

CATÁLOGO

2026



SHARE
THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD

Resumen



INTRODUCCIÓN

- 003/ ¿ Quiénes somos ?
- 007/ Las culturas panaderas
- 009/ Inspiraciones
- 011/ Nuestros compromisos
- 012/ Las tendencias
- 014/ Productos para descubrir
- 017/ Logoteca



NUTRICION Y NATURALIDAD

- 020/ Bienestar Superior
- 022/ Bío



PANES

- 025/ Al estilo francés
- 026/ Bridor, Une Recette Lenôtre Professionnels
- 029/ Bridor signé Frédéric Lalos
- 032/ Los Gourmets
- 035/ Los Esenciales
- 038/ Los Golosos
- 040/ Del mundo
- 041/ Les Évasions
- 043/ Panidor



VIENNOISERIES

- 046/ Al estilo francés
- 047/ Bridor X Pierre Hermé Paris
- 049/ Bridor, Une Recette Lenôtre Professionnels
- 052/ Éclat du Terroir
- 057/ Les Inspirés
- 059/ Los Sabrosos
- 063/ Los Irrésistibles
- 065/ Los Clásicos
- 068/ Las Baker Solution
- 072/ Golosa
- 073/ Mini Dulce
- 078/ Maxi Dulce
- 084/ Del mundo
- 085/ Las Evasiones



SNACKING

- 088/ Snacking salé



REPOSTERÍA

- 092/ Bridor, Une Recette Lenôtre Professionnels
- 095/ Las Delicias
- 097/ Las Evasiones
- 099/ Panidor



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

NUESTRA RAZÓN DE SER

DESDE QUE FUERA FUNDADA EN FRANCIA POR LOUIS LE DUFF, EN 1988, LA PASIÓN POR LA PANADERÍA IMPULSA A LOS EQUIPOS DE BRIDOR.

El pan es algo fundamental en nuestras vidas, en todo el mundo

Es parte de nuestro patrimonio cultural y cada país tiene su propia cultura panadera: viva, singular y transmitida de padres a hijos. A medio camino entre tradición y modernidad, entre lo local y lo global, las recetas se cruzan y se reinventan para adaptarse a los gustos cambiantes de los consumidores.

Mantener vivas y compartir las culturas panaderas de todo el mundo.

De la baguette francesa al sabroso pan nórdico, del croissant de mantequilla pura al dorayaki japonés relleno de pasta de judías, pasando por el pan chapati de la India o el pao de queijo brasileño.

Nos inspiramos en las técnicas y destrezas de panaderos y chefs de todo el mundo para crear productos extraordinarios... Panadería y bollería con personalidad, que respeta las características locales.

Desde su creación, la pasión por su oficio es lo que impulsa a Bridor

- ✓ Imaginar y producir nuevas recetas, dando vida a la diversidad de sabores.
- ✓ Desarrollar la excelencia de nuestros ingredientes y de nuestra red de aprovisionamiento.
- ✓ Conjugar poderío industrial con virtuosismo técnico.
- ✓ Defender a ultranza la calidad y el sabor.
- ✓ Poner a hombres y mujeres en el punto de mira de nuestras acciones en favor de una gestión más responsable.

Todo esto es la misión de Bridor

Juntos, compartimos el talento y la riqueza de las culturas panaderas del mundo, para llevar a las mesas de más de 100 países, los mejores productos de panadería. Una propuesta global con alma local, que celebra la diversidad y la excelencia artesanal.

BRIDOR,
Share the bakery cultures of the world*

*Compartir las culturas panaderas del mundo



NUESTRO ADN



Conservar las técnicas de panadería tradicionales

Bridor lleva más de 30 años inspirándose en la panadería tradicional y colaborando con importantes chefs para ofrecer productos exquisitos y con personalidad. Mediante colaboraciones con marcas y figuras de prestigio como Maison Lenôtre, Maison Pierre Hermé Paris y Frédéric Lalos, galardonado con el importante título de Meilleur Ouvrier de Francia en la categoría de panadería, Bridor ofrece colecciones originales a la altura de una selecta clientela.



Más de 30 años ofreciendo calidad

Bridor utiliza métodos de producción que respetan el producto y los tiempos de reposo necesarios para que los sabores se desarrollen plenamente. Nuestros equipos están formados por panaderos, ingenieros y expertos en calidad que trabajan para crear productos de bollería con auténtico sabor a mantequilla. Así mismo, algunos de nuestros panes, se elaboran con masa madre cultivada y alimentada, en nuestros obradores desde hace más de 20 años, reflejo de nuestro compromiso con la tradición y la excelencia.

Mantenemos viva la panadería de distintas culturas internacionales y la compartimos

En Bridor, nos inspiramos en técnicas de panadería de todo el mundo para crear productos típicos, inspirados en las tradiciones locales más auténticas. Nuestros chefs elaboran gamas con carácter, pensadas para disfrutar: **bollería tierna y esponjosa, panes crujientes y repostería deliciosa**, que despiertan los sentidos y elevan cada momento de consumo.



El factor humano, fundamental en nuestro oficio

Para Bridor, son especialmente importantes los hombres y mujeres que forman nuestro equipo y que cada día dan lo mejor de sí mismos para ofrecer productos extraordinarios. Durante todo el año, impulsamos iniciativas que promueven la **salud, la inclusión, la seguridad y el bienestar en el entorno laboral**, reafirmando nuestro compromiso con las personas.



BRIDOR

EN TODO EL MUNDO

DE ROUEN
QUÉBEC / CANADÁ
GRAHAM BELL
QUÉBEC / CANADÁ

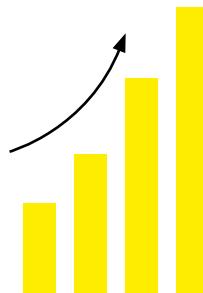
BRIDGEPORT
CONNECTICUT / EE. UU.
VINELAND
NEW JERSEY / EE. UU.



LAURENT
MELBOURNE
AUSTRALIA



BRIDOR EN CIFRAS



2 000 millones
de euros de VN en 2025

17 fábricas
de producción




600 000 T
de productos anuales



5 000
colaboradores

MANTENER VIVAS LAS CULTURAS PANADERAS

DESDE HACE TIEMPO, PARA NOSOTROS ES MUY IMPORTANTE DAR A CONOCER LA PANADERÍA DE DISTINTAS CULTURAS INTERNACIONALES A TRAVÉS DE PRODUCTOS Y COLABORACIONES INTERNACIONALES.



Productos típicos, inspirados en lo más profundo de las tradiciones locales

/ Los Rustikales Brot: panes con sabores muy potentes, elaborados en los obradores de Kamps, filial del Grupo Le Duff, en Alemania.

/ El Pastel de Nata: una delicia portuguesa, elaborada por Panidor, nuestra fábrica en Portugal.



Productos inspirados en las culturas de otros países, elaborados con la excelencia francesa que nos caracteriza

/ El rollo de canela Ultra Kanel: con un intenso sabor a canela inspirado en la bollería nórdica.

/ El croissant Zaatar: un croissant de mantequilla pura, enriquecido con el sabor oriental de una original mezcla de especias y hierbas aromáticas.

/ ¡Y muchos más...!

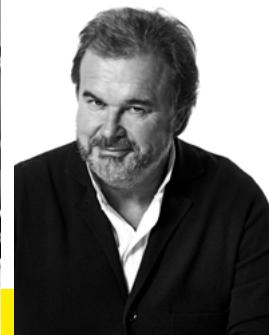
Colaboraciones con chefs de todo el mundo

/ Frédéric Lalos: galardonado con el importante título de Meilleur Ouvrier de Francia en la categoría de panadería, colabora con nosotros desde hace 14 años, con una colección de panes que son el fiel reflejo de sus valores de excelencia y creatividad.

/ En 2021, Pierre Hermé: proclamado Mejor pastelero del mundo en 2016, diseñó para Bridor una colección de productos de bollería creativa y exclusiva. En 2025, se incorporaron dos nuevas creaciones exquisitas a esta colección premium.

/ Michel Roux: el famoso chef inglés con 112K seguidores en Instagram, es el embajador en Inglaterra de nuestra gama, elaborada en colaboración con Frédéric Lalos. Una gama que está a la altura de sus exigencias en cuanto a calidad y sabor.

/ El chef austriaco residente en Alemania, Johann Lafer: todo un ícono de la gastronomía en su país de adopción, colabora con Bridor en Alemania.



Frédéric Lalos

Pierre Hermé

Michel Roux



Recetas que nos sumergen de lleno en las culturas panaderas locales

¡Descubre más de 250 recetas, elaboradas por nuestros chefs colaboradores y expertos panaderos en todo el mundo! Las fichas con las recetas se pueden descargar de nuestra web y filtrar por el momento ideal para consumir, el tiempo de preparación o la dificultad de elaboración.



¡Escanea el código y explora más recetas!

Foccacias

Flat croissant



El Bridor Bakery Cultures Club

En 2020 fundamos el Bridor Bakery Cultures Club.

Un espacio de diálogo y reflexión, en el que participan más de 40 expertos panaderos de todo el mundo. **Juntos, debaten y dialogan sobre las nuevas tendencias, las tradiciones culinarias locales y las buenas prácticas a adoptar en el mundo de la panadería.**

Nuestros chefs también participan en los eventos que Bridor organiza por todo el mundo. Uno de estos eventos es el Concurso de Creatividad Culinaria, que se organiza todos los años e invita a rendir homenaje a la cultura panadera regional usando los productos Bridor.



Concurso de creatividad de BBCC 2024

INSPIRACIÓN

CONTENIDOS SABROSOS Y CREATIVOS
A TU DISPOSICIÓN

Nuestros chefs comparten contigo
sus mejores creaciones



- / Nuestros chefs y expertos panaderos del Bridor Bakery Cultures Club, presentes en todo el mundo, te enseñan sus **mejores y más sabrosas recetas usando nuestros productos**.
- / Ven a descubrir **recetas dulces o saladas**, para cualquier hora del día y ¡que te harán viajar con el paladar!
- / Ponemos a tu disposición una selección de **más de 250 recetas elaboradas por nuestros chefs** para inspirarte todos los días.
- / Con una interfaz clara y fácil de usar para encontrar en seguida las recetas que buscas y descargarlas en formato ficha.



Descubra nuestras recetas

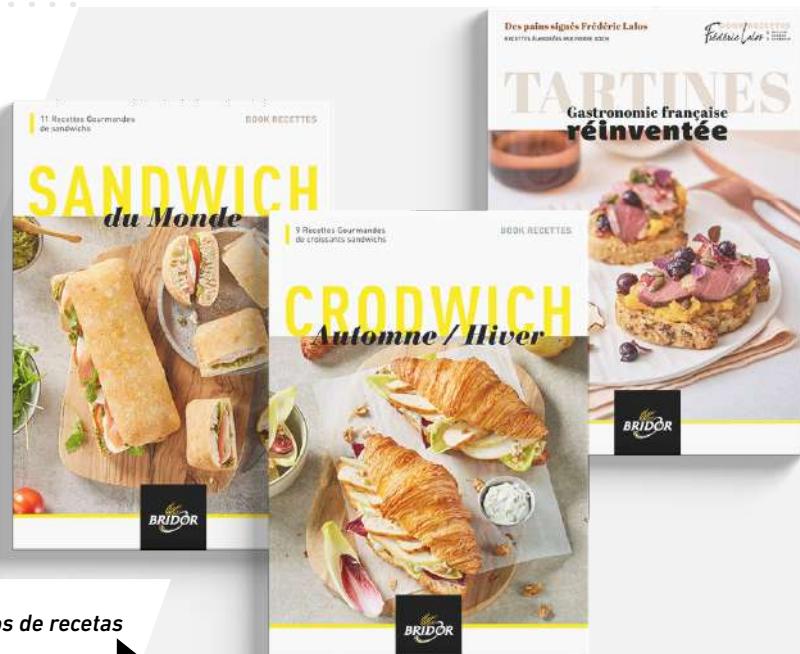
#desperdicio: recetas inspiradoras
para no desperdiciar ni una migaja
de nu

◀ Torna al sommario



Libros de recetas

Recetas exclusivas, elaboradas con esmero con nuestros productos o en torno a temáticas para inspirar tus creaciones y sublimar vuestra carta.



