

CATALOGO

2026



SHARE
THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD

Riepilogo



INTRODUZIONE

- 003/ Chi siamo
- 007/ Le culture panificatorie
- 009/ Ispirazioni
- 011/ I nostri impegni
- 012/ Le tendenze
- 014/ Prodotti da scoprire
- 017/ Logoteca



NATURALEZZA E NUTRIZIONE

- 020/ Fare Meglio
- 022/ Bio



PANE

- 025/ ALLA FRANCESE
- 026/ Bridor, Une Recette Lenôtre Professionnels
- 029/ Bridor signé Frédéric Lalos
- 032/ I Gourmet
- 035/ Gli Essenziali
- 038/ I Golosi
- 040/ Dal mondo
- 041/ Les Évasions
- 043/ Panidor



VIENNOISSERIES

- 046/ ALLA FRANCESE
- 047/ Bridor X Pierre Hermé Paris
- 049/ Bridor, Une Recette Lenôtre Professionnels
- 052/ Éclat du Terroir
- 057/ Les Inspirés
- 059/ I Savoureux
- 063/ Gli Irrésistibles
- 065/ I Classici
- 068/ Baker Solution
- 072/ Golose
- 073/ I Mini Golosi
- 078/ I Maxi Golosi
- 084/ Dal mondo
- 085/ Gli Evasion



SNACK

- 088/ Snacking salé



PASTICCERIA

- 092/ Bridor, Une Recette Lenôtre Professionnels
- 095/ Le Delizie
- 097/ Gli Evasion
- 099/ Panidor



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

LA NOSTRA RAGION D'ESSERE

DALLA SUA CREAZIONE IN FRANCIA DA PARTE DI LOUIS LE DUFF NEL 1988, LA PASSIONE PER LA PANIFICAZIONE ANIMA I TEAM DI BRIDOR.

Il pane è al centro della vita, in ogni parte del mondo

Fa parte del nostro patrimonio culturale e ogni paese ha la propria cultura di panificazione: vivace, unica, che si tramanda di generazione in generazione. Tra tradizione e modernità, tra locale e globale, le ricette si incrociano e si reinventano in base ai desideri dei consumatori.

Far vivere e condividere tutte le culture di panificazione del mondo

Dalla baguette francese al gustoso pavé nordico, dal croissant al puro burro al croissant giapponese con fagioli rossi, dal chapati indiano al pao de queijo brasiliiano.

Ci ispiriamo alle straordinarie competenze dei panettieri e degli chef di tutto il mondo per creare prodotti d'eccezione...
Pane e viennoiserie dal carattere unico, che rispettano ogni specificità locale.

Dalla sua creazione, la passione per la panificazione è ciò che anima Bridor

- ✓ Immaginare e produrre nuove ricette dando vita alla diversità dei sapori.
- ✓ Sviluppare l'eccellenza dei nostri ingredienti e delle nostre filiere di approvvigionamento.
- ✓ Coniugare potenza industriale e maestria artigianale.
- ✓ Difendere con intransigenza la qualità e il gusto.
- ✓ Mettere le donne e gli uomini al centro delle nostre azioni per un approccio più responsabile.

La missione di Bridor è tutto questo

Insieme, condividiamo i talenti e le culture di panificazione per portare su tutte le tavole dei prodotti da forno d'eccezione, e questo in più di 100 paesi nel mondo.

BRIDOR,
Share the bakery cultures of the world*

* Condividiamo le culture di panificazione del mondo



IL NOSTRO DNA



La salvaguardia delle competenze della panificazione

Da più di 30 anni, **Bridor si ispira alla tradizione della panificazione e collabora con chef** per proporre prodotti gustosi e di carattere. Grazie a prestigiose collaborazioni, come quelle instaurate con la Maison Lenôtre, la Maison Pierre Hermé Paris e il Meilleur Ouvrier de France Boulanger, Frédéric Lalos, Bridor offre collezioni originali e adatte a una clientela di alto livello.

Far vivere e condividere tutte le culture di panificazione del mondo

Noi di Bridor ci ispiriamo alle competenze dei panettieri di tutto il mondo per creare prodotti tipici ispirati al cuore delle tradizioni locali. I nostri chef creano così delle gamme di carattere che invitano alla golosità con viennoiserie fondenti, pane croccante e pasticceria golosa.



La qualità da più di 30 anni

Bridor utilizza metodi di produzione rispettosi dei prodotti e dei tempi di riposo necessari allo sviluppo dei sapori. I team sono composti da panettieri, da ingegneri e da esperti della qualità che lavorano su viennoiserie realizzate essenzialmente con burro puro. Alcuni tipi di pane sono prodotti con lievito madre, mantenuto da oltre 20 anni nei nostri laboratori di produzione.



L'uomo al centro dei nostri mestieri

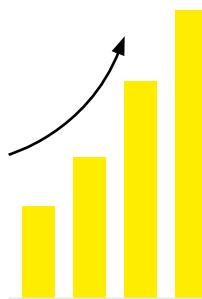
Bridor dedica un'attenzione particolare alle donne e agli uomini che lavorano ogni giorno per proporre prodotti d'eccezione. Durante tutto l'anno vengono organizzate numerose iniziative a favore della salute, dell'integrazione, della sicurezza e del benessere sul lavoro.

BRIDOR

NEL MONDO



BRIDOR IN ALCUNE CIFRE



2 miliardi
di Euro di fatturato nel 2025

17 siti
di produzione



600.000 t
di prodotti all'anno



5.000
collaboratori

FAR VIVERE

LE CULTURE DI PANIFICAZIONE

DA DIVERSI ANNI, SIAMO IMPEGNATI A CONDIVIDERE LE CULTURE DI PANIFICAZIONE DEL MONDO ATTRAVERSO PRODOTTI E COLLABORAZIONI INTERNAZIONALI.



Dei prodotti tipici ispirati al cuore delle tradizioni locali

I Rustikal Brot: un tipo di pane dal sapore intenso prodotto dai laboratori Kamps, filiale del Gruppo Le Duff, in Germania.

Il Pastel de Nata: una prelibatezza portoghese, prodotta da Panidor, il nostro sito di produzione situato in Portogallo.



Dei prodotti ispirati alle culture del mondo e arricchiti dalla nostra maestria francese

Il Roulé Ultra Kanel: una viennoiserie di ispirazione scandinava dal gusto intenso di cannella.

Il Croissant Zaatar: un croissant al puro burro dai sapori orientali grazie a una miscela di spezie e di erbe aromatiche.

E molti altri ancora...

Collaborazioni con chef di tutto il mondo

/ Frédéric Lalos, Meilleur Ouvrier de France Boulangerie, collabora con noi da 14 anni attraverso una collezione di tipi di pane che riflette i suoi valori di eccellenza e di creatività.

/ Nel 2021, il pasticciere Pierre Hermé, eletto Miglior Pasticciere del Mondo nel 2016, ha ideato una collezione di viennoiserie unica e creativa per Bridor. Nel 2025, due nuove creazioni golose si sono aggiunte andando ad arricchire questa collezione d'eccellenza.

/ Michel Roux, il famoso chef inglese con 112.000 follower su Instagram, è l'ambasciatore della nostra gamma firmata Frédéric Lalos in Inghilterra. Una gamma che soddisfa i suoi requisiti di qualità e di gusto.

/ Chef di origine austriaca residente in Germania, Johann Lafer è diventato una vera e propria icona della cucina nel suo paese d'adozione e collabora con Bridor in Germania.



Frédéric Lalos



Pierre Hermé



Michel Roux



Delle ricette che vi immergono nelle culture di panificazione locali

Scoprite più di 250 ricette elaborate dai nostri chef partner e dai nostri esperti panettieri presenti in tutto il mondo! Scaricabili dal nostro sito Internet, queste schede di ricette possono essere filtrate in base al momento di consumo, al tempo di preparazione e alla difficoltà di realizzazione.



Scansiona questo codice per scoprire altre ricette!

Le focacce

Il Flat croissant



Il Bridor Bakery Cultures Club

Nel 2020, abbiamo creato il Bridor Bakery Cultures Club.

Questo spazio di condivisione e di riflessione riunisce più di 40 esperti panettieri provenienti da tutto il mondo. **Insieme, discutono delle nuove tendenze, delle tradizioni culinarie locali e delle buone pratiche da adottare nel campo della panificazione.**

I nostri chef partecipano anche agli eventi Bridor a livello internazionale. Tra questi eventi, l'annuale Concorso di Creatività Culinaria li invita a rendere omaggio alla loro cultura di panificazione regionale attraverso i prodotti Bridor.



Concorso di creatività del BBCC 2024

ISPIRAZIONI

CONTENUTI GOLOSI E CREATIVI
A VOstra DISPOSIZIONE

I nostri chef condividono con
voi le loro migliori creazioni



/ I nostri chef ed esperti panettieri, membri del Bridor Bakery Cultures Club e presenti in tutto il mondo, condividono con voi le loro **migliori ricette golose e saporite realizzate utilizzando i nostri prodotti**.

/ Venite a scoprire **delle ricette dolci o salate**, per ogni momento della giornata, che non mancheranno di deliziare il vostro palato!

/ Mettiamo a vostra disposizione una selezione di **oltre 250 ricette elaborate dai nostri Chef** per ispirarvi ogni giorno.

/ Approfittate di un'interfaccia chiara e facile da usare per trovare rapidamente numerose ricette che corrispondono alle vostre aspettative e scaricare le schede delle ricette corrispondenti.



