

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 Lalos
- 030/ Pain > Collection les gourmets
- 033/
- 036/ Pain > Collection les gourmands
- 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.

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 Broten und schmackhaftem Gebäck zu höchstem Gaumengenuss einladen.



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.

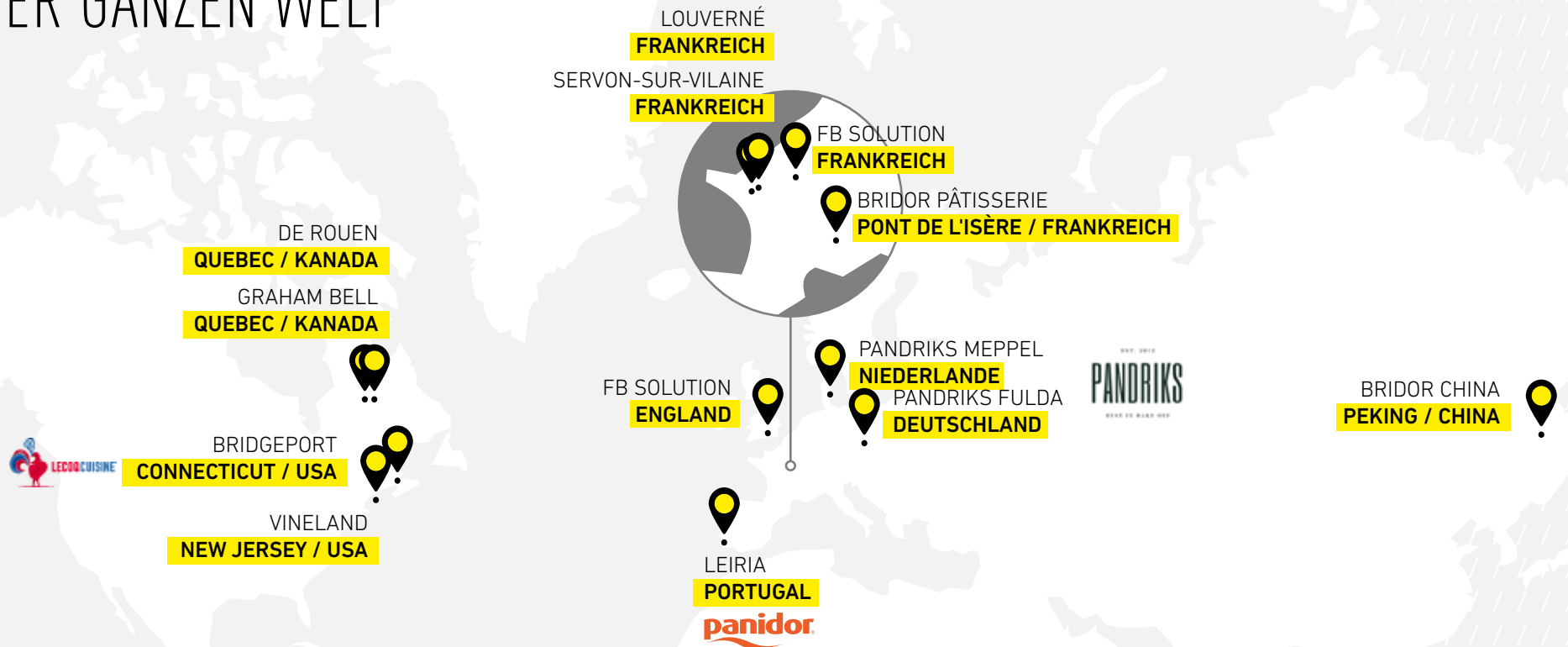


Der Mensch im Mittelpunkt unserer Arbeit

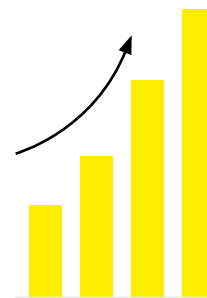
Die Frauen und Männer, die jeden Tag dafür arbeiten, dass Bridor außergewöhnliche Produkte anbieten kann, liegen uns besonders am Herzen. Wir organisieren das ganze Jahr über Aktionen zur Förderung der Gesundheit, der Eingliederung, der Sicherheit und des Wohlbefindens am Arbeitsplatz.