Consulta nuestros libros de recetas

Libros blancos

Guías de usuario completas y detalladas, pensadas para proporcionar información detallada y práctica de nuestros productos.

- / **Panorama** de las tendencias del mercado para descubrir ideas innovadoras e inspiradoras.
- / **Consejos** prácticos y trucos culinarios de nuestros chefs.
- / **Recetas** exclusivas y exquisitas



A fondo: Croissants de todo tipo

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

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

Descubre nuestro libro blanco

COMPROMETIDOS



Con el respeto por las mujeres y los hombres

- / Garantizar la seguridad y el bienestar en el trabajo.
- / Favorecer la diversidad y la inclusión.
- / Desarrollar las competencias y el desarrollo de los colaboradores.



Con las compras responsables

- / Evaluar el compromiso con la RSC de nuestros proveedores.
- / Contribuir al desarrollo económico de los territorios.
- / Garantizar la ética y la transparencia comercial.



Con la protección del medioambiente

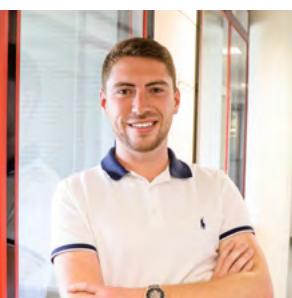


- / Atenuar nuestra huella de carbono.
- / Preservar los recursos naturales.
- / Reducir y valorizar nuestros residuos.



Con la calidad y la innovación

- / Certificar las mejores prácticas en materia de seguridad alimentaria.
- / Reforzar la comunicación con nuestros clientes para poder satisfacer sus expectativas.
- / Impulsar nuestra dinámica de innovación para ofrecer productos atractivos, sabrosos, saludables y sostenibles.



TENDENCIAS

Pan

El producto del día a día

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

El 90 % de los españoles *consume PAN CON REGULARIDAD²*

8/10 disfrutan *acompañando la comida CON UN TROZO DE PAN²*

Entre los panes más consumidos en España, encontramos³:

✓ **La baguette tradicional** en un 50 %

✓ **Los panes especiales** (integral, con semillas...) en un 41 %

✓ **El pan de campaña** en un 19 %



Autenticidad y Nutrición

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

Al comprar el pan:

El 65 % de los españoles declaran tener en cuenta *EL SABOR/LA RECETA¹*

El 78 % de los españoles declaran prestar atención a *LOS APORTES NUTRICIONALES DE LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA²*



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

/ Snacks

Placer y carácter práctico

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

Las principales motivaciones son:

✓ **El sabor** en un 62 %

✓ **El placer** en un 53 %

✓ **La facilidad de consumo** en un 39 %



Recetas de tendencias

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

1 ✓ **Las recetas con queso** en un 63 %

3 ✓ **Las recetas con jamón** en un 62 %

2 ✓ **Las recetas con pollo** en un 60 %



Bollería



Entre tradición e innovación

1/3 de los españoles consumen BOLLERÍA CON REGULARIDAD²

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

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

Exquisito

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

Así, entre los consumidores de bollería¹:

Al 86 %

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

Al 86 %

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



Pasteles



Placer y sabores del mundo

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

Así, los españoles coinciden en decir que los macarons son sinónimo de²:

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

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

3/4 de los españoles conocen EL PASTEL DE NATA

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



NOVEDAD

BOLLERÍA



[DESCUBRIR](#)



[DESCUBRIR](#)



[DESCUBRIR](#)

MINI CROISSANTS RELLENOS

Los mini croissants rellenos **son ideales y atractivos para todos los perfiles de clientes**, especialmente para quienes les gusta probar distintos productos. La combinación de recetas clásicas y propuestas más originales estimula la curiosidad y el deleite. **Es un formato que anima a probar:** más variedad, más placer.

42971 MINI CROISSANT RELLENO DE ALBARICOQUE 40G LPC
42972 MINI CROISSANT RELLENO DE CACAO Y AVELLANAS 40G LPC
42973 MINI CROISSANT RELLENO DE CREMA PASTELERA 40G LPC

82 % de los consumidores europeos valoran poder VARIAR EL SABOR DE LA BOLLERÍA QUE CONSUMEN*.

FINGER MILKA

Caerás rendido ante esta deliciosa bollería con **pepitas de chocolate Milka®** que hará las delicias de los más golosos. Su **formato finger, muy moderno**, está pensado para que sea adecuado para consumir sobre la marcha**.

43459 FINGER DE CHOCOLATE MILKA 90G LPC EN BOLSITAS
43620 FINGER DE CHOCOLATE MILKA 90G LPC CON PEGATINAS

87 % de los europeos CREEN QUE ESTE PRODUCTO ES DELICIOSO*.

ROLL DE PRALINÉ Y AVELLANAS

Con su **generoso corazón (28%) relleno de praliné de avellanas y almendras**, este roll es megadelicioso. La combinación de un hojaldrado crujiente y un suave relleno de praliné hace que la **experiencia gustativa sea irresistible**.

43399 ROLL DE PRALINÉ Y AVELLANA 100G LPC

78 % de los europeos declaran que les gusta LA BOLLERÍA RELLENA DE PRALINÉ DE AVELLANA*.

PAN



DESCUBRIR



DESCUBRIR



DESCUBRIR

LOS PANECILLOS GOURMETS

Dos ricos panecillos: el **Pan de espelta**, tierno y atractivo, recubierto de quinoa y copos de espelta; y el **Pan de semillas**, con un mix de semillas y migas tierna.

Formatos sabrosos y equilibrados que se pueden consumir a cualquier hora.

43379 PAN DE ESPELTA 60G
43378 PAN DE SEMILLAS 60G

79 % de los europeos disfrutan
DEGUSTANDO PANECILLOS
DE CALIDAD EN RESTAURANTES ¹

LOS PANES GRANDES BRIDOR, SIGNÉ FRÉDÉRIC LALOS

Dos panes de tamaño generoso y aspecto rústico, precocidos en horno con solera de piedra: el **Gran Pochon**, con levadura de trigo y notas de trigo sarraceno que le dan carácter; y el **Gran Pan de Cereales**, con una mezcla de semillas que le da una textura crujiente y deliciosa. **Perfectos para cortar en rebanadas** en hoteles o restaurantes.

43243 EL GRANPOCHON 700G
43242 EL GRAN PAN DE CEREALES 700G

78 % de los consumidores europeos declaran
QUE DAN IMPORTANCIA A QUE EN
EL DESAYUNO DE UN HOTEL HAYA
VARIEDAD DE PANES ²

LA BOLA DE CHOCOLATE

Una **deliciosa alternativa** a la bollería: una esponjosa masa chocolateada con **fundentes pepitas de chocolate negro**. Con su práctico formato, su aspecto rústico y su intenso sabor, la Bola de Chocolate es ideal para tomar **algo rico** a media mañana o para merendar.

42665 BOLA CHOCOLATE 60G

76 % de los consumidores europeos declaran
QUE LES ATRAEN LOS PRODUCTOS
VISUALMENTE ATRACTIVOS ³

SNACKS

Al 87% de los consumidores europeos de bollería salada
LES GUSTAN LOS HOJALDRES RELLENOS DE QUESO.¹
FR 91% / UK 86% / DE 84% / ES 90% / IT 88% / NL 81%



DESCUBRIR



DESCUBRIR



DESCUBRIR

DELICIAS DE HOJALDRE

Descubre las nuevas Delicias de Hojaldre 100g, **cestas saladas y crujientes** con un relleno **supergeneroso** y un **sabor intenso**. Su original forma de cesta deja entrever el delicioso sabor que encierran. ¡Y para hacerlas aún más ricas y atractivas, están **recubiertas por encima con semillas**!

43375 DELICIA DE QUESO FETA Y ESPINACAS 100G
43374 DELICIA DE TOMATE Y QUESO DE CABRA 100G

80 % de los europeos encuentran apetecible
que UN HOJALDRE SALADO LLEVE ALGO
(semillas, queso rallado, hierbas) por encima.²

ROLLS DE HOJALDRE

Descubre los dos nuevos Rolls de Hojaldre 100g, **ricos snacks de mantequilla pura** de textura crujiente y sabor intenso. Su generoso tamaño de 100g-120g los hace aptos para **múltiples usos**: para comer o cenar, junto con una ensalada, para tomar con un café o para picar algo entre horas. ¡Seguro que encontrarán su público y **quitarán el hambre a más de uno!**

33123 ROLL CON JAMÓN Y QUESO 100G
43319 ROLLITO CON TOMATES MARINARA 100G
43318 ROLLITO AL PESTO 100G

LA MINI CESTA CON QUESO LA VACA QUE RÍE^{®2}

Descubre la Mini Cesta con queso La Vaca que ríe® 40g: un práctico formato adecuado para consumir en cualquier momento. ¡Con su rico y cremoso relleno de queso La Vaca que ríe® y su hojaldre doradito, hará las delicias de niños y mayores!

43272 MINI CESTA LA VACA QUE RÍE® 40G + PEGATINAS
43278 MINI CESTA LA VACA QUE RÍE® 40G + BOLSITAS

66 % de los europeos afirman estar
INTERESADOS EN LAS CESTAS CON
QUESO DE LA VACA QUE RÍE®.³

1- Encuesta realizada por Bridor a 6000 consumidores representativos de la población, en Europa, septiembre de 2023

2 - La vaca que ríe® es una marca del Grupo Bel • 3 - Encuesta realizada por Bridor a 4800 consumidores representativos de la población en Europa, 2025

LOGOTeca

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

Ingredientes

MASA
MADRE

Productos elaborados con masa madre. Todas nuestras masas madre estan elaboradas en nuestros centros de fabricacion.

HARINA
LABEL
ROUGE

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

ACEITE
DE OLIVA

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

AIRE
LIBRE

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

DOP
CHARENTES-POITOU

Bollerfa elaborada con mantequilla DOP Charentes-Poitou.

MANTE-
QUILLA

Productos elaborados con mantequilla

MARGA-
RINA

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

MGC

Productos elaborados a base de Materia Grasa Compuesta, es decir, una mezcla concentrada de margarina y de mantequilla. La combinaci6n de lo vegetal y del buen sabor de la mantequilla permite obtener una gama de bollerfa de calidad.

Nutricion y Naturalidad

CON
POOLISH

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

RICO
EN
FIBRAS

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

FUENTE
DE
PROTEINAS

Al menos el 12 % del valor energético de estos productos esta compuesto de protefnas.²

CLEAN
LABEL
BRIDOR

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

VEGE
TARIANO

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

VEGAN

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

BLEU
BLANC
COEUR

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

SANS
GLUTEN

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

Bio
organic

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

Select
Blend

SelectBlend, viennoiserías elaboradas con una mezcla de grasas de alta calidad. El equilibrio perfecto entre calidad y competitividad.

Tecnologías

CRUDO

Productos listos para fermentar, que requieren un tiempo de fermentación en la preparación.

LPC

Productos listos para hornear, para una preparación sencilla y rápida.

PRECOCIDO

Panes horneados al 80 %, que requieren un paso final en el horno.

100 % COZIDO

Productos listos para servir tras una simple descongelación.



Marca BtoC que agrupa nuestros productos envasados adaptados a la venta al consumidor.



Productos cuya receta se inspira en culturas locales para ofrecer propuestas creativas y sabrosas.



Productos lanzados a lo largo de este año.



Productos cuya receta ha sido reformulada este año.

01 NUTRICIÓN Y NATURALIDAD



El bienestar de los consumidores

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

El medio ambiente

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

La calidad

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

Well being

Bridor plasma su gran compromiso con el bienestar en una gama de productos alineados con las nuevas consideraciones nutricionales. **Los productos Well being de Bridor ofrecen naturalidad, placer y calidad.**

Esta colección está compuesta de distintos panes **Bleu-Blanc-Cœur**, una iniciativa de mejora del contenido nutricional de nuestra alimentación que integra objetivos nutricionales para el hombre, respetando al mismo tiempo la salud animal y nuestro entorno.

También incluye panes, un brioche y una magdalena **sin gluten**, en bolsas individuales.