Ricette eleganti ispirate alle
tradizioni culinarie del mondo



#sprechi: delle ricette di ispirazione
per non sprecare più nemmeno
una briciola d'

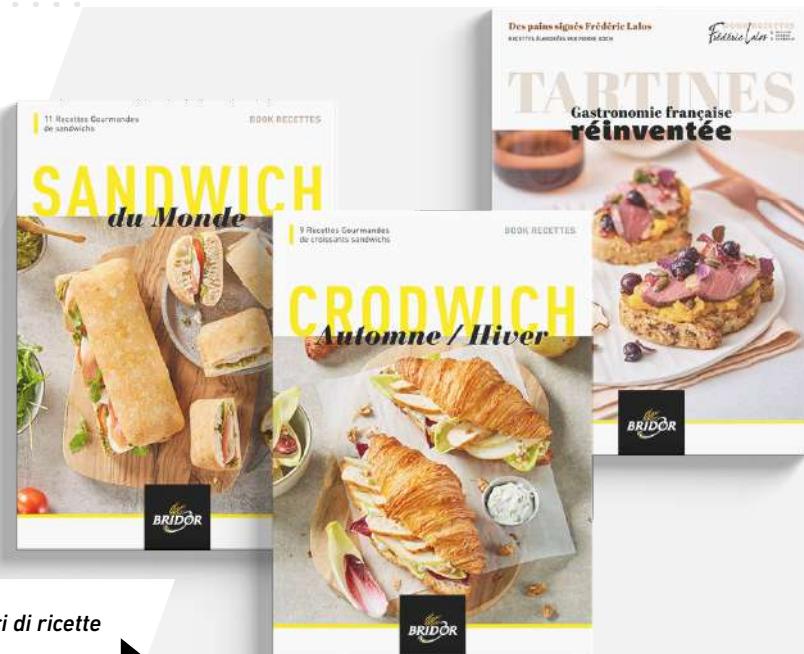
RETORNO AL SUMARIO

SCOPRITE SU BRIDOR.COM LE GUIDE E I LIBRI DI RICETTE PENSATI PER ISPIRARE I PROFESSIONISTI



I libri di ricette

Ricette esclusive, accuratamente elaborate intorno ai nostri prodotti o intorno a temi specifici, per ispirare le vostre creazioni e arricchire il vostro menù.



Scoprite i nostri libri di ricette

Le guide

Guide utente complete e dettagliate, pensate per fornirvi informazioni approfondite e pratiche sui nostri prodotti.

- / **Analisi** delle tendenze di mercato, per scoprire idee innovative e di ispirazione.
- / **Consigli** pratici e suggerimenti culinari dei nostri chef.
- / **Ricette** esclusive e golose.



Zoom su: il croissant in tutte le sue varianti

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

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

Scoprite la nostra guida

NOSTRI IMPEGNI



Il rispetto per le donne e per gli uomini

- Garantire** la sicurezza e il benessere sul lavoro.
- Favorire** la diversità e l'inclusione.
- Sviluppare** le competenze e l'evoluzione dei collaboratori.



Gli acquisti responsabili

- Misurare** l'impegno in materia di responsabilità sociale d'impresa dei nostri fornitori.
- Contribuire** allo sviluppo economico dei territori.
- Assicurare** una condotta degli affari etica e trasparente.



La protezione dell'ambiente



- Ridurre** la nostra impronta di carbonio.
- Preservare** le risorse naturali.
- Ridurre e valorizzare** i nostri rifiuti.



La qualità e l'innovazione

- Certificare** le migliori pratiche in materia di sicurezza degli alimenti.
- Rafforzare** la comunicazione con i nostri clienti per soddisfare meglio le loro aspettative.
- Intensificare** la nostra dinamica di innovazione per prodotti belli, buoni, sani e sostenibili.



TENDENZE

IL MERCATO DEI PRODOTTI DA FORNO (PANE, VIENNOISERIE, PASTICCERIA) È UN **MERCATO DINAMICO**. I PRODOTTI DA FORNO FANNO PARTE DELLA **QUOTIDIANITÀ DEI CONSUMATORI**, SI BASANO SU **SAVOIR-FAIRE TRADIZIONALI** E ALLO STESSO TEMPO **SI RINNOVANO INCESSANTEMENTE**.

Pane

Il prodotto quotidiano

Il pane è parte integrante della quotidianità degli italiani:

Il 92% degli italiani consuma REGOLARMENTE DEL PANE²

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

Tra i tipi di pane più consumati in Italia troviamo³:

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

Autenticità e nutrimento

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

Al momento dell'acquisto del pane:

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

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



Snack

Gusto e praticità

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

Le motivazioni principali sono:

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



Ricette di tendenza

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

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

Viennoiserie



Tra tradizione e innovazione

3/4 degli italiani consuma regolarmente DELLE VIENNOISERIE²

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

I consumatori di viennoiserie scelgono²:

- il Fagottino al Cioccolato nel 53% dei casi
- il Croissant nel 41% dei casi dai consumatori di viennoiserie



Molto golosa

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

Tra i consumatori di viennoiserie¹:

L'87%

vorrebbe consumare DELLE VIENNOISERIE **FARCITE**
(cioccolato, frutta, crema pasticcera, caramello...)

L'85%

vorrebbe consumare DELLE VIENNOISERIE **CON UN TOPPING**
(gocce di cioccolato, scaglie di caramello, glassa alla frutta, zucchero a velo...)



Pasticcini



Gusto e sapori dal mondo

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

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

- momento di piacere** per l'86% di loro;
- gusto delicato** per l'84% di loro;
- momenti eccezionali** per il 75% di loro



Dei consumatori pronti anche a scoprire **nuovi sapori**¹:

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

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

DA SCOPRIRE VIENNOISERIE



SCOPRIRE



SCOPRIRE



SCOPRIRE

I MINI CROISSANT FARCITI

I mini croissant farciti sono **perfetti per sedurre tutti i profili di clienti**, in particolare quelli che desiderano assaggiare più prodotti. Combinando ricette classiche e proposte più originali, stimolerete sia la curiosità che la golosità. **Questo formato invita alla scoperta:** più varietà, più piacere.

42971 MINI CROISSANT CON RIPIENO ALL'ALBICOCCA 40G PAC
42972 MINI CROISSANT CON RIPIENO AL CACAO E NOCCIOLE 40G PAC
42973 MINI CROISSANT FARCITO ALLA CREMA PASTICCERA 40G PAC

L'82% dei consumatori europei ama VARIARE I GUSTI DELLE VIENNOISERIE CHE CONSUMA.*

IL FINGER MILKA

Lasciatevi conquistare da questa deliziosa viennoiserie realizzata con **pepiti di cioccolato Milka®** che farà sciogliere di piacere anche i più golosi. Il suo **formato finger, decisamente moderno**, è stato pensato per adattarsi perfettamente al consumo in movimento**.

43459 FINGER AL CIOCCOLATO MILKA 90G PAC CON SACCHETTI
43620 FINGER AL CIOCCOLATO MILKA 90G PAC CON ADESIVI

L'87% degli europei trova QUESTO PRODOTTO GOLOSO.*

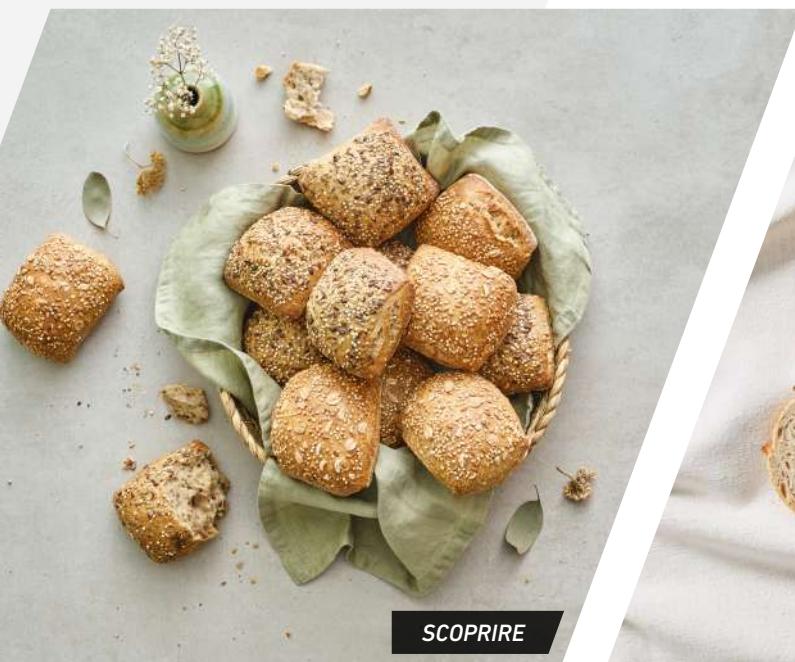
LA GIRELLA AL PRALINATO E NOCCIOLE

Con il suo **cuore generoso (28%)** composto da una **farcitura al pralinato nocciole e mandorle**, questa girella è ultra golosa. Abbina una sfoglia croccante a un cuore fondente pralinato, per una **esperienza gustativa irresistibile**.

43399 GIRELLA AL PRALINATO E NOCCIOLE 100G PAC

Il 78% degli europei dichiara di apprezzare LA FARCITURA AL PRALINATO E NOCCIOLE PRESENTE IN UNA VIENNOISERIE.*

PANE



SCOPRIRE

I BOCCONCINI DI PANE GOLOSI

Due bocconcini di pane golosi: il **Pavé al farro**, morbido e invitante, con un topping di quinoa e fiocchi di farro; e il **Pavé ai semi**, che unisce una mollica morbida e croccante e un mix di semi.

Dei **formati gustosi ed equilibrati** da gustare in ogni momento della giornata.

43379 PAVÉ AL FARRO 60G
43378 PAVÉ AI SEMI 60G

Il 79% degli europei ama
MANGIARE DEI BOCCONCINI DI PANE
DI QUALITÀ AL RISTORANTE¹



SCOPRIRE

IL PANE DI GRANDE FORMATO BRIDOR, FIRMATO FRÉDÉRIC LALOS

Due tipi di pane generosi dall'aspetto rustico, precotti su pietra: il **Pochon grande formato**, con lievito di frumento e note di grano saraceno che gli conferiscono carattere; e il **Pane ai Cereali grande formato**, ricco di semi per una consistenza croccante e golosa. **Perfetti da affettare** per il settore alberghiero e della ristorazione.