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 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



BBCB
BRIDOR BAKERY CULTURES
CLUB

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 BBCB 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

← 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 UNERSCHÖPFBICHE 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



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**²

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

Einige der meistverzehrtten 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, **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.

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



ENTDECKEN

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



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 Woche¹



ENTDECKEN

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 2023.

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.



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 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*

DIE GLUTENFREIEN



Mini Brioche Glutenfrei 50g x50



35431

BLEU-BLANC-CŒUR



Brötchen Bleu Blanc Cœur 50g x150



37021



Baguettine Bleu Blanc Cœur 140g x50



37022



Brötchen Bleu Blanc Cœur 40g x185



41694

DIE GLUTENFREIEN



Brötchen mit Samen Glutenfrei 45g x50



35432



Brötchen Natur Glutenfrei 45g x50



35433



Brötchen mit Samen Glutenfrei 45g x50



35700



Madeleine Glutenfrei 30g x50



35430



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



/ Bio

Das Geheimnis des BIO Brots und Feingebäcks von Bridor?

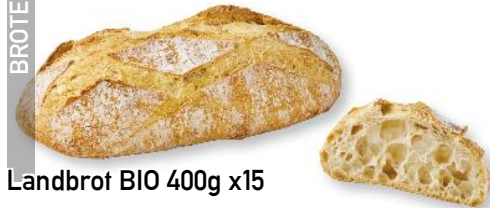
/ Sorgfältig ausgewählte Zutaten: Mehl, Butter, Eier von Hühnern aus Freilandhaltung, Schokolade, Äpfel, Rohrzucker. Diese BIO Rohstoffe entsprechen dem Pflichtenheft der biologischen Landwirtschaft und dem Anspruch von Bridor für ein erstklassiges Produktergebnis.

/ 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**

BROTE



37448



37449



38941



38942



39019



32504



32564



38410



38563



38564



40534



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



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

30895



Finedor® Natur 45g x50

SAUERTEIG BALLAST-STOFFWEILLES CLEAN LABEL BRIDOR

31692



Finedor® Ähre 40g x40

SAUERTEIG BALLAST-STOFFWEILLES CLEAN LABEL BRIDOR

31823



Finedor® mit Schwarzen Oliven und Thymian 50g x50

BALLAST-STOFFWEILLES CLEAN LABEL BRIDOR

36768



Finedor® mit Urgetreiden 50g x50

SAUERTEIG BALLAST-STOFFWEILLES CLEAN LABEL BRIDOR

BRÖTCHEN

30893



Bauernbrötchen 45g x60

SAUERTEIG BALLAST-STOFFWEILLES CLEAN LABEL BRIDOR

30897



Dreieckig Brötchen mit Grünen Oliven 45g x45

BALLAST-STOFFWEILLES CLEAN LABEL BRIDOR

30898



Brötchen mit Samen und Getreide 45g x60

SAUERTEIG BALLAST-STOFFWEILLES CLEAN LABEL BRIDOR

31588



Mix Brötchen Prestige 45g x90

BALLAST-STOFFWEILLES CLEAN LABEL BRIDOR

33994



Roggenbrötchen 50g x50

SAUERTEIG BALLAST-STOFFWEILLES CLEAN LABEL BRIDOR

39040



Brötchen Nordische Art 60g x65

BALLAST-STOFFWEILLES CLEAN LABEL BRIDOR

CATERING-BROT

30894



Brot mit Früchten 180g x20

BALLAST-STOFFWEILLES CLEAN LABEL BRIDOR

**REFERENZEN
DIENSTLEISTUNGEN**

31301



Finedor® Natur 45g x30

BALLAST-STOFFWEILLES CLEAN LABEL BRIDOR

31305



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



Baguette Parisienne 280g x25



33364



Baguette Land 280g x25



BROTE ZUM TEILEN

32992



Le Céréaliier 450g x16



32993



Le Pochon 450g x16



33363



Le Bâtard 330g x20



33365



Le Bâtard 540g x14



34110



Brot mit Roggen und Zitronen 330g x26



34230



Brot mit Feigen 330g x26



34233



Le Complet 330g x26



34234



Brot mit Nüssen 400g x25



38148



Le Céréaliier 280g x28



41009



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!