Todos los panes y productos de bollería de esta colección cumplen con los requisitos Clean Label Bridor.



80% de los consumidores se fija EN LA COMPOSICIÓN DE LOS PRODUCTOS QUE COMPRAN*

*Encuesta realizada por Bridor a 6000 consumidores representativos de la población, en Europa (Francia-Reino Unido-Alemania-España-Italia-Países Bajos), septiembre 2012.

LOS SIN GLUTEN



35431

BLEU-BLANC-CŒUR

100 % COZIDO

Mini Brioche Sin gluten 50g x50

LOS SIN
GLUTEN



FUENTE
DE
FIBRAS



100 % COZIDO

Panecillo Bleu Blanc Cœur 50g x150

37021



100 % COZIDO



37022

PRECOCIDO

Baguetina Bleu Blanc Cœur 140g x50

FUENTE
DE
FIBRAS



100 % COZIDO

Panecillo Bleu Blanc Cœur 40g x185

FUENTE
DE
FIBRAS



100 % COZIDO

LOS SIN GLUTEN



35432

100 % COZIDO

Panecillo Semillas Sin gluten 45g x50

LOS SIN
GLUTEN



FUENTE
DE
FIBRAS



100 % COZIDO

Panecillo Tradicional Sin gluten 45g x50

35433



Panecillo Semillas Sin gluten 45g x50

LOS SIN
GLUTEN

FUENTE
DE
FIBRAS



100 % COZIDO

35700

MANTE-
QUILLA



35430

100 % COZIDO

Magdalena Sin gluten 30g x50

LOS SIN
GLUTEN



BIO:
¡LE VAMOS COGIENDO
EL GUSTO!



Bio

¿Cuál es el secreto de los panes y la bollería Bio de Bridor?

/ Materias primas rigurosamente escogidas: harina, mantequilla, huevos de gallinas camperas, chocolate, manzanas y azúcar de caña. Estas materias primas Bio cumplen tanto con el pliego de condiciones de la agricultura ecológica, como con los requisitos impuestos por Bridor, para que el resultado sea un producto extraordinario.

/ Masa madre Bio : creada en 2010 por los maestros panaderos de Bridor, la masa madre bio se elabora con harina de trigo molida a la piedra.

Casi 1 europeo de cada 2

DECLARA QUE COMPRÁ HABITUALMENTE PRODUCTOS BIO*

/ 58 % de los europeos consideran que los productos procedentes de LA AGRICULTURA ECOLÓGICA SON DE MEJOR CALIDAD**

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

**Encuesta realizada por Bridor a 6000 consumidores representativos de la población, en Europa, 2023

[TORNA AL SOMMARIO](#)



32504

Croissant BIO 70g x60



LPC



32564

Napolitana de Chocolate BIO 75g x70



LPC



38410

Media Luna de Manzana BIO 110g x50



LPC



38563

Napolitana de Chocolate Lunch BIO 35g x210



LPC



38564

Croissant Lunch BIO 30g x225



LPC



40534

Croissant BIO 70g x72



LPC



37448

Pavé de Campaña BIO 400g x15



PRECOCIDO



37449

Baguette BIO 280g x22



PRECOCIDO



38941

Panecillo BIO 50g x60



PRECOCIDO



38942

Panecillo BIO 50g x180



PRECOCIDO



39019

Pavé Nórdico BIO 280g x28



PRECOCIDO

02 PANES



Materias primas de calidad

- ✓ **Harinas de trigo mínimo T65.** Desde 2021, todas nuestras harinas de trigo clásicas se elaboran con **trigo cultivado en Francia**¹.
- ✓ **Masas madres elaboradas en nuestros talleres** según pliegos de condiciones muy precisos.

El sabor de la tradición

- ✓ Pastas trabajadas, amasadas y moldeadas lentamente.
- ✓ Respeto de **tiempos de primera fermentación en masa y de segunda fermentación prolongados** para conseguir una migra bien alveolada y sabores únicos.
- ✓ Cocción o precocción en **horno de solera**.

Saber hacer y creatividad

- ✓ Una oferta inspirada en la **genuina maestría de la panadería francesa y las culturas panaderas del mundo**, para crear una amplia gama de panes con gran diversidad de formas y sabores.

Compromiso con el bienestar

- ✓ **99 % de nuestros panes tienen la etiqueta Clean Label Bridor.**



(1) En nuestras plantas de producción francesas, salvo harina de trigo, mejorante Salvo incidencias climáticas que imposibiliten un suministro de trigo 100% de origen francés.



CATEGORÍA
PANES
de estilo francés

¡DESCUBRE
LOS VALIOSOS
CONSEJOS DE
PREPARACIÓN DE
NUESTROS EXPERTOS
PANADEROS!



Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels

Esta colaboración entre Bridor y la prestigiosa Maison Lenôtre ofrece **panecillos de gran finura**, precocidos en un horno de solera de piedra que representan la excelencia de la panadería francesa, **especiales para hoteles y restaurantes**.

Estas recetas exclusivas han sido creadas por los maestros panaderos de Lenôtre: grandes clásicos o recetas más creativas, generosas en sabores y en inclusiones.

/ 79 % *de los consumidores de pan en Europa aprecian poder
COMER PANECILLOS DE CALIDAD EN UN RESTAURANTE**

*Encuesta realizada por Bridor a 6000 consumidores representativos de la población, en Europa (Francia-Reino Unido-Alemania-España-Italia-Países Bajos), septiembre 2023

LOS FINEDOR



30895

Finedor® Blanco 45g x50



PRECOCIDO



31692

Finedor® Epi 40g x40



PRECOCIDO



31823

Finedor® Aceitunas negras y Tomillo 50g x50



PRECOCIDO



36768

Finedor® Semillas Tradicionales 50g x50



PRECOCIDO

LOS PANECILLOS



30893

Panecillo de Campaña 45g x60



PRECOCIDO



30897

Panecillo Triángulo de Aceitunas Verdes 45g x45



PRECOCIDO



30898

Panecillo de Semillas y Cereales 45g x60



PRECOCIDO



31588

Surtid de Panecillos Prestige 45g x90



PRECOCIDO

EL PAN PARA CATERING



33994

Panecillo de Centeno 50g x50



PRECOCIDO



39040

Bola pequeña de espíritu Nórdico 60g x65



PRECOCIDO



30894

Pan con Frutos secos 180g x20



PRECOCIDO



31301

Finedor® Tradicional 45g x30



PRECOCIDO

31305

PRECOCIDO

Panecillo de Semillas y Cereales 45g x35

MASA MADRE

FUENTE DE FIBRAS

CLEAN LABEL
BRIDOR

Frédéric Lalos

MEILLEUR
OUVRIER
DE FRANCE

Bridor signé Frédéric Lalos



Ver el Gran Pochon

Estos panes grandes, desarrollados en colaboración con Frédéric Lalos, Meilleur Ouvrier de France en la categoría de panadería, con sus excepcionales cualidades panaderas nos transportan al instante al interior de una tahona.

Bridor y Frédéric Lalos colaboran desde 2010 para ofrecernos **panes con mucho sabor y cualidades panaderas excepcionales que combinan creatividad y excelencia**.

En su búsqueda de la excelencia, Frédéric Lalos, un artesano fuera de serie, ha sabido dar a la panadería francesa el mérito que merece, principalmente modernizando el sabor de los grandes panes al gusto actual.

67 % de los europeos prefieren
LOS PANES DE MASA MADRE*

*Encuesta realizada por Bridor a 10 000 consumidores representativos de la población, en Europa (Francia-Reino Unido-Alemania-España-Italia-Países Bajos, Polonia, República Checa, Rumanía), 2022

◀ Torna al sommario

LAS BAGUETTES



33362

Baguette Parisina 280g x25



PRECOCIDO



33364

Baguette de Campaña 280g x25



PRECOCIDO



LOS PANES PARA COMPARTIR

32992

El Pan de Semillas 450g x16



PRECOCIDO



32993

Pochon 450g x16



PRECOCIDO



33363

El pan Bâtard 330g x20



PRECOCIDO



33365

El pan Bâtard 540g x14



PRECOCIDO



34110

Pan Centeno-Limon 330g x26



PRECOCIDO



34230

Pan de Higos 330g x26



PRECOCIDO



34233

El integral 330g x26



PRECOCIDO



34234

Pan con Nueces 400g x25



PRECOCIDO



38148

El Pan de Semillas 280g x28



PRECOCIDO



41009

El Gran Pochon 1.1kg x10



PRECOCIDO



41015

El pochon 280g x24

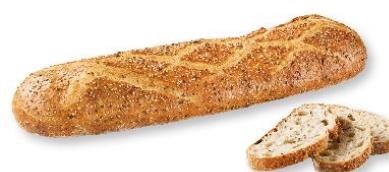
PRECOCIDO



El Gran Parisino 1.1kg x10

41016

PRECOCIDO



41017

El Gran Pan de Cereales 1.1kg x10

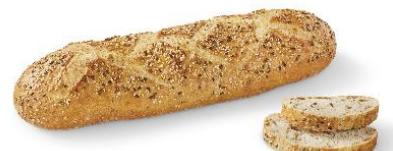
PRECOCIDO



41630

Le Muesli 280g x26

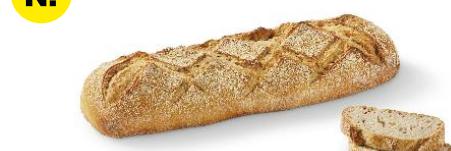
PRECOCIDO



432/2

El Gran Pan de Cereales 700g x14

PRECOCIDO



432/3

El Gran Pochon 700g x14

PRECOCIDO





Los Gourmets

Entra aquí para ver la colección Los Gourmets



Recetas magistralmente elaboradas por nuestros panaderos para ofrecer **panes con carácter con sabores intensos y formas y acabados complejos**.

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

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



30729

PRECOCIDO

Pan de Campaña 70g x100



31480

PRECOCIDO

Panecillo de Centeno 45g x60



31520

PRECOCIDO

Cuadrado Rústico 40g x80



33417

PRECOCIDO

Pan de Campaña 50g x130



35130

PRECOCIDO

Bola Rústico 55g x70



37627

PRECOCIDO

Panecillo Caractère 50g x65



37628

PRECOCIDO

Panecillo Cereales y Semillas 50g x65



43378

PRECOCIDO

Pane Semillas 60g x100



43379

PRECOCIDO

Pan de espelta 60g x100



LOS PANES PARA BOCADILLO

31610

PRECOCIDO

Baguetina Blanco 140g x25



31611

PRECOCIDO

Baguetina de Semillas y Cereales 140g x28



42619

PRECOCIDO

Baguetina Caractère 140g x50



N!

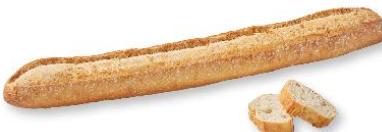


42884

LAS BAGUETTES

PRECOCIDO

Baguetina Gourmet Semillas 140g x50

MASA
MADREFUENTE
DE
FIBRASCLEAN
LABEL
BRIDOR

32672

PRECOCIDO

Baguette 1778 280g x25

MASA
MADREFUENTE
DE
FIBRASCLEAN
LABEL
BRIDOR

36831

PRECOCIDO

Baguette Caractère 280g x22

MASA
MADRECLEAN
LABEL
BRIDOR

42332

PRECOCIDO

Baguette Gourmet Semillas 280g x22

MASA
MADREFUENTE
DE
FIBRASCLEAN
LABEL
BRIDORLOS PANES PARA
COMPARTIR

30734

PRECOCIDO

Pavé Rústico 450g x25

MASA
MADREFUENTE
DE
FIBRASCLEAN
LABEL
BRIDOR

30735

PRECOCIDO

Pavé Cereales 450g x30

MASA
MADREFUENTE
DE
FIBRASCLEAN
LABEL
BRIDOR

34909

PRECOCIDO

Hogaza de espelta 450g x18

MASA
MADREFUENTE
DE
FIBRASCLEAN
LABEL
BRIDOR

35030

PRECOCIDO

Pavé de Centeno 330g x26

FUENTE
DE
FIBRASCLEAN
LABEL
BRIDOR

41299

REFERENCIAS SERVICIOS

PRECOCIDO

Pan Cereales y Semillas 400g x18

FUENTE
DE
FIBRASCLEAN
LABEL
BRIDOR

31816

PRECOCIDO

Pan de Campaña 450g x9

MASA
MADREFUENTE
DE
FIBRASCLEAN
LABEL
BRIDOR

32147

PRECOCIDO

Cuadrado Rústico 40g x30

FUENTE
DE
FIBRASCLEAN
LABEL
BRIDOR

/ Los Esenciales



Panes trabajados con sencillez, pero con la misma exigencia de calidad de Bridor de siempre, que se caracterizan por **formas clásicas y sabores consensuados, que abordan las necesidades cotidianas.**

Parte de las recetas de los panes de la colección «Los Esenciales» lleva harina «Label Rouge».

