käse 35g x180



38798



Mini Käseschnecke 35g x225



38925



Mini Pestoschnecke 30g x225



38926



Mix Mini Schnecke Gesalzen x225



38928



Mini Pizzaschnecke 35g x225



38929

## KÖRBCHEN



Korb mit Schinken und Käse 100g x70

34401



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



40642



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



## SCHNECKEN



Schnecke mit Schinken und Käse 120g x54

40643

33123

## GEFÜLLTE CROISSANTS



Croissant mit Käsefüllung 90g x60



37455



SelectBlend Croissant mit Käsefüllung 95g x60



42974

N!

## DER BUN'N'ROLL



Bun'n'Roll 85g x50



36967

REFERENZEN  
DIENSTLEISTUNGEN

38366

N!



Schnecke mit Tomaten Marinara 100g x60



43319

# 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\*\*

\* Bridor-Studie mit 1000 Verbrauchern, die für die Bevölker

\*\* Bridor-Studie mit 1000 Verbrauchern, die für die Bevölk

## MACARONS



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



**35721** Platte mit Himbeercompott-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 Salzbuttermarmelade-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. Himbeercompott  
5. Salzbuttermarmelade  
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. Salzbutterkaramell
3. Himbeercompott
4. Ganache aus Herkunftsschokolade
5. Tahiti- und Madagaskar-Vanille
6. Kaffee

# Die Köstlichkeiten



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



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 ...)\*

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



ZURÜCK ZUM INHALT



**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 Verzehrsmomente eignet.



38973

Schokoladenmuffin mit  
Schokoladensplittern 95g x28



38974

Blaubeermuffin 95g x28



38978

Schokoladenmuffin mit Schokoladen-  
Haselnussfüllung 120g x28

# panidor®



# 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\**

\* Online-Umfrage in Deutschland mit etwa 500 Teilnehmern

ZURÜCK ZUM INHALT



Bola de Berlim Natur 80g x20



41588



Bola de Berlim mit Cremefüllung 120g x20



41591



Pastel de Nata 60g x60



39747



Pastel de Nata 60g x60



41370



Mini Pastel de Nata 35g x120



41587



Pastel de Nata 60g x60



42450



Pastel de Nata 50g x60



42452



Pastel de Nata 60g x60



42655

# 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 Selbstbedienungsgroßhandel verpakt werden.

## Verbraucherbeutel

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

## Teigplatten

Platten aus Plunderteig und Hefeplunderteig 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

#### Die Unverzichtbaren

		Ausführung	Stück / Karton	Kartons / Palette	Standardcode
31825	Croissant 80 g Éclat du Terroir		<b>GTG</b>	25	132
30936	Croissant 60 g Die Geschmackvollen		<b>GTG</b>	30	120
30937	Schokobrötchen 75 g Die Geschmackvollen		<b>GTG</b>	20	120
32422	Rosinenschnecke 110 g Die Geschmackvollen		<b>GTG</b>	22	132

#### Minis und Lunch

31542	Lunch Croissant 30 g Une Recette Lenôtre Professionnels		<b>GTG</b>	70	120	31778
31543	Lunch Schokobrötchen 35 g Une Recette Lenôtre Professionnels		<b>GTG</b>	70	120	31776
31544	Lunch Rosinenschnecke 30g Une Recette Lenôtre Professionnels		<b>GTG</b>	70	120	31290
33861	Mix Mini Feingebäck Une Recette Lenôtre Professionnels		<b>GTG</b>	90	144	
41214	Mix Lunch Feingebäck Die Geschmackvollen (30 Croissants + 30 Schokobrötchen + 30 Rosinenschnecken)		<b>GTG</b>	90	132	

#### Gefüllte Croissants

40538	Croissant mit Kakao-Haselnussfüllung 90 g		<b>GTG</b>	22	132	40405
-------	---	--	------------	----	-----	-------

### / BROTE

#### 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		<b>GTG</b>	20	132	36967
-------	-----------------	--	------------	----	-----	-------

### / PÂTISSERIE

42655	Pastel de Nata 60 g		<b>GTG</b>	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	GTG	25	120
-------	-----------------------------	-----	----	-----

# Verbraucherbeutel für den Einzelverkauf

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

## / FEINGEBÄCK

		Ausführung	Stück / Karton	Kartons / Standardcode Palette
38204	Beutel x 6 Schokobrötchen 140 g Le Fournil de Pierre	GTG	12 Beutel	64 37461
38203	Beutel x 6 Croissants 160 g 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 Baguettines 140 g Le Fournil de Pierre	GTG	Vorgebacken 12 Beutel	64	34793
38941	Beutel x 6 Brötchen Natur BIO 50 g Le Fournil de Pierre	GTG	Vorgebacken 10 Beutel	64	38942