43242



Le Grand Céréaliier 700g x14



N!

43243



Le Grand Pochon 700g x14



/ Die 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.

Entdecken Sie unsere
Feinschmeckerbrote

BRÖTCHEN

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



SANDWICH-BROTE

31610



Baguettine Natur 140g x25



31611



Baguettine mit Samen und Getreide 140g x28



N!

42619



Baguettine mit Charakter 140g x50



N!

42884



Baguettine Gourmet Mit Saaten 140g x50



BAGUETTES

32672



Baguette 1778 280g x25



36831



Baguette mit Charakter 280g x22



42332



Baguette Gourmet mit Saaten 280g x22



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



Rustikales Landbrötchen 450g x9



32147



Viereckig Rustikales Brötchen 40g x30



BROTE ZUM TEILEN

REFERENZEN
DIENSTLEISTUNGEN



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.

31586



Flute Natur 70g x55



33000



Rautenbrötchen Natur 55g x100



33001



Rautenbrötchen mit Mohn 55g x100



33002



Rautenbrötchen Mehrkorn 55g x100



33003



Rautenbrötchen mit Sesam 55g x100



33074



Mix Rautenbrötchen 55g x100



34921



Brötchen Natur 40g x200



34922



Rechteckiges Brötchen Natur 55g x140



34971



Rechteckiges rustikales Brötchen mit Samen 55g x140



37089



Rechteckiges Mehrkornbrötchen 55g x140



37090



Mehrkornbrötchen 40g x200



37551



Mix Rechteckige Brötchen 55g x120



SANDWICH-BROTE

34793



Baguettine Natur 140g x50



34794



Mehr Korn Baguettine 140g x50



35021



Baguettine mit Mohn 140g x50



BAGUETTES

34790



Baguette Natur 280g x25



34791



Mehr Korn Baguette 280g x25



34792



Landbaguette 280g x25



N!

42611



Baguette Nova 280g x22

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

37452

Brötchen mit Walnüssen und
Haselnüssen 55g x75



37453

Brötchen mit Feigen 55g x75



N!

42665

Rundes Brötchen mit Schokolade 60g x60



B'BREAK

37393

B'Break mit 2 Olivensorten und Rosmarin
70g x40



37394

B'Break mit Chorizo 70g x40

37396

B'Break Müsli 70g x40



BROTE ZUM TEILEN

35026

Feigenbrot 330g x26



40496

Brot mit Nüssen 300g x28



40497


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 BROT

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



PINSAS

43244



Pinsa 450g x12



43248



Pinsa 205g x24



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



Brot mit Kürbis und Nüssen 350g x20



MINI BROTE

41584



Rustikales Mini Brötchen 33g x200



Dunkles Mini Brötchen 33g x250



41595



Mini Minibrötchen mit Getreide und Samen 33g x250



BRÖTCHEN

41590



Rustikales Brötchen 90g x90



41594



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 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.



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



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 ...

MINIS UND LUNCH



40260



Mini Croissant 35g x180



40261



Mini Schokobrotchen 40g x180



SÜSSES FEINGEBÄCK



42761



Signature Himbeere Litschi 70g x50



42762



Sensation Zitrone 70g x50





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



Mini Tartelette Apfel Birne 35g x144



42322



Mini Feingebäck Schwarze Johannisbeere Apfel 35g x144



42323



Mini Tartelette Ananas Passionsfrucht 35g x144



42337



Mix Mini Feingebäck x144



MINIS UND LUNCH

30227



Lunch Apfeltasche 40g x255



31290



Mini Rosinenschnecke 30g x230



31776



Lunch Schokobrötchen 35g x210



31778



Lunch Croissant 30g x195



32972



Mini Rosinenschnecke 30g x230



32973



Lunch Schokobrötchen 35g x210



32974



Lunch Croissant 30g x195



30995



Croissant 80g x120



UNVERZICHTBAR



31802



Croissant 70g x165



31803



Schokobrötchen 80g x150



31542

REFERENZEN
DIENSTLEISTUNGEN

Lunch Croissant 30g x70



31543



Lunch Schokobrötchen 35g x70



33861



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 B.