Todos estos panes, desde los panecillos a las baguettes grandes, con formas trabajadas sencillas y regulares, se pueden consumir en cualquier momento.

Al 67% de los consumidores de pan en Europa les gusta ACOMPAÑAR LA COMIDA CON PAN*

 <p>31586</p> <p>Flauta Blanco 70g x55</p> <p>PREOCIDO</p> <p> </p>	 <p>33000</p> <p>Rombo Blanco 55g x100</p> <p>PREOCIDO</p> <p> </p>	 <p>33001</p> <p>Rombo Amapola 55g x100</p> <p>PREOCIDO</p> <p> </p>	 <p>33002</p> <p>Rombo Semillas y Cereales 55g x100</p> <p>PREOCIDO</p> <p>  </p>
 <p>33003</p> <p>Rombo Sésamo 55g x100</p> <p>PREOCIDO</p> <p> </p>	 <p>33074</p> <p>Surtido de Rombos 55g x100</p> <p>PREOCIDO</p> <p></p>	 <p>34921</p> <p>Panecillo Blanco 40g x200</p> <p>PREOCIDO</p> <p> </p>	 <p>34922</p> <p>Panecillo Rectángulo Blanco 55g x140</p> <p>PREOCIDO</p> <p> </p>
 <p>34971</p> <p>Panecillo Rectángulo Rústico con Semillas 55g x140</p> <p>PREOCIDO</p> <p> </p>	 <p>37089</p> <p>Panecillo Rectangulo Multisemillas 55g x140</p> <p>PREOCIDO</p> <p> </p>	 <p>37090</p> <p>Panecillo Multicereales 40g x200</p> <p>PREOCIDO</p> <p>  </p>	 <p>37551</p> <p>Surtido de Panecillo Rectángulo 55g x120</p> <p>PREOCIDO</p> <p></p>

N!



43291

N!



PRECOCIDO

Panecillo Rústico con Semillas 40g x200

FUENTE DE FIBRAS

CLEAN LABEL BRIDOR



35021



PRECOCIDO

Baguetina con Semillas de Amapolo 140g x50

HARINA LABEL ROUGE

FUENTE DE FIBRAS



42611



PRECOCIDO

Baguette Nova 280g x22

MASA MADRE

HARINA LABEL ROUGE

Los Golosos

Riquísimos panes que destacan por la **incorporación de elementos dulces o salados**, pero siempre con un pan elaborado con la maestría panadera francesa como base.

Los distintos formatos de esta colección están destinados a distintos momentos de consumo.

Al 61% *de los europeos les gustan LOS PANES DE CAPRICO, CON MUCHOS TROCITOS**

*Encuesta realizada por Bridor a 10 000 consumidores representativos de la población, en Europa (Francia-Reino Unido-Alemania-España-Italia-Países Bajos, Polonia, República Checa, Rumanía), 2022

LOS PANECILLOS



37452

PRECOCIDO

Panecillo Nueces y Avellanas 55g x75

MASA
MADREFUENTE
DE
FIBRASCLEAN
LABEL
BRIDOR

37453

PRECOCIDO

Panecillo de Higos 55g x75

FUENTE
DE
FIBRASCLEAN
LABEL
BRIDOR

42665

PRECOCIDO

Bola Chocolate 60g x60

CLEAN
LABEL
BRIDOR

37393

100 % COZIDO

B'Break 2 Aceitunas y Romero 70g x40

FUENTE
DE
FIBRASCLEAN
LABEL
BRIDOR

37394

100 % COZIDO

B'Break Chorizo 70g x40

FUENTE
DE
FIBRASCLEAN
LABEL
BRIDOR

37396

100 % COZIDO

B'Break Muesli 70g x40

LOS PANES PARA
COMPARTIR

35026

PRECOCIDO

Pavé de Higos 330g x26

FUENTE
DE
FIBRASCLEAN
LABEL
BRIDOR

40496

PRECOCIDO

Pavé con Nueces 300g x28

CLEAN
LABEL
BRIDOR

40497

PRECOCIDO

Pan con Frutos 300g x30

FUENTE
DE
FIBRASCLEAN
LABEL
BRIDOR



CATEGORÍA **PANES** *del mundo*

79 % de los consumidores de pan en Europa aprecian
DESCUBRIR NUEVOS SABORES DE OTROS PAÍSES*

/ Las Evasiones

Cuando el buen hacer de la panadería francesa se inspira en las **tendencias de nuestro país o del extranjero** para ofrecernos panes con recetas originales y sabrosas.

La colección las Evasiones hace un recorrido por las culturas panaderas de otros países y así, encontramos un pan nórdico de inspiración escandinava, panes alemanes Rustikal Brot, horneados en molde y con semillas o ciabattas y pinsas italianas.

Viaja por todo el mundo con nuestra colección Las Evasiones



RUSTIKAL BROT



41288

PRECOCIDO

Pan Kürbiskern 750g x7

MASA
MADRERICO
EN
FIBRAS

41289

PRECOCIDO

Pan Triàngulo Vollkorn 750g x12

MASA
MADRERICO
EN
FIBRAS

36110

100 % COZIDO

Pan Brioche Estilo Vienés 130g x44

HARINA
LABEL ROUGERICO
EN
FIBRAS

36417

PRECOCIDO

SO Soft Blanco 100g x64

MASA
MADRE

38226

PRECOCIDO

Pavé Nórdico 330g x26

MASA
MADRERICO
EN
FIBRAS

CHAPATAS



37140

PRECOCIDO

Chapata Blanco 140g x50

MASA
MADRERICO
EN
FIBRAS

37147

PRECOCIDO

Chapata Aceite de Oliva 140g x50

MASA
MADRERICO
EN
FIBRAS

PINAS



43244

PRECOCIDO

Pinza 450g x12

MASA
MADRERICO
EN
FIBRAS

43248

PRECOCIDO

Pinza 205g x24

MASA
MADRERICO
EN
FIBRASLOS PANES PARA
COMPARTIR

38226

PRECOCIDO

Pavé Nórdico 330g x26

MASA
MADRERICO
EN
FIBRAS

panidor®



Panidor



La colección Panidor, elaborada exclusivamente en Portugal, incluye **productos de gran calidad inspirados en las tradiciones locales**. Con su oferta completa y fácil de preparar, nos permite hacer un viaje a lo más hondo de la cultura panadera portuguesa.

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

Panes **grandes, pequeños y minis** con recetas variadas para todas las necesidades.

GRANDES PANES



41583

MINI PANES

PRECOCIDO

Pan con calabaza y nueces 350g x20

FUENTE
DE
FIBRASFUENTE
DE
FIBRASCLEAN
LABEL
BRIDOR

41584

PRECOCIDO

Mini pan Rústico 33g x200

PANECLLOS



41590

PRECOCIDO

Panecillo Rústico 90g x90

FUENTE
DE
FIBRAS

41594

PRECOCIDO

Panecillo Moreno 80g x100

FUENTE
DE
FIBRAS

41586

PRECOCIDO

Mini pan Moreno 33g x250

FUENTE
DE
FIBRASCLEAN
LABEL
BRIDOR

41595

PRECOCIDO

Mini Mini pan Cereales y Semillas 33g x250

FUENTE
DE
FIBRAS

03 BOLLERÍA



Hojaldrado de gran calidad

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

El sabor de la tradición

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

Flexibilidad y rapidez

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

Compromiso con el buen comer

- ✓ El 71 % de nuestra bollería tiene la certificación Clean Label Bridor.



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



CATEGORÍA **BOLLERÍA** *al estilo francés*

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



Bridor x Pierre Hermé Paris



Proclamado mejor pastelero en los World's 50 Best Restaurants de 2016, Pierre Hermé pone al servicio de Bridor su pericia técnica, su talento y su creatividad, en esta colaboración gourmet.

Movidos por los valores que comparten y por su profundo respeto por la técnica, Bridor y Pierre Hermé Paris han concebido una colección de bollería inédita, **tanto por su sabor, como por la delicadeza de sus ingredientes**.

Pierre Hermé ha sido igual de riguroso que con sus creaciones, aplicando un pliego de condiciones exigente y preciso. Ha creado cuatro recetas con una asociación de sabor y texturas en las que cada sabor despliega la delicadeza que le caracteriza.

Los ingredientes de esta gama han sido rigurosamente seleccionados, uno a uno, prestando especial atención a su origen: trigo francés, mantequilla de Charentes-Poitou DOP, chocolate puro de Madagascar, almendras de California, limones de Italia...



Mini Croissant 35g x180



40260



Mini Napolitana de Chocolate 40g x180



40261



Signature Frambuesa Lichi 70g x50



42761



Sensation Limón 70g x50



42762

LPC



LPC



*Encuesta realizada por Bridor a 6000 consumidores representativos de la población, en Europa, 2023

Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels

Esta colaboración de más de 20 años se instauró gracias a unos valores compartidos: la exigencia, la excelencia y la creatividad.

Estas recetas exclusivas fueron ideadas por los Maestros Panaderos de Lenôtre para crear **bollería de un delicado sabor y un hojaldrado extraordinario, elaborada con mantequilla Charentes-Poitou DOP**.

Cada producto está supervisado por el departamento de calidad de Lenôtre, garantía de conformidad y sello de excelencia. Esta prestigiosa marca, **concebida por chefs para chefs**, está al alcance de nuestros clientes más exigentes, en todo el mundo.

72 % de los consumidores dan importancia a que la bollería que se sirve en un HOTEL sea de **CALIDAD, FRESCA y CRUJIENTE***

MINI TARTELETTES

MANTE-
QUILLA

42321

MANTE-
QUILLA

42322

MANTE-
QUILLA

42323

MANTE-
QUILLA

42337

Mini Tartelette manzana pera 35g x144



LPC

Mini Tartelette Grosella negra Manzana 35g x144



LPC

Mini Tartelette piña fruta de la pasión 35g x144



LPC

Mix mini Tartelette x144



LPC

LOS MINIS ET LUNCHS

AOP
ORIGINE
CHARCUTERIE

30227

AOP
ORIGINE
CHARCUTERIE

31290

AOP
ORIGINE
CHARCUTERIE

31776

AOP
ORIGINE
CHARCUTERIE

31778

LPC

Media Luna de Manzana Lunch 40g x255



LPC

Mini Caracola de Pasas 30g x230



LPC

Napolitana de Chocolate Lunch 35g x210



LPC

Croissant Lunch 30g x195

MANTE-
QUILLA

32972

MANTE-
QUILLA

32973

MANTE-
QUILLA

32974

AOP
ORIGINE
CHARCUTERIE

30995

CRUDO

Mini Caracola de Pasas 30g x230



LPC

Napolitana de Chocolate Lunch 35g x210



LPC

Croissant Lunch 30g x195



Croissant 80g x120





31802



CRUDO

Croissant 70g x165



Napolitana de Chocolate 80g x150



33861

LPC

Mix mini Bolleria x90



31803



CRUDO

Croissant Lunch 30g x70



REFERENCIAS SERVICIOS

31542



LPC

Napolitana de Chocolate Lunch 35g x70



31543

LPC



Éclat du Terroir

Éclat du Terroir es una colección formada por tres gamas:



■ **Éclat du Terroir Original**, la receta secreta, única e insuperable, elaborada con mantequilla de Charentes-Poitou DOP. La mantequilla de Charentes-Poitou DOP es una mantequilla local, fruto de una maestría regional extraordinaria y elaborada de manera responsable.