43243 IL POCHON GRANDE FORMATO 700G
43242 IL PANE AI CEREALI GRANDE FORMATO 700G

Il 78% dei consumatori europei dichiara
di ATTRIBUIRE IMPORTANZA A
UN'OFFERTA VARIEGATA DI PANE
DURANTE UNA COLAZIONE IN HOTEL²



SCOPRIRE

LA PAGNOTTA AL CIOCCOLATO

Un'alternativa golosa alle viennoiserie: un impasto morbido al cacao, arricchito con **pepiti di cioccolato fondente**. Con il suo formato pratico, l'aspetto rustico e il gusto intenso, la Piccola Pagnotta al Cioccolato è ideale per **pause di piacere** a colazione o a merenda.

42665 PAGNOTTA AL CIOCCOLATO 60G

Il 76% dei consumatori europei dichiara DI
ESSERE ATTRATTI DA PRODOTTI
DALL'ASPETTO GOLOSO³

SNACK

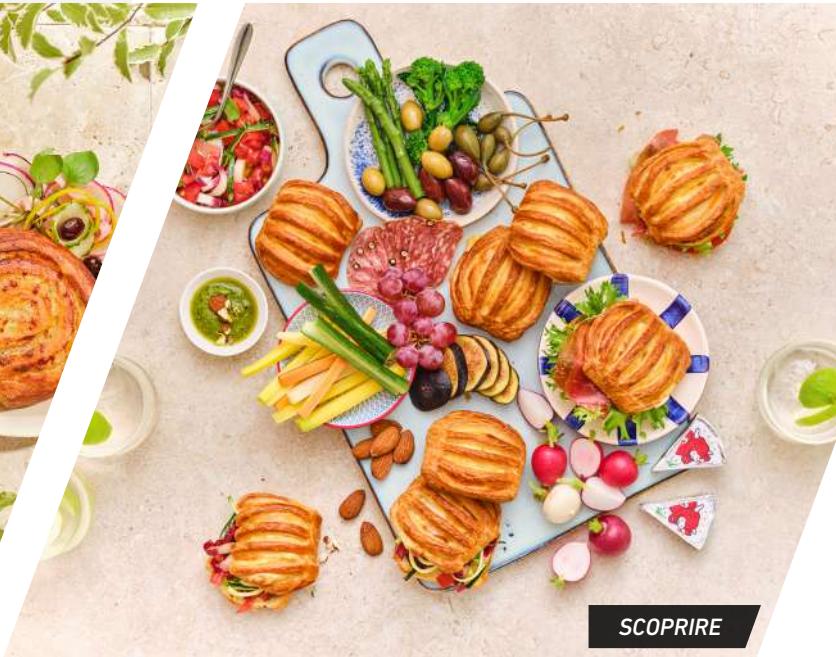
L'87% dei consumatori europei di fagottini di pasta sfoglia salati
AMA I FAGOTTINI DI PASTA SFOGGLIA SALATI AL FORMAGGIO.¹
FR 91% / UK 86% / DE 84% / ES 90% / IT 88% / NL 81%



SCOPRIRE



SCOPRIRE



SCOPRIRE

LE DÉLICE DI PASTA SFOGGLIA

Scoprite le nostre due nuove Délice di pasta sfoglia da 100g, degli **snack salati croccanti** dal cuore **ultra generoso** e dal **gusto intenso**. La loro graziosa forma originale lascia intravedere i loro deliziosi sapori sulla superficie. Per una golosità ancora maggiore, ogni délice è **arricchita da un topping di semi!**

43375 DÉLICE FETA SPINACI 100G

43374 DÉLICE AL POMODORO FORMAGGIO DI CAPRA 100G

L'80% degli europei trova interessante
LAGGIUNTA DI UN TOPPING (semi, formaggio
grattugiato, erbe aromatiche) sopra un
fagottino di pasta sfoglia salato.²

LE GIRELLE DI PASTA SFOGGLIA

Scoprite le nostre due nuove Girelle di pasta sfoglia da 100g, dei **gustosi snack salati al burro puro** che uniscono croccantezza e sapori intensi. Il loro formato generoso da 100g-120g si adatta a **numerosi utilizzi**, durante un pasto accompagnato da un'insalata, in una caffetteria, o in occasione di una pausa snack durante la giornata. Saprà conquistare il suo pubblico e **soddisfare tutti i palati!**

33123 GIRELLA AL PROSCIUTTO E FORMAGGIO 100G

43319 GIRELLA AL POMODORO MARINARA 100G

43318 GIRELLA AL PESTO 100G

IL MINI FAGOTTINO DI PASTA SFOGGLIA AL FORMAGGIO LA VACHE QUI RIT^{®2}

Scoprite il Mini Fagottino di pasta sfoglia al formaggio La Vache qui rit[®] da 40g: un formato intelligente, che si adatta a diversi momenti di consumo. Con il suo cuore goloso e cremoso al formaggio La Vache qui rit[®] e la sua bella sfoglia dorata, farà sciogliere grandi e piccini!

43272 MINI FAGOTTINI DI PASTA SFOGGLIA LA VACHE QUI RIT[®] 40G + ADESIVI

43278 MINI FAGOTTINI DI PASTA SFOGGLIA LA VACHE QUI RIT[®] 40G + SACCHETTI

Il 66% degli europei si dice **INTERESSATO**
AI FAGOTTINI DI PASTA SFOGGLIA AL
FORMAGGIO LA VACHE QUI RIT[®].³

LOGOTECA

Ingredienti

LIEVITO

Prodotti fabbricati con il lievito naturale. Tutti i nostri lieviti naturali sono fabbricati nei nostri atelier di produzione.



Prodotti che contengono della Farina Label Rouge, uno dei segni di qualità più riconosciuti dai consumatori.¹



Prodotti fabbricati con Olio d'Oliva per ottenere una consistenza morbida.



Prodotti realizzati con uova di galline allevate all'aria aperta.



Prodotti realizzati con burro



Viennoiserie realizzate con il burro DOP della Regione Charentes-Poitou.



Viennoiserie realizzate con burro bretone nella ricetta, per una sfogliatura gustosa e croccante. Questo burro è utilizzato esclusivamente nella nostra prestigiosa gamma di viennoiserie Bridor x Pierre Hermé Paris.



Prodotti realizzati con grassi composti ovvero un mix di margarina e burro concentrato. Questa associazione del vegetale e del buon sapore di burro permette di ottenere una gamma di viennoiserie di qualità.

IL SIGNIFICATO DI TUTTI I LOGHI E I SIMBOLI CHE POTETE TROVARE SUI NOSTRI PRODOTTI.

Naturalezza e Nutrizione

RICCO DI FIBRE

Prodotti che contengono almeno 6 g di fibre in 100 g di prodotto cotto.²

FONTE DI FIBRE

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

FONTE DI PROTEINE

Almeno il 12% del valore energetico di questi prodotti è costituito da pro-



Prodotti Clean Label Bridor composti esclusivamente da ingredienti indispensabili e di origine naturale. L'unica eccezione tollerata è costituita dall'acido ascorbico, per il suo ruolo decisivo nella qualità finale dei prodotti.

VEGETARIANO

Prodotti che non contengono carne (ingredienti, inclusi gli additivi, gli aromi, gli enzimi e i supporti, e ausiliari tecnologici di origine animale).



Prodotti senza ingredienti di origine animale (inclusi gli additivi, gli aromi, gli enzimi e i supporti) o ausiliari tecnologici di origine animale in tutte le



Pane contenente farina di lino, che rientra nell'iniziativa Bleu-Blanc-Cœur.

SENZA GLUTINE

Prodotti senza glutine realizzati con un mix unico di farine senza glutine.



Pane e viennoiserie Bio realizzati con materie prime rigorosamente selezionate, che rispondono sia al capitolato dell'Agricoltura Biologica sia alle



SelectBlend, delle viennoiserie realizzate con grasso composto di qualità. L'equilibrio perfetto tra qualità e competitività.

Tecnologie

DA LIEVITARE

Prodotti pronti da lievitare, che richiedono un tempo di lievitazione nella fase di preparazione.

PDC

Prodotti pronti da cuocere, per una preparazione semplice e veloce.

PRECOTTO

Pani cotti all'80 %, che richiedono un passaggio finale in forno.

100 % COCIDA

Prodotti pronti da servire dopo una semplice scongelazione.

Le nostre gamme



Marchio BtoC che riunisce i nostri prodotti confezionati destinati alla vendita ai consumatori.



Prodotti le cui ricette si ispirano alle culture locali per offrire proposte creative e gustose.



Prodotti lanciati nel corso di quest'anno.



Prodotti le cui ricette sono state rielaborate quest'anno.



01 NATURALEZZA E NUTRIZIONE



Il benessere del consumatore

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

L'ambiente

✓ Una causa al centro degli impegni di Bridor. È incarnata dalla **collezione BIO**, i cui prodotti sono realizzati con materie prime provenienti da Agricoltura Biologica.

La qualità

✓ Prodotti realizzati con **ingredienti rigorosamente selezionati** e rispettosi dei capitoli ben definiti dai team qualità di Bridor.



Well being

Fortemente impegnata nell'ambito del benessere, Bridor ha sviluppato una gamma di prodotti in linea con le nuove considerazioni nutrizionali. **I prodotti Well being di Bridor coniugano naturalezza, piacere e qualità.**

Questa collezione è composta da diversi tipi di pane gustosi **Bleu-Blanc-Cœur**, un approccio che integra degli obiettivi nutrizionali per l'uomo, nel rispetto della salute degli animali e dell'ambiente.

Trovate anche alcune varietà di pane, una brioche e una madeleine **senza glutine**, protetti da sacchetti singoli.

Tutte le varietà di pane e le viennoiserie di questa collezione soddisfano i nostri requisiti Clean Label Bridor.