** Verbraucherpanel, Actalia, 2020-2022, Frankreich, Spanien

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



33980 Croissant 25g x200



33981 Schokobrötchen 30g x200



33982 Rosinenschnecke 35g x200



35191 Croissant 30g x195



35192 Schokobrötchen 35g x210



35193 Rosinenschnecke 30g x230



UNVERZICHTBAR



41855 Croissant Art 75g x150



ARTY



41856 Croissant Art 85g x135



ARTY



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





32569 schnecke 130g x90



35022 nt gebogen 70g x165



41053 schnecke 130g x50



41052 schnecke 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*

MINIS UND LUNCH

**32924** Felfasche 40g x255**32181** Bissant 25g x225**32956** Bissant 20g x260**32881** Croissant 30g x240**32921** Bissant 20g x200**33320** Mini Lunch Feingebäck x135**32182** Hokobrötchen 25g x250**32918** Brötchen 32g x240**32958** Hokobrötchen 28g x260**32922** Hokobrötchen 28g x200**32183** Sinenschnecke 30g x260**32919** Schnecke 35g x260**32923** Sinenschnecke 30g x200

UNVERZICHTBAR



30228 sche 105g x50



40083 mit Apfelstücken 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 hschnecke 110g x60

35712 hschnecke 96g x66

FEINGEBÄCK

/ DIE GESCHMACKVOLLEN



39621 nes Croissant 80g x56



41054 schnecke 105g x120

REFERENZEN
DIENSTLEISTUNGEN



30937 brötchen 75g x20



30936 nt 60g x30



32422 schnecke 110g x22



40630 pissant 25g x200



41214 i Feingebäck x90



/ 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



Mini Schokobrötchen 28g x160



39713



Mini Croissant 25g x160



39714

UNVERZICHTBAR



Croissant 65g x180



36039



Schokobrötchen 75g x165



36040



Croissant 60g x70



37460



Schokobrötchen 70g x76



37461



Croissant 70g x60



37693



Croissant 75g x150



38317



Schokobrötchen 85g x135



38318



Croissant 80g x60



42466

REFERENZEN
DIENSTLEISTUNGEN

Croissant 60g x72



38203



Schokobrötchen 70g x72



38204



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 Schokobrötchen 32g x340



31026 Croissant 30g x400



34840 Croissant 25g x225



34853 Schokobrötchen 25g x250



34854 Zimtschnecke 30g x260

UNVERZICHTBAR



32629 Croissant 55g x110

35511 Croissant 80g x60



30168 Croissant 60g x180

30158 Croissant 50g x200



31027 Schokobrötchen 80g x70

33751 Schokobrötchen 65g x90

34581 Schokobrötchen 75g x70





30095 Brötchen 70g x180



30261 schnecke 105g x120

32659 schnecke 120g x105



32562 nes Croissant 80g x60



32717 hokobrotchen 150g x36



N!



43279issant 120g x36





/ 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 ungeklärten Pflanzenfetten • (2) Qualitätsmargarine aus Pflanzenfetten

➔ ZURÜCK ZUM INHALT

UNVERZICHTBAR

**35508** lend Croissant 70g x64MELAN
GESelect
blend**35509** lend Schokobrötchen 80g x70MELAN
GESelect
blend**38509** sche 100g x50MARGA
RINE**40882** lend Rosinenschnecke 110g x60MELAN
GESelect
blend**40871** lend Croissant mit Zuckerdekor 75g x50MELAN
GESelect
blend**41241** s Croissant 70g x60**41221** s Schokobrötchen 80g x60**42747** lend Schokobrötchen 70g x76MELAN
GESelect
blend

N!



42739 lect Croissant 80g x60

MELAN
GE



Select
blend

N!