■ **Éclat du Terroir Mantequilla Fina**, es una gama de bollería realizada con mantequilla fina con unas características muy especiales que le dan la calidad y las notas gustativas de Éclat du Terroir.

■ **ARTY**, productos pensados como auténticas obras de arte. Los productos de bollería ARTY se desmarcan del resto con una imagen moderna, uniforme y depurada.

■ **LA MARCA DE CROISSANTS
que más compran** los panaderos*

■ **EL CROISSANT CRUDO
más apreciado** por los consumidores**

*Encuesta interna realizada por Food Service Vision (2022). Datos recopilados de una muestra representativa de 140 panaderos independientes que compra bollería ultracongelada.

**Encuesta realizada por Actalia Sensoriel para Bridor (2024). Datos recopilados de 100 consumidores franceses de croissants de mantequilla de panadería. Entre 4 referencias de croissants de marcas nacionales líderes de mercado.

EN DETALLE

ARTY

Bollería artesanal y creativa

Caerás rendido ante
nuestra bollería Arty



El arte, igual que la panadería, es una pasión.

La gama Éclat du Terroir está inspirada en el trabajo de grandes pasteleros que reinventan los códigos de los dulces a través de su imagen y proponen una oferta de bollería ARTY.

Concebidos como auténticas obras de arte, los productos de bollería ARTY se desmarcan del resto con una imagen moderna, uniforme y depurada.

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

La napolitana de chocolate ARTY cruda de 85 g: un hojaldrado excepcional, una forma bastante corta, pero ancha y voluminosa que se consigue gracias a la creación de un plegado especial y una receta muy dulce con un 20 % más de chocolate*.

MANTE-
QUILLA

33980 Mini Croissant 25g x200

MANTE-
QUILLA

33981 Mini Napolitana de Chocolate 30g x200

MANTE-
QUILLA

33982 Mini Caracola con Pasas 35g x200

MANTE-
QUILLA

35191 Croissant Lunch 30g x195

CLEAN
LABEL
BRIDORMANTE-
QUILLA

35192 Napolitana de Chocolate Lunch 35g x210

CLEAN
LABEL
BRIDORMANTE-
QUILLA

35193 Caracola de Pasas Lunch 30g x230

LOS INDISPENSABLES

MANTE-
QUILLA

41855 Croissant Arty 75g x150

CLEAN
LABEL
BRIDORMANTE-
QUILLA

41856 Napolitana de Chocolate Arty 85g x135

CLEAN
LABEL
BRIDORCLEAN
LABEL
BRIDOR

ARTY

ARTY

CLEAN
LABEL
BRIDOR

ARTY



31780 Croissant 80g x60
37383 Croissant 70g x70



33914 Croissant 70g x165



31792 Napolitana de Chocolate 80g x60



31691 Napolitana de Chocolate 80g x150



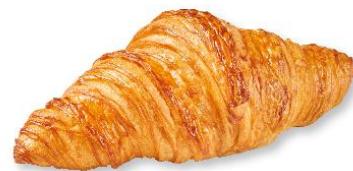
MANTE-
QUILLA



32960 Croissant 50g x120
33230 Croissant 70g x70
34161 Croissant 60g x70
40677 Croissant 80g x60



MANTE-
QUILLA



40721 Croissant 70g x165



MANTE-
QUILLA



34162 Napolitana de Chocolate 70g x90
40675 Napolitana de Chocolate 80g x60



MANTE-
QUILLA



41476 Napolitana de Chocolate 80g x150



MANTE-
QUILLA

32569 Caracola con Pasas 130g x90

35022 Croissant Curvo 70g x165

MANTE-
QUILLA

41053 Caracola de Pasas 130g x50

MANTE-
QUILLA

41052 Caracola de Pasas 130g x90



Les
Inspirés

/ Los Inspirados



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

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

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

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

Disponible **únicamente en CRUDO**.

Al 59 % *de los consumidores europeos de bollería les gusta también DÁRSELA A SUS HIJOS PARA MERENDAR***

*Incorporada en polvo. **Encuesta realizada por Bridor a 2287 consumidores representativos de la población, en Europa, 2023.

MANTE-
QUILLA



41413

MANTE-
QUILLA



41414

Napolitana de Chocolate 80g x150

CRUDO

Croissant 70g x165

CRUDO



Los Sabrosos

La bollería de la gama los Sabrosos, elaborada con una receta rica en mantequilla, se caracteriza por su **textura fundente y sus intensas notas en boca**.

Su hojaldrado ligero y delicado le aporta una incomparable textura crujiente.

Esta deliciosa colección, fuente de placer, es perfecta para cualquier momento del día.

/ **67%** *de los consumidores europeos de bollería compran habitualmente BOLLERÍA PARA DESAYUNAR LOS FINES DE SEMANA**

*Encuesta realizada por Bridor a 2287 consumidores representativos de la población, en Europa, 2023

MANTE-
QUILLA

32924 Mini Media Luna de Manzana 40g x255

MANTE-
QUILLA

32181 Mini Croissant 25g x225

32956 Mini Croissant 20g x260

32881 Croissant Lunch 30g x240

MANTE-
QUILLA

32921 Mini Croissant 20g x200

MANTE-
QUILLA

33320 Mix mini Bolleria Lunch x135

MANTE-
QUILLA

32182 Mini Napolitana de Chocolate 25g x250

32918 Napolitana de Chocolate 32g x240

32958 Mini Napolitana de Chocolate 28g x260

MANTE-
QUILLA

32922 Mini Napolitana de Chocolate 28g x200

MANTE-
QUILLA

32183 Mini Caracola de Pasas 30g x260

32919 Caracola de Pasas 35g x260

MANTE-
QUILLA

32923 Mini Caracola de Pasas 30g x200



MANTE-
QUILLA**30228** Media Luna de Manzana 105g x50MANTE-
QUILLA**40083** Media Luna con trozos de manzana 105g x50MANTE-
QUILLA**31000** Croissant 60g x70
31044 Croissant 70g x60
33250 Croissant 40g x165
32882 Croissant 50g x120MANTE-
QUILLA**35653** Croissant 80g x60
35676 Croissant 90g x50MANTE-
QUILLA**30063** Croissant 71g x150
35099 Croissant 80g x150MANTE-
QUILLA**31001** Napolitana de Chocolate 75g x70
32822 Napolitana de Chocolate 65g x90MANTE-
QUILLA**32099** Napolitana de Chocolate 80g x150MANTE-
QUILLA**31002** Caracola de Pasas 110g x60
35712 Caracola de Pasas 96g x66



39621 Croissant Curvo 80g x56



41054 Caracola de Pasas 105g x120



30937 Napolitana de Chocolate 75g x20



30936 Croissant 60g x30



32422 Caracola de Pasas 110g x22



40630 Mini Croissant 25g x200



41214 Mix mini Bolleria x90





/ Los Irresistibles

Una gama de bollería elaborada con una receta única, en la que los **toques de leche*** y **nata*** aportan notas intensas en boca que harán las delicias de los paladares más golosos.

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

Esta bollería obtiene un **buen volumen gracias al proceso de fabricación específico** y a un reparto homogéneo del chocolate en la napolitana de chocolate.

LA FRESCURA
es el criterio más valorado por los consumidores europeos
a la hora de elegir bollería**

MANTE-
QUILLA

39713

MANTE-
QUILLA

LPC

Mini Croissant 25g x160



39714

MANTE-
QUILLA

LPC

Croissant 65g x180

MANTE-
QUILLA

37460

MANTE-
QUILLA

LPC

Napolitana de Chocolate 70g x76



Croissant 60g x70

37461

MANTE-
QUILLA

LPC

Croissant 70g x60

MANTE-
QUILLA

38318

MANTE-
QUILLA

CRUDO

42466

MANTE-
QUILLA

Croissant 60g x72

LPC



Napolitana de Chocolate 85g x135

36039

MANTE-
QUILLA

36040

CRUDO

Napolitana de Chocolate 75g x165

MANTE-
QUILLA

38317

CRUDO

Croissant 75g x150

MANTE-
QUILLA

38204

LPC

Napolitana de Chocolate 70g x72



Los Clásicos



Los Clásicos es **una amplia gama de bollería de estilo francés con mantequilla**, disponible en formato listo para fermentar y listo para cocer, en distintas versiones.

Y así, encontramos los imprescindibles croissants rectos, croissants curvos o napolitanas de chocolate y también ricos panes de pasas.

Estos productos se pueden encontrar en distintos formatos adecuados a distintos momentos de consumo.

71 % *de los consumidores franceses valoran degustar PIEZAS PEQUEÑAS DE BOLLERÍA DURANTE LOS DESCANSOS EN LOS SEMINARIOS O EN LOS EVENTOS PROFESIONALES**

MANTE-
QUILLA**31025** Napolitana de Chocolate Lunch 32g x340MANTE-
QUILLA**31026** Croissant Lunch 30g x400MANTE-
QUILLA**34840** Mini Croissant 25g x225MANTE-
QUILLA**34853** Mini Napolitana de Chocolate 25g x250MANTE-
QUILLA**34854** Mini Caracola de Pasas 30g x260MANTE-
QUILLA**32629** Croissant 55g x110**35511** Croissant 80g x60MANTE-
QUILLA**30168** Croissant 60g x180**30158** Croissant 50g x200MANTE-
QUILLA**31027** Napolitana de Chocolate 80g x70**33751** Napolitana de Chocolate 65g x90**34581** Napolitana de Chocolate 75g x70

MANTE-
QUILLA**30095** Napolitana de Chocolate 70g x180MANTE-
QUILLA**30261** Caracola de Pasas 105g x120**32659** Caracola de Pasas 120g x105MANTE-
QUILLA**32562** Croissant Curvo 80g x60MANTE-
QUILLA**32717** Maxi Napolitana de Chocolate 150g x36MANTE-
QUILLA**43279** Maxi Croissant 120g x36



Baker Solution

Bollería simple con una textura ligera y crujiente, **elaborada con materia grasa compuesta¹ (MGC) o margarina² (MGV) de gran calidad y con ingredientes rigurosamente seleccionados.**

Baker Solution es una colección de productos de estilo francés disponible para un uso rápido y eficaz.

La colección Baker Solution se completa con la incorporación de referencias veganas premium en respuesta a una tendencia en auge que ha llegado para quedarse.

43 % de los europeos CONSUMEN OCASIONALMENTE PRODUCTOS VEGANOS en casa o en restaurantes*

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

(1) Materia Grasa Compuesta (MGC): mezcla de mantequilla concentrada y grasas vegetales (no hidrogenadas) • (2) Margarina de calidad a base de Materia Grasa Vegetal (MGV).

MGC

**35508** Croissant SelectBlend 70g x64

MGC

**35509** Napolitana de Chocolate SelectBlend 80g x70MARGA
RINA**38509** Media Luna de Manzana 100g x50

MGC

**40882** Caracola de Pasas SelectBlend 110g x60

MGC

**40871** Croissant SelectBlend con azúcar de cobertura 75g x50MARGA
RINA**41241** Croissant Vegano 70g x60MARGA
RINA**41221** Napolitana de Chocolate vegana 80g x60MGC
N!**42747** Napolitana de Chocolate SelectBlend 70g x76



42739 Croissant SelectBlend 80g x60



Select
Blend

MGC

N!



42746 Croissant SelectBlend 60g x70



Select
Blend

MGC

N!



42857 Napolitana de Chocolate SelectBlend 105g x46



Select
Blend

MGC

N!



LOS MINIS ET LUNCHS

35506 Mini Croissant SelectBlend 25g x225
40837 Mini Croissant SelectBlend 30g x240



Select
Blend

MGC

MGC

N!



35507 Mini Napolitana de Chocolate SelectBlend 28g x260



Select
Blend

MGC

MARGA
RINA



40841 Caracola de Pasas Lunch 35g x260

MARGA
RINA



40839 Napolitana de Chocolate Lunch 32g x240



Select
Blend

MGC

42760 Mini Napolitana de Chocolate SelectBlend 35g x210

MGC

N!



42759 Mini Caracola de Pasas SelectBlend 30g x260

MGC

N!