/ 80%

dei consumatori europei presta particolare attenzione
ALLA COMPOSIZIONE DEI PRODOTTI CHE ACQUISTA*

* Studio Bridor condotto presso 6.000 consumatori rappresentativi della popolazione, in Europa (Francia-Regno Unito-Germania-Spagna-Italia-Paesi Bassi), Settembre 2023

[RETORNO AL SUMARIO](#)

I SENZA GLUTINE



35431

BLEU-BLANC-CŒUR

100% COTTO

Mini Briochina Senza glutine 50g x50

I SENZA
GLUTINE



Bocconcino di Pane Bleu Blanc Cœur 50g x150

FONTE
DI
FIBRE



37021

100% COTTO



Francesino Bleu Blanc Cœur 140g x50

FONTE
DI
FIBRE



37022

PRECOTTO



41694

100% COTTO



Bocconcino di Pane Bleu Blanc Cœur 40g x185

FONTE
DI
FIBRE



I SENZA GLUTINE



35432

100% COTTO

Bocconcino di Pane Semi Senza glutine 45g x50

I SENZA
GLUTINE

FONTE
DI
FIBRE



35433

100% COTTO

Bocconcino di Pane Bianco Senza glutine 45g x50

I SENZA
GLUTINE



Bocconcino di Pane Semi Senza glutine 45g x50

I SENZA
GLUTINE

FONTE
DI
FIBRE



35700

BURRO



35430

100% COTTO

Madeleine Senza glutine 30g x50

I SENZA
GLUTINE



IL BIOLOGICO,
UN GUSTO
CHE CONQUISTA!



Bio

Il segreto del pane e delle viennoiserie Bio Bridor?

/ Materie prime rigorosamente selezionate: farina, burro, uova provenienti da galline allevate all'aperto, cioccolato, mele, zucchero di canna. Queste materie prime biologiche soddisfano sia le specifiche dell'agricoltura biologica che i requisiti di Bridor, per ottenere prodotti di qualità eccellente.

/ Lievito Bio: creato nel 2010 dai maestri panettieri di Bridor, il lievito madre bio è ottenuto a partire da una farina di frumento macinata con macina a pietra.

Quasi 1 europeo su 2
DICHIARA DI ACQUISTARE BIO REGOLARMENTE*

/ Il 58% degli europei ritiene che i prodotti derivati da AGRICOLTURA BIOLOGICA SIANO DI QUALITÀ MIGLIORE**

* La tendenza Healthy, CHD Expert, 2021 - Europa, 1.800 consumatori

** Studio Bridor condotto presso 6.000 consumatori rappresentativi della popolazione, in Europa, 2023

IL PANE



37448

PRECOTTO

Pavé Campagnolo BIO 400g x15



39019

PRECOTTO

Pavé Nordico BIO 280g x28



37449

PRECOTTO

Baguette BIO 280g x22



38941

PRECOTTO

Bocconcino di Pane BIO 50g x60



38942

PRECOTTO

Bocconcino di Pane BIO 50g x180



32504

PDC

Croissant BIO 70g x60



32564

PDC

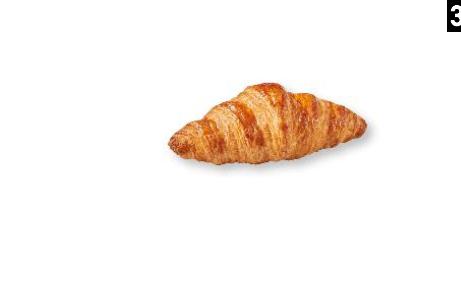
Fagottino al cioccolato BIO 75g x70



38410

PDC

Fagottino alle Mele BIO 110g x50



38563

PDC

Croissant Lunch BIO 30g x225



40534

PDC

Croissant BIO 70g x72



02 PANE



Materie prime di qualità

- Farine di frumento minimo T65. Dal 2021, tutte le nostre farine di frumento classiche sono prodotte utilizzando frumento coltivato in Francia¹.
- Lieviti prodotti nei nostri laboratori di produzione seguendo dei capitoli ben precisi.

Il gusto della tradizione

- Impasti lavorati, impastati e modellati lentamente.
- Rispetto di lunghi tempi di lievitazione e di fermentazione per ottenere una mollica ben alveolata e sapori unici.
- Cottura o precottura in forno a pietra.

Know-how e creatività

- Un'offerta ispirata alla pura tradizione panificatoria francese e alle culture di panificazione del mondo, per una vasta gamma di varietà di pane dalle forme e dai sapori multipli.

Impegno per un'alimentazione migliore

- Il 99% delle nostre varietà di pane è certificato Clean Label Bridor.



(1) Per i nostri siti di produzione francesi, eccetto farina di frumento del miglioratore. Salvo condizioni climatiche avverse che rendano impossibile un approvvigionamento di frumento proveniente al 100% dalla Francia.

A close-up photograph of a woman's torso and arms. She is wearing a light-colored, ribbed, short-sleeved sweater and a gold chain necklace. Her arms are crossed, and she is holding a long, crusty baguette. The background is a plain, light color.

CATEGORIA **PANE** *alla francese*

SCOPRIE I PREZIOSI
CONSIGLI DI
PREPARAZIONE DEI
NOSTRI ESPERTI
PANETTIERI!!





Bridor Una Ricetta Lenôtre Professionnels

Questa collaborazione tra Bridor e la prestigiosa Maison Lenôtre propone **dei bocconcini di pane di grande raffinatezza**, precotti in forno a pietra, che rappresentano l'eccellenza della panificazione francese, **dedicati al settore alberghiero e della ristorazione**.

Queste ricette esclusive sono state ideate dai maestri panettieri della Maison Lenôtre: grandi classici o ricette più creative, ricche di saperi e di aggiunte.

■ *n 79%* *dei consumatori di pane in Europa ama GUSTARE DEI BOCCONCINI DI PANE DI QUALITÀ AL RISTORANTE**

* Studio Bridor condotto presso 6.000 consumatori rappresentativi della popolazione, in Europa (Francia-Regno Unito-Germania-Spagna-Italia-Paesi Bassi), Settembre 2023

IL FINEDOR



30895

Finedor® Bianco 45g x50



PRECOTTO



31692

Finedor® Spiga 40g x40



PRECOTTO



31823

Finedor® Olive Nere e Timo 50g x50



PRECOTTO



36768

Finedor® Cereali Antichi 50g x50



PRECOTTO

I BOCCONCINI DI PANE



30893

Bocconcino Campagnolo 45g x60



PRECOTTO



30897

Bocconcino di Pane Triangolo alle Olive Verdi 45g x45



PRECOTTO



30898

Bocconcino di Pane Semi e Cereali 45g x60



PRECOTTO



31588

Mix di Bocconcini di pane Prestige 45g x90



PRECOTTO



33994

Bocconcino di Pane alla Segale 50g x50



PRECOTTO



39040

Michetta piccola in stile nordico 60g x65



PRECOTTO



30894

Panettoni di Frutta 180g x20



PRECOTTO



31301

Finedor® Bianco 45g x30



PRECOTTO



Bocconcino di Pane Semi e Cereali 45g x35

Frédéric Lalos

MEILLEUR
OUVRIER
DE FRANCE

Bridor firmato Frédéric Lalos



Vedere il Pochon
grande formato

Sviluppate in collaborazione con Frédéric Lalos, Meilleur Ouvrier de France Boulanger, queste varietà di pane di grande formato dalle qualità di panificazione eccezionali ci trasportano immediatamente in un forno.

Bridor e Frédéric Lalos hanno stretto una partnership nel 2010 per proporvi queste varietà di **pane dal gusto intenso e dalle eccezionali qualità di panificazione che coniugano creatività ed eccellenza**.

Nella sua ricerca di eccellenza, Frédéric Lalos, artigiano senza eguali, ha saputo ridare lustro alla panificazione francese, riportando in auge, in particolare, il pane di grande formato.

In **67%** degli europei preferisce
IL PANE CON LIEVITO*

* Studio Bridor condotto presso 10.000 consumatori rappresentativi della popolazione, in Europa (Francia-Regno Unito-Germania-Spagna-Italia-Paesi Bassi, Polonia, Repubblica Ceca, Romania), 2022

LE BAGUETTE



33362

La Baguette Parigina 280g x25



PRECOTTO



33364

Baguette Campagnola 280g x25



PRECOTTO

IL PANE GRANDE FORMATO



32992

Il Pane ai Cereali 450g x16



PRECOTTO



32993

Il Pochon 450g x16



PRECOTTO



33363

Il Bâtant 330g x20



PRECOTTO



33365

Il Bâtant 540g x14



PRECOTTO



34110

Pane Segale-Limone 330g x26



PRECOTTO



34230

Pane ai Fichi 330g x26



PRECOTTO



34233

Il Pane Integrale 330g x26



PRECOTTO



34234

Pavé alle Noci 400g x25



PRECOTTO



38148

Il Pane ai Cereali 280g x28



PRECOTTO



41009

Il Pochon grande formato 1.1kg x10





41015

PRECOTTO

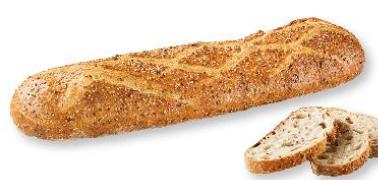
Il Pochon 280g x24



41016

PRECOTTO

Il Parigino grande formato 1.1kg x10



41017

PRECOTTO

Il Pane ai Cereali grande formato 1.1kg x10



41630

PRECOTTO

Il Muesli 280g x26



432/2

PRECOTTO

Il Pane ai Cereali grande formato 700g x14



432/3

PRECOTTO

Il Pochon grande formato 700g x14



I Gourmet

Ricette sapientemente elaborate dai nostri panettieri, per proporre **varietà di pane dal carattere deciso, dai sapori intensi, dalle forme e dalle finiture complesse**.

Le varietà di pane di questa collezione si basano su 3 pilastri essenziali: **la qualità, il know-how e la creatività**.

Gli ingredienti sono rigorosamente selezionati e i lieviti sono realizzati nei nostri laboratori di produzione rispettando lunghi tempi di fermentazione.