42746 lect Croissant 60g x70

MELAN
GE



Select
blend

N!



42857 lect Schokobrötchen 105g x46

MELAN
GE

Select
blend

MINIS UND LUNCH



35506 lectBlend Croissant 25g x225

40837 lectBlend Croissant 30g x240

MELAN
GE



Select
blend



35507 lectBlend Schokobrötchen 28g x260



40841 Rosinenschnecke 35g x260



40839 Schokobrötchen 32g x240

N!



42760 lectBlend Schokobrötchen 35g x210

N!



42759 lectBlend Rosinenschnecke 30g x260

MELAN
GE

Select
blend

N!



42750 lend Lunch Croissant 40g x165

MELAN
GE



Select
blend

N!



42870 ganes Schokobrötchen 32g x240



N!



42855 ganes Croissant 30g x195



N!



42848 i Feingebäck x135

MELAN
GE

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
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



Mini Jé suite mit Vanillecreme 40g x150



36815



Mini Extravagant mit Himbeer 35g x150



36821



Mini Finger mit Praline 35g x150



36822



Mix Mini Köstlichkeiten x200

SÜSSES MINI
FEINGEBÄCK

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!

42867



Mix Mini Feingebäck x140



N!

42868



Mini SelectBlend Schleife mit Cranberries 30g x100



N!

42869



Mini Extravagant Crème SelectBlend 40g x180

MELAN
GESelect
Blend

N!

42872



Mini SelectBlend Zimtschnecke 35g x260

MELAN
GESelect
Blend

N!

42873



Mini SelectBlend Schleife mit Schokolade 28g x100

MELAN
GESelect
Blend

N!

42971



Mini Croissant mit Aprikosenfüllung SelectBlend 40g x165

MELAN
GESelect
BlendGEFÜLLTEN MINI
CROISSANTS

N!

42972



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

MELAN
GECLEAN
LABEL
BRIDORSelect
Blend

N!

42973



Mini SelectBlend Croissant mit Cremefüllung 40g x165

MELAN
GESelect
Blend

N!

43088



Mix Mini-Croissants mit Füllung SelectBlend 40g x165

MELAN
GESelect
Blend

MINI KÖRBCHEN

31103



Mini Korb mit Mango 40g x100

CLEAN
LABEL
BRIDOR

31104



Mini Korb mit Sauerkirsche 40g x100

CLEAN
LABEL
BRIDOR

31105



Mini Korb mit Erdbeere 40g x100

CLEAN
LABEL
BRIDOR

31106



Mini Korb karamellisierter Apfel 40g x100

CLEAN
LABEL
BRIDOR

31507



Mix mini Korb mit Früchten 40g x100

CLEAN
LABEL
BRIDOR

42624



Mini Zopf Ahornsirup und Pekannüsse
40g x100

MARGA
RINE



Die Maxi Köstlichkeiten

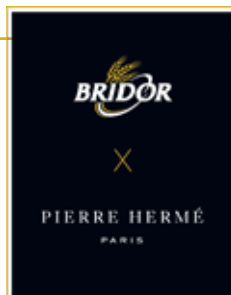
Ein einzigartiges Genusserlebnis dank kreativem und großzügigem Feingebäck.

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**

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



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.

SENSATION
ZITRONE



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 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

Plunderteigbrioche spiral 295g x4



40449

DIY plunderteigbrioche 330g x24



GEFÜLLTE CROISSANTS



34420

Croissant mit Kakao-Haselnussfüllung
90g x60

34421

Croissant mit Mandelfüllung 90g x60



35716

Croissant mit Mandelfüllung 95g x60



36672

Croissant mit Kakao-Haselnussfüllung
90g x44

37459

Croissant mit Kakao-Haselnussfüllung
70g x56

38539

Veganes Croissant mit himbeeffüllung
Baker Solution 90g x44

39889

Croissant mit Cremefüllung 100g x50



40404

Croissant mit Himbeeffüllung 90g x40



40405

Croissant mit Kakao-Haselnussfüllung
90g x40

40407

Croissant mit Aprikosenfüllung 90g x40



40884



Croissant mit Kakao-Haselnuss-Füllung
SelectBlend 90g x40



42563



Croissant mit Pistazienfüllung 85g x50

42831



SelectBlend Croissant mit Cremefüllung
90g x40



42970



Croissant mit Aprikosenfüllung
SelectBlend 90g x40



EXTRAVAGANTS

32063



Extravagant mit Creme 90g x70

36622



Extravagant mit Creme und Schokolade
95g x70

37745



Extravagant Dreimal Schokolade 95g x60



N!