42750 Lunch Croissant SelectBlend 40g x165

N!

VEGAN

MARGA
RINA

42870 Mini Napolitana de Chocolate vegana 32g x240

N!

VEGAN

MARGA
RINA

42855 Mini Croissant Vegano 30g x195

Select
Blend

42848 Mix mini Bolleria x135

Select
Blend



CATEGORÍA **BOLLERÍA** *dulce*

PARA CONSEGUIR UNA
COCCIÓN PERFECTA,
SIGUE LOS CONSEJOS DE
NUESTROS EXPERTOS
PANADEROS!

Mini Dulce



Hoy en día, el placer es una expectativa real de los consumidores. Les encantan las nuevas sensaciones, nuevas experiencias gustativas, exquisitas y originales.

Los productos de la gama Mini Dulce conjugan **nuevos sabores y texturas con formas originales y una atractiva decoración**. Esta colección supone un soplo de originalidad y delicia a través de una experiencia gustativa inédita.

Al 64 % de los consumidores españoles les gusta que haya **GRAN VARIEDAD DE BOLLERÍA DE TAMAÑO MINI DE DISTINTAS FORMAS Y SABORES** en el bufé de desayuno del hotel*

Al 60 % de los consumidores europeos de bollería les gusta que sea **COLORES Y ESTÉ DECORADA****

*Encuesta realizada por Bridor a 6000 consumidores representativos de la población, en Europa, 2023.

**Encuesta realizada por Bridor a 2287 consumidores representativos de la población, en Europa, 2023.

ANÁLISIS

Las Mini Tartelettes

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

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

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

42321 MINI TARTELETTE DE MANZANA Y PERA 35 g

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

42322 MINI TARTELETTE DE GROSELLA NEGRA Y MANZANA 35 g

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

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

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

42337 SURTIDO MINI TARTELETTE

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



Descubra nuestra personalización
de las mini tartelettes.

LAS MINI 'FRIANDISES'

MANTE-
QUILLA

36814

MANTE-
QUILLA

36815

MANTE-
QUILLA

36821

MANTE-
QUILLA

36822

LPC

Mini Jesuita Con Crema Pastelera y Vanilla
40g x150



Mini Extraordinario de Frambuesa 35g x150

LPC

Mini Finger Praliné 35g x150



Surtido de Mini Dulces x200

LPC

LAS MINI
'GOURMANDISES'MANTE-
QUILLA

31293

MANTE-
QUILLA

31701

MANTE-
QUILLA

32156

MANTE-
QUILLA

32157

LPC

Mini Trenza Chocolate 28g x180

CRUDO

Mini Trenza Chocolate 28g x100

LPC

Mini Trenza de Arándanos 30g x100

LPC

Mini Roll de Canela 35g x260

LPC

MANTE-
QUILLA

32232

MANTE-
QUILLA

32330

MGC

N!



42867

MGC

N!



42868

LPC

Surtido Mini Gourmandises x140

LPC

Mini Extraordinario de Crema 40g x180

LPC

Mix mini Gourmandises x140



Mini Trenza de Arándanos SelectBlend 30g x100



 <p>MGC N! 42869 LPC Mini Extravagant Crème SelectBlend 40g x180 <small>Select Blend</small></p>	 <p>MGC N! 42872 LPC Mini Roll de Canela SelectBlend 35g x260 <small>Select Blend</small></p>	 <p>MGC N! 42873 LPC Mini Trenza Chocolate SelectBlend 28g x100 <small>Select Blend</small></p>	 <p>MINI CROISSANTS RELLENOS MGC N! 42971 LPC Mini Croissant relleno de albaricoque SelectBlend 40g x165 <small>Select Blend</small></p>
 <p>MGC N! 42972 LPC Mini Croissant relleno de cacao y avellanas SelectBlend 40g x165 <small>Select Blend</small></p>	 <p>MGC N! 42973 LPC Mini Croissant relleno de Crema Pastelera SelectBlend 40g x165 <small>Select Blend</small></p>	 <p>MGC N! 43088 LPC Mix Mini Croissants Rellenos SelectBlend 40g x165 <small>Select Blend</small></p>	 <p>MANTEQUILLA 31103 LPC Mini Cesta de Mango 40g x100 <small>CLEAN LABEL BRIDOR</small></p>
 <p>MANTEQUILLA 31104 LPC Mini Cesta De cerezas 40g x100 <small>CLEAN LABEL BRIDOR</small></p>	 <p>MANTEQUILLA 31105 LPC Mini Cesta de Fresa 40g x100 <small>CLEAN LABEL BRIDOR</small></p>	 <p>MANTEQUILLA 31106 LPC Mini Cesta Manzana Tatin 40g x100 <small>CLEAN LABEL BRIDOR</small></p>	 <p>MANTEQUILLA 31507 LPC Mix mini Cesta con Frutos 40g x100 <small>CLEAN LABEL BRIDOR</small></p>

MARGA
RINA

42624

LPC

Mini Trenza Sirope de arce y Pecanas 40g
x100



Maxi Dulce



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

Nuestra colección Maxi Dulce es fundamentalmente mantequilla pura con bollería con un fino hojaldrado, textura crujiente y sabor incomparable. **Las recetas son muy generosas y ricas en sabor. Una explosión de sabores en la boca.**

Al 81 % de los consumidores europeos de bollería les gusta con CHOCOLATE - AVELLANAS*

*Encuesta realizada por Bridor a 2287 consumidores representativos de la población, en Europa, 2023.

EN DETALLE BOLLERÍA CON PEPITAS DE CHOCOLATE MILKA®

ROLL

- Un delicioso roll de 95 g elaborado con **mantequilla pura**, con pepitas de chocolate Milka® (10%).
- Su forma redonda está pensada para que cada bocado sea **generoso y delicioso**.
- El sabor único y suave del chocolate Milka®.**
- Una untuosa crema pastelera que aporta una textura tierna y fundente.

FINGER

- Un producto de bollería de 90 g, con pepitas de chocolate Milka®.
- Su formato finger, muy moderno, está **pensado para que sea adecuado para consumir sobre la marcha***.
- El sabor único y suave del chocolate Milka®.**
- Una textura tierna y fundente gracias a su untuosa crema pastelera.

LA MERIENDA: EL MOMENTO FAVORITO PARA CONSUMIR PRODUCTOS MILKA®

72 % de los consumidores europeos opinan que UN PRODUCTO DE BOLLERÍA CON CHOCOLATE MILKA® ESTÁ MÁS RICO que otro con chocolate clásico*



BOLSAS O PEGATINAS DIRECTAMENTE EN LAS CAJAS PARA QUE LA MARCA LLAME LA ATENCIÓN DE LOS CLIENTES EN LOS LINEALES Y DAR MÁS VISIBILIDAD AL PRODUCTO.

6 códigos disponibles:

42177 66 ROLLS CON CHOCOLATE MILKA® **LPC** + 33 PEGATINAS EN FRANCÉS
42266 66 ROLLS CON CHOCOLATE MILKA® **LPC** + 33 PEGATINAS EN FRANCÉS
40473 66 ROLLS CON CHOCOLATE MILKA® **LPC** + 66 BOLSAS EN FRANCÉS
42364 66 ROLLS CON CHOCOLATE MILKA® **LPC** + 66 BOLSAS EN ALEMÁN
43459 70 FINGERS CON CHOCOLATE MILKA® **LPC** + 70 BOLSAS EN FR/EN
42620 70 FINGERS CON CHOCOLATE MILKA® **LPC** + 35 PEGATINAS EN FR/EN

*Encuesta realizada por Bridor a 4800 consumidores representativos de la población, en Europa, 2025.



Descubre el Roll con chocolate Milka®



Descubre el Finger con chocolate Milka®

 <p>MANTEQUILLA</p> <p>40407</p> <p>Croissant relleno de Albaricoque 90g x40</p> <p>LPC</p> <p>  </p>	 <p>MGC</p> <p>40884</p> <p>Croissant relleno de cacao y avellanas SelectBlend 90g x40</p> <p>LPC</p> <p> </p>	 <p>MANTEQUILLA</p> <p>42563</p> <p>Croissant relleno de pistacho 85g x50</p> <p>LPC</p>	 <p>MGC</p> <p>42831</p> <p>Croissant relleno de Crema Pastelera SelectBlend 90g x40</p> <p>LPC</p> <p> </p>
 <p>MGC</p> <p>42970</p> <p>Croissant relleno de albaricoque SelectBlend 90g x40</p> <p>LPC</p> <p> </p>	 <p>LOS EXTRAORDINARIOS</p> <p>MANTEQUILLA</p> <p>32063</p> <p>Extraordinario de Crema 90g x70</p> <p>LPC</p>	 <p>MANTEQUILLA</p> <p>36622</p> <p>Extraordinario Chocolate-Crema 95g x70</p> <p>LPC</p>	 <p>MANTEQUILLA</p> <p>37745</p> <p>Extraordinario Tres Chocolates 95g x60</p> <p>LPC</p> <p></p>
 <p>MGC</p> <p>N!</p> <p>42841</p> <p>Extraordinario Chocolate-Crema SelectBlend 95g x70</p> <p>LPC</p> <p> </p>	 <p>MGC</p> <p>N!</p> <p>42842</p> <p>Extraordinario Tres Chocolates SelectBlend 95g x60</p> <p>LPC</p> <p> </p>	 <p>MANTEQUILLA</p> <p>32160</p> <p>Roll de Canela 100g x60</p> <p>LPC</p> <p></p>	 <p>MANTEQUILLA</p> <p>39701</p> <p>Roll Ultra Kanel 100g x60</p> <p>LPC</p> <p></p>

MANTEQUILLA



42266

MGC

N!

LPC

Roll con chocolate Milka® 95g x66

MANTEQUILLA



43399

LPC

Roll de Praliné y Avellana SelectBlend 100g x62

Select Blend

MANTEQUILLA



30302

LAS TRENZAS

CRUDO

Trenza Chocolate 120g x65

MANTEQUILLA



34060

CRUDO

Trenza de Chocolate Negro 110g x65

MANTEQUILLA



30042

CRUDO

Suizo Chocolate 120g x70

MANTEQUILLA



33441

LPC

Suizo Chocolate 100g x70

MANTEQUILLA



40498

LPC

Suizo de Pasas 100g x70

CLEAN LABEL BRIDOR

MANTEQUILLA



42843

MGC

N!

LPC

Suizo Chocolate SelectBlend 100g x70

Select Blend

MANTEQUILLA

N!



43280

LPC

Finger Con Pistachio-Chocolate 90g x60

MANTEQUILLA

N!



43239

LAS CESTAS

LPC

Cesta de Crema Pastelera Selectblend 100g x70

Select Blend

MANTEQUILLA

N!



43283

LPC

Cesta de Manzanas 100g x70

CLEAN LABEL BRIDOR

MARGARINA

VEGAN



39774

LPC

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

VEGAN

MARGA
RINA

39775

MARGA
RINA

39776

LPC

Crown naranja y avellanas troceadas
vegano Baker Solution 90g x48



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

MANTE-
QUILLA

38184



42623

LPC

Trenza Sirope de arce y Pecanas 95g x48



Breizh'n'Roll 85g x60



REFERENCIAS SERVICIOS

MANTE-
QUILLA

40538

LPC

Croissant relleno de Cacao-Avellana 90g
x22





CATEGORÍA
BOLLERÍA
del Mundo

/ Las Evasiones



Cuando el buen hacer panadero francés se inspira en **tendencias de nuestro país o del extranjero** para ofrecernos bollería con **recetas originales y sabrosas**.

Diferentes productos con sabores de otros países como el croissant Zaatar de Oriente Medio, o las couques belgas.