Fate clic qui per vedere la nostra collezione I Gourmet





30729

PRECOTTO

Pane Campagnolo 70g x100

LIEVITO



31480

PRECOTTO

Bocconcino di Pane alla Segale 45g x60

FONTE DI FIBRE



31520

PRECOTTO

Carré Rustico 40g x80

FONTE DI FIBRE



33417

PRECOTTO

Pane Campagnolo 50g x130

LIEVITO

FONTE DI FIBRE



35130

PRECOTTO

Pagnotta Rustico 55g x70

LIEVITO



37627

PRECOTTO

Bocconcino di Pane Caractère 50g x65

LIEVITO

FONTE DI FIBRE



37628

PRECOTTO

Bocconcino di Pane Cereali e Semi 50g x65

LIEVITO

FONTE DI FIBRE



N!



43378

PRECOTTO

Pane ai Semi 60g x100

LIEVITO

FONTE DI FIBRE



43379

PRECOTTO

Pane al Farro 60g x100

LIEVITO

FONTE DI FIBRE



I PANINI



31610

PRECOTTO

Francesino Bianco 140g x25

FONTE DI FIBRE



31611

PRECOTTO

Francesino Semi e Cereali 140g x28

LIEVITO

FONTE DI FIBRE



42619

PRECOTTO

Francesino Caractère 140g x50

LIEVITO

FONTE DI FIBRE



N!



42884

LE BAGUETTE

PRECOTTO

Francesino Gourmet Semi 140g x50

LIEVITO

FONTE DI FIBRE



32672

PRECOTTO

Baguette 1778 280g x25

LIEVITO

FONTE DI FIBRE



36831

PRECOTTO

Baguette Caractère 280g x22

LIEVITO



42332

PRECOTTO

Baguette Gourmet Semi 280g x22

LIEVITO

FONTE DI FIBRE



IL PANE GRANDE



30734

PRECOTTO

Pavé Rustico 450g x25

LIEVITO

FONTE DI FIBRE



30735

PRECOTTO

Pavé Cereali 450g x30

LIEVITO

FONTE DI FIBRE



34909

PRECOTTO

Pagnotta al Farro 450g x18

LIEVITO

FONTE DI FIBRE



35030

PRECOTTO

Pavé alla Segale 330g x26

FONTE DI FIBRE



41299

RIFERIMENTI SERVIZI

PRECOTTO

Pane Campagnolo 450g x9

LIEVITO

FONTE DI FIBRE



31816

PRECOTTO

Carré Rustico 40g x30

FONTE DI FIBRE



Pane Cereali e Semi 400g x18

FONTE DI FIBRE



Gli Essenziali



Varietà di pane lavorate con semplicità, ma sempre con la stessa esigenza di qualità di Bridor, caratterizzate **da forme classiche e da sapori apprezzati da tutti, per soddisfare le esigenze quotidiane.**

Una parte delle ricette delle varietà di pane della collezione "Gli Essenziali" è composta da farina Label Rouge.

Dai bocconcini di pane alle grandi baguette, queste varietà di pane dalle forme lavorate con semplicità e regolarità si adattano a tutti i momenti di consumo.

Il 67% dei consumatori di pane in Europa ama
ACCOMPAGNARE IL PROPRIO PASTO CON PANE *

31586



PRECOTTO

Flauto Bianco 70g x55



Pane Romboidale Bianco 55g x100



33000



PRECOTTO

Losanga al Papavero 55g x100



33001



PRECOTTO

Losanga ai Semi e Cereali 55g x100



33002

PRECOTTO

33003



PRECOTTO

Losanga al Sesamo 55g x100



33074

PRECOTTO

Mix di Losanghe 55g x100



34921

PRECOTTO

Bocconcino di Pane Bianco 40g x200



34922

PRECOTTO

Bocconcino di Pane Rettangolare Bianco 55g x140



34971



PRECOTTO

Bocconcino Rustico ai Semi 55g x140



37089

PRECOTTO

Bocconcino di Pane Rettangolare Multisemi 55g x140



37090

PRECOTTO

Bocconcino di Pane Multisemi 40g x200



37551

PRECOTTO

Mix Bocconcino di Pane Rettangolare 55g x120



N!



43291

PRECOTTO

Bocconcino Rustico ai Semi 40g x200



N!



43458

PRECOTTO

Mix Bocconcino di Pane 40g x180



IPANINI



34793

PRECOTTO

Francesino Bianco 140g x50



34794



PRECOTTO

Francesino Multisemi 140g x50



35021

PRECOTTO

Francesino al Papavero 140g x50



LE BAGUETTE



34790

PRECOTTO

Baguette Bianco 280g x25



34791

PRECOTTO

Baguette Multisemi 280g x25



34792



PRECOTTO

Baguette Campagnolo 280g x25



N!



42611

PRECOTTO

RIFERIMENTI SERVIZI



38558

PRECOTTO

Sachetto da 2 Francesini Bianchi 140g x24

Baguette Nova 280g x22



I Golosi

Varietà di pane molto golose che si distinguono per le loro **ricette ricche di aggiunte dolci o salate**, ma sempre su una base di pane ispirata al know-how dei panettieri francesi.

I diversi formati proposti in questa collezione permettono di soddisfare diversi momenti di consumo.

in 61% degli europei ama
LE VARIETÀ DI PANE GOLOSE, RICCHE DI PEZZI*

* Studio Bridor condotto presso 10.000 consumatori rappresentativi della popolazione, in Europa (Francia-Regno Unito-Germania-Spagna-Italia-Paesi Bassi, Polonia, Repubblica Ceca, Romania), 2022



37452

PRECOTTO

Bocconcino di Pane Noci-Nocciole 55g x75



37394



100% COTTO

B'Break Chorizo 70g x40



37453

PRECOTTO

Bocconcino di Pane ai Fichi 55g x75



37396

100% COTTO

B'Break Muesli 70g x40



40497

PRECOTTO

Pane alla Frutta 300g x30



42665

B'BREAK

Pagnotta al Cioccolato 60g x60



37393

100% COTTO

B'Break 2 olive e rosmarino 70g x40



35026

Pavé ai Fichi 330g x26



40496

PRECOTTO

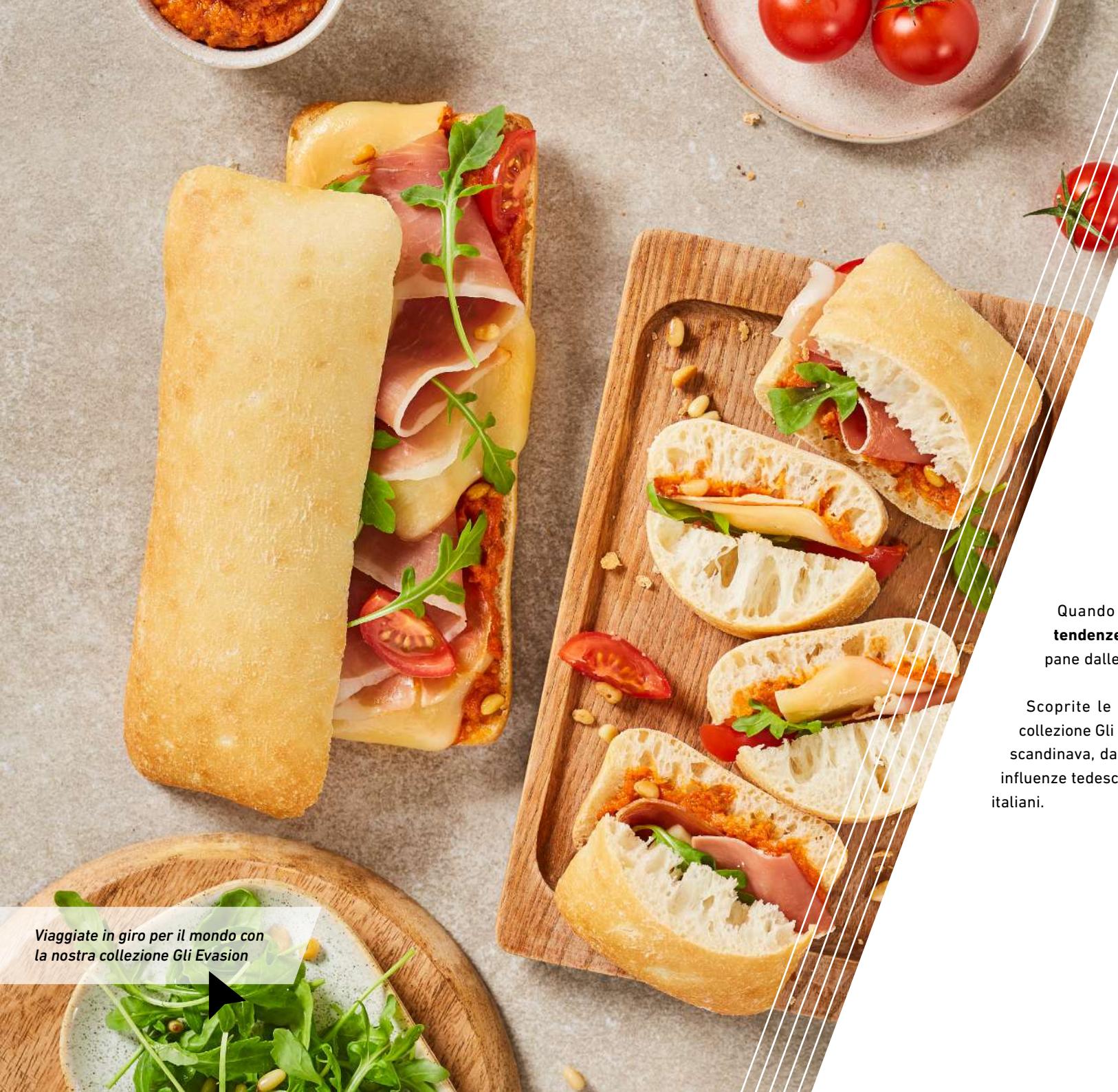
Pavé alle Noci 300g x28





CATEGORIA **PANE** *del Mondo*

Il 79% dei consumatori di pane in Europa ama SCOPRIRE NUOVI SAPORI PROVENIENTI DA TUTTO IL MONDO *



Gli Evasion

Quando l'arte della panificazione francese si ispira alle **tendenze locali o di altri paesi**, per offrirci delle varietà di pane dalle ricette originali e gustose.