42841



Extravagant mit Creme und Schokolade
SelectBlend 95g x70



N!

42842



Extravagant Dreimal Schokolade
SelectBlend 95g x60



SCHNECKEN

32160



Zimtschnecke 100g x60



39701



Zimtschnecke Ultra Kanel 100g x60



42266



Schnecke mit Milka® Schokolade 95g x66

N!

43399



SelectBlend Schnecke mit Praline und Haselnuss 100g x62



SCHLEIFEN

30302



Schleife mit Schokolade 120g x65

34060



Schleife mit Dunkle Schokolade 110g x65

SUISSES

30042



Suisse mit Schokolade 120g x70

33441



Suisse mit Schokolade 100g x70

40498



Suisse mit Rosinen 100g x70



N!

42843



Suisse mit Schokolade SelectBlend 100g x70



N!

43239



Selectblend Korb Mit Creme 100g x70



DIE KORBE

N!

43283



Korb mit Apfel 100g x70



DIE DÄNISCHEN CROWNS

39774



Veganes crown Vanillegeschmack Haselnussstücke Baker Solution 90g x48



39775



Veganes Crown Orange und Haselnussstücke Baker Solution 90g x48



39776



Veganes crown Kirsche und Leinsamen Baker Solution 90g x48



ANDERE SPEZIALITÄTEN

38184



Breizh'n'Roll 85g x60



42623



Zopf Ahornsirup und Pekannüsse 95g x48

MARGA
RINEREFERENZEN
DIENSTLEISTUNGEN

40538

Croissant mit Kakao-Haselnussfüllung
90g x22

35310

Croissant mit Kakao-Haselnussfüllung
95g x60



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**

COUQUE MIT BUTTER

40942



Couque mit Butter 75g x64



40943



Couque mit Butter und Rosinen 85g x64



CROISSANTS

34732



Mehrkorncroissant 70g x70



35681



Lunch Croissant Mehrkorn 35g x180



40543



Croissant Zaatar 70g x60



40838



Mehrkorn Croissant SelectBlend 35g x180



40544



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 erfolgreichen 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 1
** 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



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



40643

SCHNECKEN



Schnecke mit Schinken und Käse 120g x54

33123

GEFÜLLTE CROISSANTS



Croissant mit Käsefüllung 90g x60

37455

N!



SelectBlend Croissant mit Käsefüllung 95g x60



42974

DER BUN'N'ROLL

36967

Bun'n'Roll 85g x50



REFERENZEN
DIENSTLEISTUNGEN

38366

Bun'n'Roll 85g x20



N!

43319

Schnecke mit Tomaten Marinara 100g x60



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

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

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

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

MACARONS



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

A collection of French pastries is displayed on a light-colored, textured surface. On the left, there are two muffins in brown paper liners; one is topped with chocolate chips. In the center, there are two round buns with a thick layer of chocolate filling. To the right, there are several small, round tarts with a yellow custard filling and a golden-brown crust. The pastries are arranged in a casual, overlapping manner.

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 Verzehrmomente eignet.



Schokoladenmuffin mit
Schokoladensplittern 95g x28

38973



Blaubeermuffin 95g x28

38974



Schokoladenmuffin mit Schokoladen-
Haselnussfüllung 120g x28

38978

The Panidor logo is written in a bold, orange, sans-serif font. A stylized orange wave graphic is positioned below the letters 'i' and 'd'.

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



Bola de Berlim Natur 80g x20



41588



Bola de Berlim mit Cremefüllung 120g x20



41591

PASTEL DE NATA



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

N!