/ **76 %** de los consumidores europeos aprecian descubrir BOLLERÍA CON NUEVAS FORMAS Y SABORES*

COUQUE



Couque con mantequilla 75g x64



40942

MANTE-
QUILLA

LPC



Couque con mantequilla de Pasas 85g x64



40943

MANTE-
QUILLA

LPC



Croissant Multicereales 70g x70



34732

MANTE-
QUILLA

LPC



Croissant Lunch Multicereales 35g x180



35681

LPC

MANTE-
QUILLA

40543

MGC

LPC

Croissant con Zaatar 70g x60



40838

MANTE-
QUILLA

LPC

Croissant multicereales SelectBlend 35g x180



40544

LPC

Croissant con Zaatar 35g x165



04 SNACKS



Hojaldrado de gran calidad

- Snacks listos para cocer con **textura crujiente** y un **hojaldrado dorado**.
- HARINAS FRANCESAS:** harinas de trigo clásicas, elaboradas con trigo cultivado en Francia*.
- Exclusivamente con huevos de gallinas camperas**.

Sabor y Creatividad

- Rellenos con **mucho sabor, abundantes y variados** para atender el mercado en auge de los snacks.

Preparación rápida

- Una oferta disponible en formato listo para cocer para un **preparación y cocción simple y rápida**, garantía de frescura y flexibilidad.

Compromiso con el bienestar

- 90 % de nuestros snacks salados tienen la etiqueta **Clean Label Bridor**.





Snacks salados

Deliciosos snacks salados, con **rellenos abundantes y variados** para atender el mercado en auge de los snacks.

Formatos adecuados para distintas necesidades: **tamaños mini** para cualquier hora del día, en casa o fuera de ella, así como **tamaños maxi**, más generosos y que se pueden consumir en la mesa u on-the-go*.

87% de los consumidores de bollería salada afirman que les **GUSTAN LOS HOJALDRES CON QUESO****

*Comida rápida. **Encuesta realizada por Bridor a 6000 consumidores representativos de la población, en Europa, septiembre de 2025

LOS FINGER	41251	MANTEQUILLA		LPC	Finger con Queso 90g x60	VEGE TARIANO	CLEAN LABEL BRIDOR	LOS MINI SNACKS	38798	MANTEQUILLA		LPC	Extraordinario con Queso 35g x180	VEGE TARIANO	CLEAN LABEL BRIDOR	38925	MANTEQUILLA		LPC	Mini Rollito con Queso 35g x225	VEGE TARIANO	CLEAN LABEL BRIDOR	38926	MANTEQUILLA		LPC	Mini Rollito al Pesto 30g x225	VEGE TARIANO	CLEAN LABEL BRIDOR
LAS CESTAS	38928	MANTEQUILLA		LPC	Mix mini Rollito Salado x225	VEGE TARIANO	CLEAN LABEL BRIDOR	38929	MANTEQUILLA		LPC	Mini Rollito Pizza 35g x225	VEGE TARIANO	CLEAN LABEL BRIDOR	34401	MANTEQUILLA		LPC	Cesta con Jamon y Queso 100g x70	VEGE TARIANO	CLEAN LABEL BRIDOR	40642	MANTEQUILLA		LPC	Cesta con Queso La Vaca que ríe® 100g (con pegatinas) x70	VEGE TARIANO	CLEAN LABEL BRIDOR	
LAS CARACOLAS SALADAS	40643	MANTEQUILLA		LPC	Cesta con Queso La Vaca que ríe® 100g (con bolsas) x70	VEGE TARIANO	CLEAN LABEL BRIDOR	MGC	N!		LPC	Mini Cesta con Queso La Vaca que ríe® 40g (con pegatinas) x140	VEGE TARIANO	CLEAN LABEL BRIDOR	43272	MGC	N!		LPC	Mini Cesta con Queso La Vaca que ríe® 40g (con sobres) x140	VEGE TARIANO	CLEAN LABEL BRIDOR	43278	MANTEQUILLA		LPC	Roll con Jamon y Queso 120g x54	VEGE TARIANO	CLEAN LABEL BRIDOR

43318

**MANTE-
QUILLA**

N!



LPC

Rollito con Pesto 100g x60

**CLEAN
LABEL
BRIDOR**

43319

**MANTE-
QUILLA**

N!



LPC

Rollito con Tomates Marinara 100g x60

**VEGE
TARIANO**

**LOS CROISSANTS
RELLENOS**

**MANTE-
QUILLA**



LPC

Croissant relleno de Queso 90g x60

**VEGE
TARIANO**

**CLEAN
LABEL
BRIDOR**

37455

MGC

N!



LPC

Croissant relleno de queso SelectBlend 95g x60

**CLEAN
LABEL
BRIDOR**

**Select
Blend**

36967

**MANTE-
QUILLA**



LPC

EL BUN'N'ROLL

Bun'n'Roll 85g x50

**VEGE
TARIANO**

**CLEAN
LABEL
BRIDOR**

38366

REFERENCIAS SERVICIOS

**MANTE-
QUILLA**



LPC

Bun'n'Roll 85g x20

**VEGE
TARIANO**

**CLEAN
LABEL
BRIDOR**

05 REPOSTERÍA



Buen hacer y excelencia

Un buen hacer y una experiencia de más de 10 años para ofrecer una gama de repostería con sabores intensos y variados. ¡Todo lo necesario para disfrutar!

Dulzura y creatividad

Una oferta inspirada en la genuina maestría de la repostería francesa y las culturas panaderas del mundo, para crear una variada gama de deliciosa repostería.

Flexibilidad y rapidez

Una oferta formada básicamente por productos listos para servir, pero que también incluye productos listos para cocer, de calidad óptima y con distintas opciones de envasado para acomodarse a las necesidades de los clientes.



Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels

Bridor y la Maison Lenôtre colaboran para ofrecer a los profesionales unos **macarons extraordinarios**: con una cuidada presentación, sabores intensos e ingredientes nobles.

Macarons inspirados en la tradición, rellenos de crema de mantequilla, ganache o compotas de frutas.

68 % de los consumidores franceses prefieren LOS MACARONS DE SABORES CLÁSICOS (vainilla, chocolate, fresa...)*

77 % de los consumidores europeos piensan que los macarons SON SINÓNIMO DE REPOSTERÍA DE ALTA GAMA**

*Encuesta realizada por Bridor a 1000 consumidores representativos de la población, en Francia, 2022.

**Encuesta realizada por Bridor a 6000 consumidores representativos de la población, en Europa, septiembre de 2023.



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



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



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



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



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



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



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



33440 Bandeja de Macaron Surtido n°1 (48 x 12g)
16 unidades por receta, en 2 bandejas
caja de 96 unidades
1. Ganache Chocolate de origen
2. Vainilla de Tahití y de Madagascar
3. Pistacho
4. Compota de Frambuesa
5. Caramelo con mantequilla salada
6. Limón



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

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

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



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



Al 64 %

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

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

◀ [TORNA AL SOMMARIO](#)



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

6 unidades por receta, en 1 bandeja

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



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

8 unidades por receta, en 1 bandeja

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



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

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

/ Las Evasiones



Productos ricos y sabrosos que son **verdaderos símbolos de las culturas panaderas de otros países**, como los muffins, con una receta traída directamente de Estados Unidos.

Una gama exquisita para múltiples momentos de consumo.



38973

LISTO PARA SERVIR

Muffin Chocolate con chispas de chocolate
95g x28



38974

LISTO PARA SERVIR

Muffin con Arándanos 95g x28



38978

LISTO PARA SERVIR

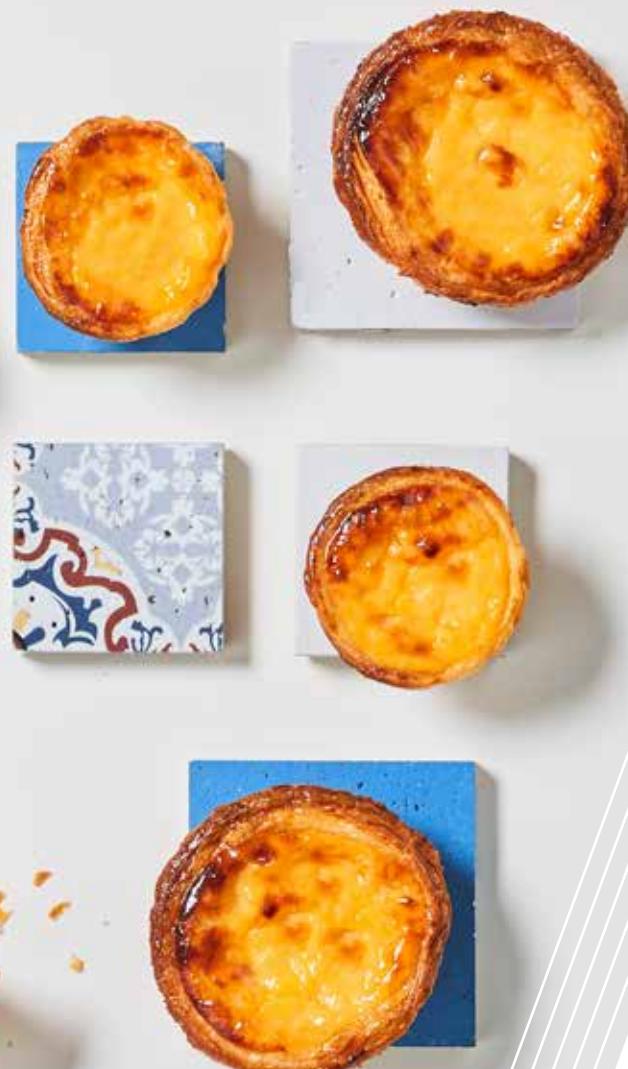
Muffin Chocolate relleno de Chocolate-
Avellana 120g x28



panidor[®]



Panidor



La colección Panidor, elaborada exclusivamente en Portugal, incluye **productos de gran calidad inspirados en las tradiciones locales**. Con su oferta completa y fácil de preparar, nos permite hacer un viaje a lo más hondo de la cultura panadera portuguesa.

Una oferta de deliciosos productos que representan la cultura repostera portuguesa: el **Pastel de Nata**, el pastel más famoso de Portugal, y las **Bolas de Berlim**, unos bollos muy populares en Portugal, sobre todo en verano.

Productos versionados con **diferentes sabores y diferentes formatos mini y maxi** adaptados a las distintas necesidades de los clientes.

/ 65 % *de los europeos conocen
EL PASTEL DE NATA**

*Encuesta realizada por Bridor a 2000 consumidores representativos de la población, en Europa, 2022

 <p>MGC</p> <p>41588</p> <p>BOLA DE BERLIM</p> <p>Bola de Berlim Blanco 80g x20</p> <p></p> <p>LISTO PARA SERVIR</p>	 <p>MGC</p> <p>41591</p> <p>Bola de Berlim creamy 120g x20</p> <p></p> <p>LISTO PARA SERVIR</p>
 <p>MARGA RINA</p> <p>41587</p> <p>MINI PASTEL DE NATA</p> <p>Mini Pastel de Nata 35g x120</p> <p></p> <p>LPC</p>	 <p>MARGA RINA</p> <p>42450</p> <p>PASTEL DE NATA</p> <p>Pastel de Nata 60g x60</p> <p></p> <p>PRECOCIDO</p>

 <p>MANTE-QUILLA</p> <p>41591</p> <p>PASTEL DE NATA</p> <p>Pastel de Nata 60g x60</p> <p></p> <p>LPC</p>	 <p>MARGA RINA</p> <p>39747</p> <p>PASTEL DE NATA</p> <p>Pastel de Nata 60g x60</p> <p></p> <p>LPC</p>
 <p>MANTE-QUILLA</p> <p>42452</p> <p>PASTEL DE NATA</p> <p>Pastel de Nata 50g x60</p> <p></p> <p>PRECOCIDO</p>	 <p>MANTE-QUILLA</p> <p>42655</p> <p>PASTEL DE NATA</p> <p>Pastel de Nata 60g x60</p> <p></p> <p>LPC</p>

06 SERVICIOS

UNA GAMA DE PRODUCTOS DE SERVICIO ADECUADOS
A LAS DISTINTAS NECESIDADES DE NUESTRO CLIENTES.



Minipacks

■ Productos envasados en cajitas con una etiqueta grande para el Cash & Carry.

Bolsitas para consumidores

■ Una oferta dirigida directamente a los consumidores para hornear en casa.

Placas

■ Placas de hojaldre y placas de hojaldre con levadura para elaboraciones dulces y saladas.