Scoprite le culture di panificazione del mondo nella nostra collezione Gli Evasion, composta da un Pavé Nordico di ispirazione scandinava, da Rustikal Brot cotti in stampo e ricchi di semi dalle influenze tedesche, o ancora dalle nostre ciabatte e pinse dai saperi italiani.

Viaggiate in giro per il mondo con
la nostra collezione Gli Evasion



RUSTIKAL BROT



41288

Pane Kürbiskern 750g x7



PRECOTTO



41289

Pane Triangolo Vollkorn 750g x12



PRECOTTO

CIABATTE



37140

Ciabatta Bianco 140g x50



PRECOTTO



37147

Ciabatta Olio d'Oliva 140g x50



PRECOTTO

SO MOELLEUX



36110

100% COTTO

Pan Brioche Tipo Viennese 130g x44



36417

PRECOTTO

SO Morbido Bianco 100g x64



PINSAS



43244

Pinza 450g x12



PRECOTTO



43248

Pinza 205g x24

IL PANE GRANDE
FORMATO

38226

PRECOTTO

Pavé Nordico 330g x26



panidor®



Panidor

Prodotta esclusivamente in Portogallo, la collezione Panidor offre **prodotti di alta qualità ispirati alle tradizioni locali**. Grazie a un'offerta completa e facile da preparare e cuocere di prodotti da forno, viaggerete nel cuore della cultura della panificazione portoghese.

Una selezione di pane **dall'aspetto rustico e dalle ricette gustose**, precotto in un forno a pietra.

Varietà di pane di grande formato e bocconcini di pane con ricette diverse, per soddisfare tutte le esigenze.

GRANDES PANES



41583

MINI PANE

PRECOTTO

Pane con zucca e noci 350g x20

FONTE DI
FIBRE

41584

PRECOTTO

Mini pane Rustico 33g x200

FONTE DI
FIBRE

41586

PRECOTTO

Mini pane scuro 33g x250

FONTE DI
FIBRE

41595

PRECOTTO

Mini Mini pane Cereali e Semi 33g x250

FONTE DI
FIBRE

41590

PRECOTTO

Bocconcino di Pane Rustico 90g x90

FONTE DI
FIBRE

41594

PRECOTTO

Bocconcino di Pane scuro 80g x100

FONTE DI
FIBRE

03 VIENNOISERIE



Una sfoglia di grande qualità

- Una gamma principalmente a base di **PURO BURRO**: burro DOP della Regione Charentes-Poitou o burro di prima qualità per delle viennoiserie che si sciolgono in bocca, con una sfoglia sottile.
- FARINE FRANCESI**: tutte le nostre farine di frumento classiche sono prodotte con frumenti coltivati in Francia¹.
- A base di uova di galline allevate a terra o all'aria aperta².

Il gusto della tradizione

- Viennoiserie lavorate nello **spirito della tradizione artigianale francese**. Gli impasti riposano a lungo per ottenere delle viennoiserie saporite dagli **aromi complessi, ricchi, intensi** e dalla **sfoglia dorata**.

Flessibilità e rapidità

- Un'offerta disponibile **DA LIEVITARE** (pronta da lievitare) e **PDC** (pronta da cuocere) per rispondere a tutte le esigenze.

Impegno per una sana alimentazione

- Il 71% del nostro pane è Clean Label Bridor.



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



CATEGORIA **VIENNOISERIE** *alla francese*

SCOPRITE I CONSIGLI
DEI NOSTRI
PANIFICATORI ESPERTI
SULLA PREPARAZIONE
DELLE VIENNOISERIE



Bridor x Pierre Hermé Paris



Eletto Miglior Pasticcere dall'Accademia dei 50 Migliori Ristoranti del Mondo nel 2016, Pierre Hermé mette a disposizione la sua maestria tecnica, il suo talento e la sua creatività per la sua partnership gastronomica con Bridor.

Spinti dai loro valori comuni e da un profondo rispetto per il know-how, Bridor e Pierre Hermé Paris hanno ideato una collezione di viennoiserie inedite, **sia per i sapori che per la raffinatezza degli ingredienti.**

Pierre Hermé ha applicato lo stesso rigore che riserva alle sue creazioni con specifiche esigenti e precise. Ha così creato quattro ricette, immaginando per ciascuna ogni accostamento di sapori e di consistenze e ogni gusto con la raffinatezza che lo contraddistingue.

Ogni ingrediente è stato rigorosamente selezionato, con un'attenzione particolare rivolta alla provenienza degli ingredienti di questa gamma: frumento francese, burro Charentes-Poitou DOP, cioccolato puro del Madagascar, mandorle della California, limoni italiani...





Mini Croissant 35g x180



40260



Mini Fagottino al cioccolato 40g x180



40261



Signature Lampone Litchi 70g x50



42761



Sensation Limone 70g x50



42762

PDC



PDC



Bridor Una Ricetta Lenôtre Professionnels

Questa collaborazione, che dura da oltre 20 anni, si è sviluppata sulla base di valori condivisi: rigore, eccellenza e creatività.

Queste ricette esclusive sono state ideate dai maestri panettieri Lenôtre per creare **delle viennoiserie dai sapori delicati e dalla sfoglia eccezionale, realizzate con burro Charentes-Poitou DOP.**

Ogni prodotto è controllato dal servizio qualità della Maison Lenôtre, garanzia di conformità e firma di eccellenza. Questo marchio di prestigio **pensato dagli chef per gli chef** viene oggi proposto in tutto il mondo ai nostri clienti più esigenti.

Il 72% dei consumatori europei attribuisce importanza alla **QUALITÀ, alla FRESCHEZZA e alla CROCCANTEZZA** delle viennoiserie durante un soggiorno in **HOTEL***

MINI TARTELETTES

BURRO



42321

BURRO



PDC

Mini Tartelette mela pera 35g x144



42322

BURRO



PDC

Mini Tartelette ananas frutto della passione
35g x144

42323

BURRO



42337

PDC

Mix mini Tartelette x144



I MINI E I LUNCH

AOP
CHARVETTE-FRANCE

30227

AOP
CHARVETTE-FRANCE

PDC

Fagottino alle Mele Lunch 40g x255



31290

AOP
CHARVETTE-FRANCE

PDC

Fagottino al Cioccolato Lunch 35g x210



31776

AOP
CHARVETTE-FRANCE

31778

PDC

Croissant Lunch 30g x195



BURRO

32972

BURRO



PDC

Mini Girella all'uva 30g x230



32973

BURRO



PDC

Fagottino al cioccolato Lunch 35g x210



32974

AOP
CHARVETTE-FRANCE

30995

DA LIEVITARE

Croissant Lunch 30g x195



GLI IMPERDIBILI



Croissant 80g x120



31802



31803

DA LIEVITARE

Croissant 70g x165



Fagottino al Cioccolato 80g x150



DA LIEVITARE



31542

RIFERIMENTI SERVIZI



31543

Fagottino al Cioccolato Lunch 35g x70



PDC



33861

PDC

Mix mini Viennoiserie x90





Éclat du Terroir

Éclat du Terroir, una collezione disponibile in tre gamme:



✓ **Éclat du Terroir Originale**, la ricetta segreta, unica e mai eguagliata, realizzata con burro Charentes-Poitou DOP. Un burro locale, frutto di un know-how regionale unico e orientato verso un approccio responsabile.

✓ **Éclat du Terroir Burro Raffinato**, una gamma di viennoiserie realizzata con un burro pregiato dalle caratteristiche particolari, per ritrovare la qualità e le note gustative di Éclat du Terroir.

✓ **ARTY**, pensate come vere e proprie opere d'arte. Le viennoiserie ARTY si distinguono per il loro aspetto moderno, regolare e raffinato.

✓ **IL MARCHIO DI CROISSANT
più acquistato** dai panettieri*

✓ **IL CROISSANT CRUDO
più amato** dai consumatori**

* Studio interno condotto da Food Service Vision (2022). Dati raccolti presso un campione rappresentativo di 140 panettieri indipendenti acquirenti di viennoiserie surgelate.

** Studio condotto da Actalia Sensoriel per Bridor (2024). Dati raccolti presso 100 consumatori francesi di croissant al burro acquistati in panetteria. Tra 4 referenze di croissant di marchi nazionali leader del mercato.

FOCUS SU ARTY

La viennoiserie degli artigiani
creativi

Lasciatevi conquistare dalle
nostre due viennoiserie ARTY

L'arte, come la panificazione, è una storia di passione.

Éclat du Terroir si ispira al lavoro dei grandi nomi della pasticceria che reinventano visivamente i codici della golosità, e propone le viennoiserie ARTY.

Pensate come vere e proprie opere d'arte, le viennoiserie ARTY si distinguono per il loro aspetto moderno, regolare e raffinato.

Il croissant ARTY crudo da 75g: la forma originale, moderna e pyramidale del croissant offre una sfoglia esterna sottile e delicata, con strati ben delineati e una mollica setosa. Un aspetto unico e grafico, reso possibile dalla creazione di un nuovo processo;

Il fagottino al cioccolato ARTY crudo da 85g: una sfoglia eccezionale, una forma piuttosto corta ma larga e voluminosa, grazie alla creazione di una piegatura particolare e a una ricetta molto golosa con il 20% di cioccolato in più*.