## / PÂTISSERIE

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

# INFORMATIONEN ZUR ZUBEREITUNG

- (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 Vortag im Karton auftauen lassen).
- (3) Brote – Den Ofen vor dem Backen immer vorheizen. Geschlossener Ofen mit genügender Temperatur obligatorisch.
- (4) Abkühlen vor dem Servieren im befeuerten Raum. Aufgetaute Produkte nicht wieder einfrieren: bei -18 °C lagern.
- (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<sup>(1)</sup>

			<b>Schritt 1: Auftauen<sup>(2)</sup></b>		<b>SCHRITT 2: Backen</b> (Ofen vorgeheizt auf 230 °C <sup>(3)</sup> )			<b>SCHRITT 3: Abkühlen vor dem Servieren<sup>(4)</sup></b>
BROTCHEN	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)				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)				9-11 Min. bei 190-200 °C			
	Baguettines (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		30 Min.	
BAGUETTES	Baguettes (280 g)				12-14 Min. bei 190-200 °C			
	Baguette mit Charakter (280 g)		0-10 Min. (Dauer der Blechbelegung)		11-13 Minuten bei 210 °C		30 Min.	
BROTE ZUM TEILEN UND FOCACCIAS	Brote zum Teilen (< 400 g): Pochon, Céréalier, Nordisches Brot, Gourmetbrote				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, Céréalier, Bâtarde etc.				16-18 Min. bei 190-200 °C			
	Kamps-Brote 750 g			1 Std. 30	9 Min. bei 210 °C		15 Min.	
	100 % gebacken				Siehe Produktdatenblatt			

## / GLUTENFREI

**MHD: 12 MONATE**

### BACKTABELLE

Richtwerte, anzupassen an Ihren Backofen<sup>(1)</sup>

		<b>SCHRITT 1: Backen</b> (Umluftofen und Drehofen <sup>(5)</sup> bei 160 °C in der Verpackung)			<b>SCHRITT 2: Abkühlen vor dem Servieren</b>
Brötchen und Briolettes		10 Min.			2 Min., aus der Verpackung genommen
Madeleine		8 Min.			2 Min., aus der Verpackung genommen

## / PÂTISSERIE

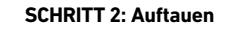
### MACARONS

**MHD: 12 MONATE**

Macarons

### ANDERE PÂTISSERIEN

**MHD: CHOUQUETTES 6 MONATE UND MUFFINS 18 MONATE**

		<b>SCHRITT 1: Auftauen</b>		<b>SCHRITT 2: Auftauen</b>		<b>SCHRITT 3: Von der Platte nehmen</b> (bei Raumtemperatur, vor dem Verzehr)
Chouquettes		0-5 Min. (Dauer der Blechbelegung)	<b>ODER</b>	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		

## / SNACKS

**MHD: 12 MONATE**

### BACKTABELLE

Richtwerte, anzupassen an Ihren Backofen<sup>(1)</sup>

		<b>Stückzahl pro Blech 40 x 60</b>		<b>SCHRITT 1: Auftauen (bei Raumtemperatur)</b>		<b>SCHRITT 2: Backen</b> (Ofen vorgeheizt auf 190 °C)
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				45 Min. bis 1 Stunde		
Tasche 100 g		12				16 bis 18 Min. bei 165-170 °C
Fingers			10			45 Min. bis 1 Stunde

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<sup>(1)</sup>

		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			13-15 Min.	165-175 °C		
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.			
	Schokobrötchen						15 bis 17 Min.			
	Rosinenschnecken	8-12	2 Std. 15 bis 2 Std. 30	1 Std. 45 bis 2 Std.						
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.	JA	15-16 Min.	165-175 °C		
	Eclat du Terroir - Schokobrötchen (70 g - 85 g)		2 Std. bis 2 Std. 15	1 Std. 30 bis 1 Std. 45			16-17 Min.			
	Croissants und Schokobrötchen - Die Unwiderstehlichen		1 Std. 50 bis 2 Std. 10	1 Std. 20 bis 1 Std. 35			15 bis 17 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-Plunderteigbrioche 330 g	6	2 Std. 15 bis 3 Std.	-			45-50 Min.	150 °C		

## / FEINGEBÄCK GEGARTE TEIGLINGE

**MHD: 12 MONATE**

### BACKTABELLE

Richtwerte, anzupassen an Ihren Backofen<sup>(1)</sup>

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

Den Katalog  
herunterladen



Katalog



SHARE  
THE BAKERY CULTURES  
OF THE WORLD

BR64DEVF - Ausgabe Januar 2023 - Fotos ohne Gewähr - Fotos ohne Gewähr - Studio Rougereau - Bruno Panchère - Le Studio des Fleurs - BAM Studio - Stock - Shutterstock - Studio Mixture - Dan d'oeil - Charlotte Stromwall - Frédéric Bissel - Mélaine Denizot

in f   
[www.bridor.com](http://www.bridor.com)

Kontakt Frankreich: [commercialfrance@groupeleduff.com](mailto:commercialfrance@groupeleduff.com)

Kontakt International: [exportsales@groupeleduff.com](mailto: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

GROUPE  
**LE DUFF**

BRIDOR, EINE MARKE DER LE DUFF-GRUPPE