Las referencias servicios

Minipacks

PRODUCTOS ENVASADOS EN CAJITAS PARA QUE SEAN FÁCILES DE INTEGRAR EN LOS LINEALES, CON UNA ETIQUETA GRANDE DE COLOR PARA DAR VISIBILIDAD Y FACILITAR LA COMPRENSIÓN.



/ BOLLERÍA

Tecnología	Piezas / caja	Cajas / palé	Código estándar
------------	---------------	--------------	-----------------

Los Imprescindibles

30936	Croissant 60 g Los Sabrosos	LPC	30	120	31000
30937	Napolitana de Chocolate 75 g Los Sabrosos	LPC	20	120	31001
32422	Caracola de Pasas 110 g Los Sabrosos	LPC	22	132	31002

Minis y Lunchs

31542	Croissant Lunch 30 g Une Recette Lenôtre Professionnels		LPC	70	120	31778
31543	Napolitana de Chocolate Lunch 35 g Une Recette Lenôtre Professionnels		LPC	70	120	31776
41214	Mix Bollería Lunch Los Sabrosos (30 Croissants + 30 Napolitanas + 30 Caracolas de Pasas)		LPC	90	132	

Croissants rellenos

40538	Croissant relleno de Cacao-Avellana 90 g	LPC	22	132	40405
-------	--	-----	----	-----	-------

/ PANES

Tecnología	Piezas / caja	Cajas / palé	Código estándar
------------	---------------	--------------	-----------------

Panecillos

31301	Finedor® Tradicional 45 g Une Recette Lenôtre Professionnels		Precocido	30	120	30895
32147	Cuadrado Rústico 40 g		Precocido	30	132	31520

/ SNACKS

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

/ REPOSTERÍA

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

Láminas

PLACAS DE HOJALDRE Y PLACAS DE HOJALDRE CON LEVADURA
PARA ELABORAR CREACIONES DULCES Y SALADAS.

/ PLACAS DE HOJALDRE

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

/ PLACAS DE HOJALDRE CON LEVADURA

		CRUDA	25	120
34813	Placa de hojaldre con levadura 500 g			



Envases para venta al consumidor

CON PACKAGINGS ADECUADOS PARA LA VENTA A LOS CONSUMIDORES.

/ BOLLERÍA

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



/ PANES

38558	Bolsa x 2 Baguetinas 140 g Le Fournil de Pierre	Precocido	12 bolsas	64	34793
38941	Bolsa x 6 Panecillos Blancos 40 g Le Fournil de Pierre	Precocido	14 bolsas	64	34921



/ REPOSTERÍA

41370	Pastel de Nata 60g x6, 10 cajas	Precocido	60	64
-------	---------------------------------	-----------	----	----

INFORMACIÓN PARA LA PREPARACIÓN

(1) Revisa y lava regularmente tu horno.

(2) Descongela el pan en la caja de cartón a +4 °C la noche anterior.

(3) Panes - Precalienta siempre el horno antes de la cocción.

(4) Es obligatorio dejar enfriar y servir en un lugar a temperatura ambiente.

(5) No recalentar en horno de gas ni en horno de solera. Nunca volver a congelar.

conservar a -18 °C.

/ PANES

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: 15 MESES

TIEMPOS DE COCCIÓN

son indicativos y deberán adaptarse dependiendo del horno⁽¹⁾

		PASO 1: descongelar⁽²⁾	Paso 2: HORNEAR (horno precalentado a 230 °C⁽³⁾)	PASO 3: dejar que se enfríe antes de servir⁽⁴⁾
PANECLLOS	Panecillos de 33 g y Panecillo de 80 g Panidor	10-15 min.	5-8 min. a 200 °C	10-15 min.
	Finedor® (todos los Finedor® menos Epi: 45 g, 50 g)	0-10 min. (el tiempo de introducción en el horno)	6-8 min. a 200-210 °C	
	Finedor® Epi (40 g)		4-5 min. a 200-210 °C	
	Otros Panecillos (40 g - 70 g)		7-9 min. a 190-200 °C	
	Panecillo 90 g	15-20 min.	8-12 min. a 200 °C	
PANES PARA BOCADILLOS	100 % cocido		Consultar la ficha técnica	
	Panecillos para sandwich (80 g)	0-10 min. (el tiempo de introducción en el horno)	9-11 min. a 190-200 °C	30 min.
	Baguettas (120 g - 140 g)		10-12 min. a 190-200 °C	
	Ciabattas (140 g)		10-12 min. a 180 °C	
BAGUETTES	SO melleux (140 g)		5-7 min. a 180 °C	
	Baguettes (280 g)	0-10 min. (el tiempo de introducción en el horno)	12-14 min. a 190-200 °C	30 min.
	Baguette Caractère (280 g)		11-13 min. a 210 °C	
PANES PARA COMPARTIR Y FOCACCIAS	Panes para compartir (< 400 g): Pochon, Semillas, Pavé Nórdico, Pains gourmands	0-10 min. (el tiempo de introducción en el horno)	11-13 min. a 190-200 °C	30 min. a 1 hora
	Panes con Frutos para compartir: Higos, Muesli, Nueces, Limón, etc. + Pain con Frutos 180 g Une Recette Lenôtre Professionnels		13-14 min. a 180-190 °C	
	Panes para compartir (> 400 g): Cereales, Campaña, Pochon, Semillas, Bâtarde, etc.		16-18 min. a 190-200 °C	
	Panes Kamps 750 g	1h30	9 min. a 210 °C	15 min.
	100 % cocido		Consultar la ficha técnica	

/ SIN GLUTEN

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: 12 MESES

TIEMPOS DE COCCIÓN

son indicativos y deberán adaptarse dependiendo del horno⁽¹⁾

	PASO 1: hornear (horno ventilado y horno rotativo ⁽⁵⁾ a 160 °C sin quitar el embalaje)	PASO 2: dejar que se enfríe antes de servir
Panecillos y Mini Brioches	10 min.	2 min. fuera del envase
Magdalena	8 min.	2 min. fuera del envase

/ REPOSTERÍA

MACARONS

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: 12 MESES

Macarons

PASTELES DE NATA

FCP 18 MESES, EXCEPTO EL FORMATO DE 50 G PRECOCIDO: 12 MESES

Pastel de Nata 60 g

Pastel de Nata 35 g

Pastel de Nata 60 g precocido

Pastel de Nata 50 g precocido

OTROS PRODUCTOS DE REPOSTERÍA FCP: 18 MESES MUFFINS, 9 MESES

BOLAS DE BERLIM

Muffins 95 g

Muffins 120 g

Bolas de Berlim

/ SNACKS

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: 12 MESES

TIEMPOS DE COCCIÓN

son indicativos y deberán adaptarse dependiendo del horno⁽¹⁾

	Colocación en bandeja 40 x 60	PASO 1: descongelar (a temperatura ambiente)	PASO 2: hornear (en horno precalentado a 190 °C)
Mini Snacks	24 unidades	30-45 min.	13-15 min. a 165-170 °C
	12 unidades (colocar los moldes encima de la rejilla)	45 min. a 1 hora	
	12 unidades	30-45 min.	
	10 unidades	45 min. a 1 hora	

HORNÉE CADA DOS HORAS PARA OFRECER BOLLERÍA DE CALIDAD: BRILLANTE, CRUJIENTE Y CON UN RICO AROMA A MANTEQUILLA.



/ BOLLERÍA CRUDA

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: 9 MESES

EXCEPTO LOS MINI BRIOSSES: 4 MESES

TIEMPOS DE COCCIÓN

son indicativos y deberán adaptarse dependiendo del horno⁽¹⁾

		Colocación en bandeja 40 x 60	PASO 1: levado (27-28 °C humedad relativa de 70-80 %)		PASO 2: secado (a temperatura ambiente)	PASO 3: dorado	PASO 4: cocción (Horno precalentado a 190 °C)			
			Directo	Controlado						
BOLLERÍA DE ESTILO FRANCÉS	Mini / Lunchs	20-25 unidades	de 1 h 30 a 1 h 45	de 1 h 00 a 1 h 15	10 min.	Sí	13-15 min.	165- 175 °C		
	Croissants (50 g- 75 g)	12 unidades	de 1 h 45 a 2 h 00	de 1 h 15 a 1 h 30			15-17 min.			
	Croissants (80 g- 120 g)	9-12 unidades	de 2 h 00 a 2 h 15	de 1 h 30 a 1 h 45			16-18 min.			
	Napolitanas de Chocolate						15-17 min.			
	Caracolas de Pasas	8-12 unidades	de 2 h 15 a 2 h 30	de 1 h 45 a 2 h 00						
COLECCIÓN CON UNA PREPARACIÓN ESPECÍFICA	Éclat du Terroir - Croissant (61 g - 79 g)	12 unidades	de 1 h 45 a 2 h 00	de 1 h 15 a 1 h 30	15 min.	Sí	15-16 min.	165- 175 °C		
	Éclat du Terroir - Napolitana de Chocolate (70 g - 85 g)		de 2 h 00 a 2 h 15	de 1 h 30 a 1 h 45	15 min.		16-17 min.			
	Croissant y Napolitana de Chocolate - Los Irresistibles		de 1 h 50 a 2 h 10	de 1 h 20 a 1 h 35	15 min.		15-17 min.			
BOLLERÍA DULCE Y DEL MUNDO	Mini Dulce	24 unidades	de 1 h 30 a 1 h 45	de 1 h 00 a 1 h 15	10 min.	Sí	13-15 min.	165-175 °C		
	Maxi Dulce	8-10 unidades	de 2 h 15 a 2 h 30	de 1 h 45 a 2 h 00			15-17 min.			
	DIY Brioche de Hojaldre 330 g	6 unidades	de 2h15 a 3 h	-			45-50 min.	150°C		

/ BOLLERÍA LISTA PARA COCER

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: 12 MESES

TIEMPOS DE COCCIÓN

son indicativos y deberán adaptarse dependiendo del horno⁽¹⁾

		Colocación en bandeja 40 x 60	PASO 1: descongelar (a temperatura ambiente)		PASO 2: hornear (horno precalentado + 20 °C)		
BOLLERÍA DE ESTILO FRANCÉS	Minis / Lunchs	24 unidades	30-45 min.	13-15 min.	165-170 °C		
	Croissants (40 g-60 g)	12-15 unidades		15-17 min.			
	Croissants (65 g-100 g)	9-12 unidades		15-18 min.			
	Napolitanas de Chocolate			16-18 min.			
	Maxi Napolitana de Chocolate (150 g)	8 unidades		20-25 min.			
	Caracolas de Pasas	8-12 unidades		17-20 min.			
	Mini Media Luna de Manzana	24 unidades		17-18 min.		195-200 °C	
	Media Luna de Manzana	12 unidades		19-20 min.			
BOLLERÍA DULCE Y DEL MUNDO	Mini Dulce y Mini Croissants del Mundo	20-24 unidades	30-45 min.	13-15 min.	165-170 °C		
	Otros Maxi Dulce	10-12 unidades		16-19 min.			
	Croissants Rellenos y Croissants del Mundo	12 unidades	45 min. a 1 hora	16-18 min.			
	Breizh'n'Roll	12 unidades	30-45 min.	18-19 min.			
	Crowns danesas	10-12 unidades	Sin descongelar	18-20 min.			
	Brioche de hojaldre 295 g 100% cocido	-	45-60 min.	0	5 min.	150°C	
	Couques	12 unidades	30-45 min.	15-18 min.	165-170 °C		
	Trenza Sirope de arce y Pecanas	-	Sin descongelar	18-20 min.	190°C		
	Mini Trenza Sirope de arce y Pecanas	-		14-15 min.			

Descargar
el catálogo



Catálogo



GROUPE
LE DUFF

BRIDOR, UNA MARCA DEL GRUPO LE DUFF

in f
www.bridor.com

Contacto en Francia: commercialfrance@groupelebuff.com

Contacto internacional: exportsales@groupelebuff.com

66 avenue du Maine – Immeuble Heron Building – 75014 PARIS – Tel. +33 (0)2 99 00 11 67 – Fax. +33 (0)2 99 00 21 26

S.A.S con capital de 19 700 000 € - SIRET 491 668 893 00010 RCS PARIS – NIF-IVA: FR 53 491 668 893