BURRO



33980 Mini Croissant 25g x200

BURRO



33981 Mini Fagottino al Cioccolato 30g x200

BURRO



33982 Mini Girella all'Uvetta 35g x200

BURRO



35191 Croissant Lunch 30g x195



BURRO



35192 Fagottino al Cioccolato Lunch 35g x210



BURRO



35193 Girella all'uvetta Lunch 30g x230

GLI IMPERDIBILI

BURRO



41855 Croissant Arty 75g x150



BURRO



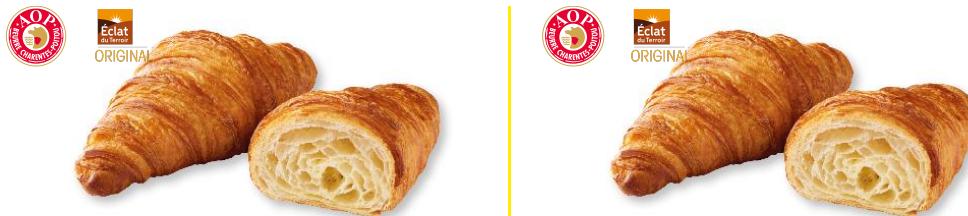
41856 Fagottino al cioccolato Arty 85g x135



ARTY



ARTY



31780 Croissant 80g x60
37383 Croissant 70g x70



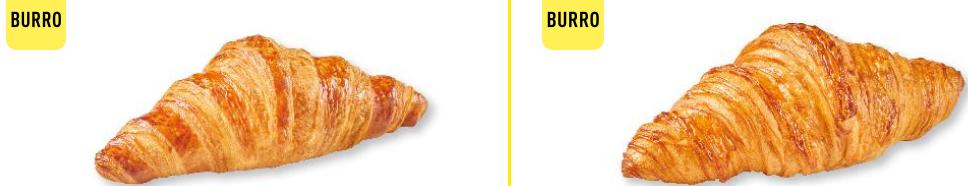
33914 Croissant 70g x165



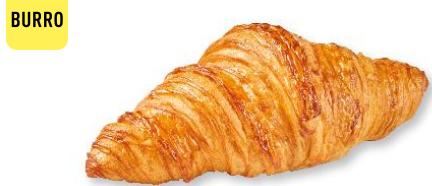
31792 Fagottino al cioccolato 80g x60



31691 Fagottino al cioccolato 80g x150



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



40721 Croissant 70g x165



34162 Fagottino al Cioccolato 70g x90
40675 Fagottino al cioccolato 80g x60



41476 Fagottino al cioccolato 80g x150





32569 Girella all'Uvetta 130g x90

BURRO



35022 Croissant Curvo 70g x165

BURRO



41053 Girella all'uvetta 130g x50

BURRO



41052 Girella all'uvetta 130g x90



Les
Inspirés



Gli Ispirati

Una gamma di viennoiserie premium al burro puro, molto sfogliate e generose nei volumi.

Un croissant davvero sfogliato, con strati ben visibili e un bel volume.

Un fagottino al cioccolato piuttosto corto ma largo e voluminoso, per un aspetto molto goloso e generoso.

Una **ricetta inedita arricchita con latte*** per note lattee e golose e una **bellissima sfoglia color crema**.

Disponibile solo come prodotto **CRUDO**.

■ n 59% *dei consumatori europei di viennoiserie ama anche OFFRIRLE AI PROPRI FIGLI COME MERENDA***

* incorporato sotto forma di polvere. ** Studio Bridor condotto presso 2.287 consumatori rappresentativi della popolazione, in Europa, 2023.

BURRO



41413

BURRO



41414

Fagottino al cioccolato 80g x150



Croissant 70g x165



DA LIEVITARE

DA LIEVITARE



I Savoureux

Realizzate con una ricetta ricca di burro, le viennoiserie I Savoureux si contraddistinguono per la **loro morbidezza e le loro intense note al palato**.

La loro delicata sfoglia conferisce a queste viennoiserie una croccantezza incomparabile.

Fonte di piacere e di golosità, sono perfette in ogni momento della giornata.

Il 67%

dei consumatori europei di viennoiserie ne acquista regolarmente DURANTE IL WEEK-END IN PANIFICIO PER LA COLAZIONE*

* Studio Bridor condotto presso 2.287 consumatori rappresentativi della popolazione, in Europa, 2023.

BURRO



32924 Mini Fagottino alle Mele 40g x255

BURRO



32181 Mini Croissant 25g x225

32956 Mini Croissant 20g x260

32881 Croissant Lunch 30g x240

CLEAN
LABEL
BRIDOR

BURRO



32182 Mini Fagottino al cioccolato 25g x250

32918 Fagottino al cioccolato 32g x240

32958 Mini Fagottino al cioccolato 28g x260

BURRO



32922 Mini Fagottino al cioccolato 28g x200

CLEAN
LABEL
BRIDOR

BURRO



32921 Mini Croissant 20g x200

CLEAN
LABEL
BRIDOR

BURRO



32183 Mini Girella all'uvetta 30g x260

32919 Girella all'uvetta 35g x260

BURRO



33320 Mix mini Viennoiserie Lunch x135

BURRO



32923 Mini Girella all'uvetta 30g x200

CLEAN
LABEL
BRIDOR

BURRO



30228 Fagottino alle Mele 105g x50

BURRO



40083 Fagottino con pezzi di mela 105g x50

BURRO



31000 Croissant 60g x70
31044 Croissant 70g x60
33250 Croissant 40g x165
32882 Croissant 50g x120

BURRO



35653 Croissant 80g x60
35676 Croissant 90g x50



BURRO



30063 Croissant 71g x150
35099 Croissant 80g x150



BURRO



31001 Fagottino al cioccolato 75g x70
32822 Fagottino al cioccolato 65g x90



BURRO



32099 Fagottino al cioccolato 80g x150



BURRO



31002 Girella all'uva 110g x60
35712 Girella all'uva 96g x66



BURRO



39621 Croissant a Mezzaluna 80g x56

BURRO



41054 Girella all'uvetta 105g x120

RIFERIMENTI SERVIZI

BURRO



30937 Fagottino al cioccolato 75g x20

BURRO



30936 Croissant 60g x30



BURRO



32422 Girella all'uvetta 110g x22

BURRO



40630 Mini Croissant 25g x200

BURRO



41214 Mix mini Viennoiserie x90





Gli Irresistibili

Una gamma di viennoiserie elaborate secondo una ricetta unica, in cui i **tocchi di latte* e di panna*** conferiscono note intense al palato che delizieranno i buongustai.

Abbinata a una **sfoglia al burro puro**, questa ricetta permette di ottenere delle viennoiserie molto croccanti, uniformi e leggere, con un cuore tenero e dorato.

Queste viennoiserie ottengono un **bel volume grazie a un processo di produzione specifico** e a una distribuzione omogenea del cioccolato nel fagottino al cioccolato.

PER LA SCELTA DI UNA VIENNOISERIE, LA FRESCHEZZA è il 1º criterio per i consumatori europei**

BURRO



39713

BURRO



PDC

Mini Fagottino al cioccolato 28g x160



BURRO



37460

BURRO



PDC

Croissant 60g x70



BURRO



38318

BURRO



DA LIEVITARE

Fagottino al cioccolato 85g x135



39714

BURRO



GLI IMPERDIBILI

PDC

Croissant 65g x180



BURRO

36039

BURRO



36040

DA LIEVITARE

Fagottino al cioccolato 75g x165



BURRO

37461

BURRO



PDC

Croissant 70g x60



BURRO

37693

BURRO



38317

DA LIEVITARE

Croissant 75g x150



BURRO

42466

BURRO



RIFERIMENTI SERVIZI

Croissant 60g x72



BURRO

38203

BURRO



38204

PDC

Fagottino al cioccolato 70g x72



I Classici



I Classici, una vasta gamma di viennoiserie alla francese al burro disponibile in versione pronta da lievitare e pronta da cuocere, in diversi formati.

In questa collezione troverete gli imperdibili croissant dritti, croissant a mezzaluna, fagottini al cioccolato, ma anche gustose girelle all'uvetta.

Questi prodotti sono disponibili in diversi formati per soddisfare i diversi momenti di consumo.

Il 71% dei consumatori francesi ama gustare DELLE MINI VIENNOISERIE DURANTE LE PAUSE DI SEMINARI O GLI EVENTI PROFESSIONALI*

* Studio Bridor condotto presso 10.000 consumatori rappresentativi della popolazione, in Europa, 2022

BURRO

**31025** Fagottino al cioccolato Lunch 32g x340

BURRO

**31026** Croissant Lunch 30g x400

BURRO

**34840** Mini Croissant 25g x225

BURRO

**34853** Mini Fagottino al cioccolato 25g x250

BURRO

**34854** Mini Girella all'uvetta 30g x260

BURRO

**32629** Croissant 55g x110
35511 Croissant 80g x60

BURRO

**30168** Croissant 60g x180
30158 Croissant 50g x200

BURRO

**31027** Fagottino al cioccolato 80g x70
33751 Fagottino al cioccolato 65g x90
34581 Fagottino al cioccolato 75g x70

BURRO

**30095** Fagottino al cioccolato 70g x180

BURRO

**30261** Girella all'uvetta 105g x120**32659** Girella all'uvetta 120g x105

BURRO

**32562** Croissant a Mezzaluna 80g x60

BURRO

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

BURRO

**43279** Maxi Croissant 120g x36



Le Baker Solution

Viennoiserie semplici dalla consistenza leggera e croccante, realizzate utilizzando materie grasse composte¹ (MGC) o margarina² (MGV) di alta qualità e ingredienti rigorosamente selezionati.

Le Baker Solution, una collezione di prodotti alla francese disponibili per una preparazione e cottura rapide ed efficienti.

Dei prodotti vegani premium e gustosi completano questa collezione Baker Solution per rispondere a una tendenza in forte crescita che si sta affermando in modo duraturo.

Il 43% degli europei CONSUMA OCCASIONALMENTE PRODOTTI VEGANI a casa o al ristorante*

* La tendenza Healthy, CHD Expert - 300 consumatori per paese - Francia, Italia, Germania, Paesi Bassi, Regno Unito, Spagna, 2021

(1) Materia Grassa Composta (MGC): miscela di burro concentrato e di materie grasse vegetali (non idrogenate) • (2) Margarina di qualità a base di Materie Grasse Vegetali (MGV).