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 verpackt 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

/ 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	Schokobrotchen 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 Schokobrotchen 35 g Une Recette Lenôtre Professionnels		GTG	70	120	31776
31544	Lunch Rosinenschnecke 30g Une Recette Lenôtre Professionnels		GTG	70	120	31290
33861	Mix Mini Feingebäck Une Recette Lenôtre Professionnels		GTG	90	144	
41214	Mix Lunch Feingebäck Die Geschmackvollen (30 Croissants + 30 Schokobrotchen + 30 Rosinenschnecken)		GTG	90	132	
Gefüllte Croissants						
40538	Croissant mit Kakao-Haselnussfüllung 90 g		GTG	22	132	40405

/ BROTE

/ 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	PIERRE	GTG	12 Beutel	64	37461
38203	Beutel x 6 Croissants Le Fournil de Pierre	PIERRE	GTG	12 Beutel	64	37460
40534	Beutel x 6 BIO Croissants 70 g Le Fournil de Pierre	BIO	GTG	12 Beutel	70	32504
40630	Beutel x 10 Mini Croissants 25 g Le Fournil de Pierre	PIERRE	GTG	20 Beutel	64	40762

/ BROTE

38558	Beutel x 2 Baguettes Le Fournil de Pierre	PIERRE	Vorgebacken	12 Beutel	64	34793
38941	Beutel x 6 Brötchen Natur BIO 50 g Le Fournil de Pierre	BIO	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) Aufbacken direkt vor dem Aufbacken (Sie können Ihr Brot bei +4 °C am Vorabend im Karton aufbacken lassen).
 (3) Brot – Den Ofen vor dem Backen immer vorheizen. 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
	Finedor® (alle Finedor® außer Ähre: 45 g, 50 g)
	Finedor® Ähre (40 g)
	Andere Brötchen (40 g - 70 g)
	Brötchen 90 g
	100 % gebacken
SANDWICH-BROTE	Mini Sandwich-Brote (80 g)
	Baguettes (120 g - 140 g)
	Ciabattas (140 g)
	50 mœlleux (140 g)
BAGUETTES	Baguettes (280 g)
	Baguette mit Charakter (280 g)
BROTE ZUM TEILEN UND FOCACCIAS	Brote zum Teilen (< 400 g): Pochon, Céréancier, Nordisches Brot, Gourmetbrote
	Brote mit Früchten zum Teilen: Feigen, Müsli, Walnüsse, Zitrone etc.
	+ Brot mit Früchten 180 g Une Recette Lenôtre Professionnels
	Brote zum Teilen (> 400 g): Körner, Landbrot, Pochon, Céréancier, Bâtard etc.
	Kamps-Brote 750 g
	100 % gebacken



**Schritt 1:
Auftauen ⁽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	
Madeleine	



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	
ANDERE PÂTISSERIEN	
MHD: CHOUQUETTES 6 MONATE UND MUFFINS 18 MONATE	
Chouquettes	
Muffins 95 g	
Muffins 120 g	
Bolas de Berlim	
Pastel de Nata 60 g	
Pastel de Nata 35 g	
Pastel de Nata 60 g vorgebacken	
Pastel de Nata 50 g vorgebacken	

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	
Bun'n'Roll	
Herzhafte Schnecken und gefüllte Croissants	
Tasche 100 g	
Fingers	



Stückzahl pro Blech 40 x 60



**SCHRITT 1:
Auftauen (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⁾

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							
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	15 Min.		16-17 Min.	
	Croissants und Schokobrötchen – Die Unwiderstehlichen		1 Std. 50 bis 2 Std. 10	1 Std. 20 bis 1 Std. 35	15 Min.		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-Plunderteigbröche 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⁽¹⁾

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.	
	Schokobrötchen			16 bis 18 Min.	
	Maxi Schokobrötchen (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.
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



SHARE

THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD

GROUPE
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 Rougèreau - Bruno Panchèvre - Le Studio des Fleurs - BAM! Studio - iStock - Shutterstock - Studio Mixture - Clan d'Oeil - Charlotte Strömwall - Franck Bosselier - Guillaume Galet - Mélanie Denizot