MELAN
GE

35508 Croissant SelectBlend 70g x64

MELAN
GE

35509 Fagottino al cioccolato SelectBlend 80g x70

MARGA
RINA

38509 Fagottino alle Mele 100g x50

MELAN
GE

40882 Girella all'uvetta SelectBlend 110g x60

MELAN
GE

40871 Croissant SelectBlend decorazione zucchero 75g x50

MARGA
RINA

41241 Croissant vegano 70g x60

MARGA
RINA

41221 Fagottino vegano al cioccolato 80g x60

MELAN
GE

N!



42747 Fagottino al cioccolato SelectBlend 70g x76



MELAN
GE

N!



42739 Croissant SelectBlend 80g x60

MELAN
GE

N!



42746 Croissant SelectBlend 60g x70

MELAN
GE

N!



42857 Fagottino al cioccolato SelectBlend 105g x46

MELAN
GE

I MINI E I LUNCH

35506 Mini Croissant SelectBlend 25g x225
40837 Mini Croissant SelectBlend 30g x240Select
BlendSelect
BlendSelect
BlendSelect
BlendMELAN
GE

35507 Mini Fagottino al cioccolato SelectBlend 28g x260

Select
BlendMARGA
RINA

40841 Girella all'uvetta Lunch 35g x260

MARGA
RINA

40839 Fagottino al cioccolato Lunch 32g x240

MELAN
GE

N!



42760 Mini Fagottino al cioccolato SelectBlend 35g x210

Select
Blend

MELAN
GE

N!



42759 Mini Girella all'uvetta SelectBlend 30g x260

Select
BlendMELAN
GE

N!



42750 Lunch Croissant SelectBlend 40g x165

Select
BlendSelect
Blend

N!

VEGAN

MARGA
RINA

42870 Mini Fagottino vegano al cioccolato 32g x240

VEGAN

CLEAN
LABEL
BRIDOR

N!

VEGAN

MARGA
RINA

42855 Mini Croissant vegano 30g x195

VEGAN

CLEAN
LABEL
BRIDORMELAN
GE

N!



42848 Mix mini Viennoiserie x135

Select
Blend



CATEGORIA **VIENNOISERIE** *golose*

PER UNA COTTURA
PERFETTA, SEGUITE I
CONSIGLI DEI NOSTRI
ESPERTI PANETTIERI!!

I Mini Golosi



Il piacere corrisponde oggi a una vera aspettativa dei consumatori. Questi ultimi sono molto interessati a nuove sensazioni e a nuove esperienze di degustazione golose e originali.

I Mini Golosi combinano **nuovi sapori e nuove consistenze con forme originali e decorazioni invitanti**. Questa collezione porta una ventata di originalità e di golosità attraverso un'esperienza di degustazione inedita.

■ n 64% *dei consumatori europei ama avere UN'AMPIA SCELTA DI MINI VIENNOISERIE DALLE FORME E DAI SAPORI VARIEGATI nel buffet della prima colazione in hotel**

■ n 60% *dei consumatori europei di viennoiserie le ama COLORATE, DECORATE***

* Studio Bridor condotto presso 6.000 consumatori rappresentativi della popolazione, in Europa, 2023.

** Studio Bridor condotto presso 2.287 consumatori rappresentativi della popolazione, in Europa, 2023.

FOCUS SU Le Mini Tartelette

Quando il mondo della viennoiserie incontra quello della pasticceria...

- Tre ricette esclusive ed eleganti che associano il talento dei pasticceri de La Maison Lenôtre e il savoir-faire di Bridor
- Una sfoglia molto sottile e delicata a base di puro burro per vivere un'esperienza irresistibile
- Una forma unica in un mini formato da 35 g adatto a ogni momento della giornata
- Pronto da cuocere per risultare semplice da usare e rapido da preparare.

 **Il 79%** *dei consumatori europei ritiene che QUESTE MINI TARTELETTE SIANO MOLTO GOLOSE**

42321 MINI TARTELETTE MELA E PERA 35 G

Una ricca farcitura di mela e pera, enfatizzata da un pizzico di pompelmo, e con un croccante topping alla mandorla.

42322 MINI TARTELETTE RIBES NERO E MELA 35 G

Una farcitura equilibrata a base di ribes nero e mela con un topping ai semi di grano saraceno.

42323 MINI TARTELETTE ANANAS E FRUTTO DELLA PASSIONE 35 G

Una farcitura esotica all'ananas e frutto della passione con un goloso topping al cocco.

42337 MIX DI MINI TARTELETTE

Un assortimento di queste tre ricette fruttate e intense, composto da 48 pezzi per ricetta.



Scoprite i nostri consigli per personalizzare le mini tartelette

LE MINI GHİOTTONERIE

BURRO



36814

BURRO



PDC

Mini Gesuita Alla Crema pasticcera con vanilla 40g x150



36815

BURRO



PDC

Mini Finger Pralinato 35g x150



36821

BURRO



36822

PDC

Mix Mini Ghiottonerie x200

LE MINI GOLOSI

BURRO



31293

BURRO



DA LIEVITARE

Mini Treccia al Cioccolato 28g x180

31701

BURRO



PDC

Mini Treccia ai Mirtilli Rossi 30g x100

32157

BURRO



PDC

Mini Girella alla Cannella 35g x260

BURRO



32232

BURRO



PDC

Mix di Mini Golosità x140

32330

MELAN GE

N!



PDC

Mini Extravagant alla Crema 40g x180

42867

MELAN GE

N!



42868

PDC

Mini Treccia ai Mirtilli Rossi SelectBlend 30g x100



 <p>MELAN GE</p> <p>N!</p> <p>42869</p> <p>PDC</p> <p>Mini Extravagant Crème SelectBlend 40g x180</p> <p>Select Blend</p>	 <p>MELAN GE</p> <p>N!</p> <p>42872</p> <p>PDC</p> <p>Mini Girella alla Cannella SelectBlend 35g x260</p> <p>Select Blend</p>	 <p>MELAN GE</p> <p>N!</p> <p>42873</p> <p>PDC</p> <p>Mini Treccia al Cioccolato SelectBlend 28g x100</p> <p>Select Blend</p>	 <p>MELAN GE</p> <p>N!</p> <p>42971</p> <p>PDC</p> <p>Mini Croissant con ripieno all'albicocca SelectBlend 40g x165</p> <p>Select Blend</p>
 <p>MELAN GE</p> <p>N!</p> <p>42972</p> <p>PDC</p> <p>Mini Croissant con ripieno al cacao e nocciole SelectBlend 40g x165</p> <p>Select Blend</p>	 <p>MELAN GE</p> <p>N!</p> <p>42973</p> <p>PDC</p> <p>Mini Croissant farcito alla crema pasticcera SelectBlend 40g x165</p> <p>Select Blend</p>	 <p>MELAN GE</p> <p>N!</p> <p>43088</p> <p>PDC</p> <p>Mix di Mini Croissant farciti SelectBlend 40g x165</p> <p>Select Blend</p>	 <p>BURRO</p> <p>31103</p> <p>PDC</p> <p>Mini Cestino al Mango 40g x100</p> <p>CLEAN LABEL BRIDOR</p>
 <p>BURRO</p> <p>31104</p> <p>PDC</p> <p>Mini Cestino all'amarena 40g x100</p> <p>CLEAN LABEL BRIDOR</p>	 <p>BURRO</p> <p>31105</p> <p>PDC</p> <p>Mini Cestino alla Fragola 40g x100</p> <p>CLEAN LABEL BRIDOR</p>	 <p>BURRO</p> <p>31106</p> <p>PDC</p> <p>Mini Cestino alla Mela Tatin 40g x100</p> <p>CLEAN LABEL BRIDOR</p>	 <p>BURRO</p> <p>31507</p> <p>PDC</p> <p>Mix mini Cestino alla Frutta 40g x100</p> <p>CLEAN LABEL BRIDOR</p>

MARGA
RINA

42624

PDC

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



I Maxi Golosi



Un'esperienza unica all'insegna del piacere, grazie a viennoiserie creative e generose.

La nostra collezione I Maxi Golosi è realizzata essenzialmente con burro puro per ottenere viennoiserie dalla sfoglia sottile, dalla consistenza croccante e dal gusto incomparabile. **Le ricette sono molto generose e ricche di gusto per un'esplosione di sapore in bocca.**

I 81% dei consumatori europei di viennoiserie ama quelle al GUSTO CIOCCOLATO - NOCCIOLE*

* Studio Bridor condotto presso 2.287 consumatori rappresentativi della popolazione, in Europa, 2023.

FOCUS

LE VIENNOISERIE CON PEPITE DI CIOCCOLATO MILKA®

LA GIRELLA

- Una viennoiserie da 95g **al burro puro**, molto golosa, con pepite di cioccolato Milka® (10%).
- La sua forma rotonda è pensata per la sua **generosità** e incarna la **golosità a ogni morso**.
- **Il gusto unico e dolce del cioccolato Milka®.**
- Una crema pasticciata cremosa per una consistenza morbida e fondente.

IL FINGER

- Una viennoiserie molto golosa da 90g, con pepite di cioccolato Milka®.
- Il suo formato finger, decisamente moderno, è stato **pensato per adattarsi perfettamente al consumo in movimento***.
- **Il gusto unico e delicato del cioccolato Milka®.**
- Una consistenza morbida e fondente, grazie all'uso della sua crema pasticciata cremosa.

LA MERENDA: 1º MOMENTO DI CONSUMO DEI PRODOTTI MILKA®

Il 72% dei consumatori europei ritiene che UNA VIENNOISERIE AL CIOCCOLATO MILKA® SIA PIÙ GOLOSA di una viennoiserie al cioccolato classico*



DEI SACCHETTI O DEGLI ADESIVI DIRETTAMENTE NEI CARTONI PER VALORIZZARE IL MARCHIO SUGLI SCAFFALI PRESSO I CONSUMATORI E AUMENTARE LA VISIBILITÀ DEL PRODOTTO.

6 codici disponibili:

- 42177 66 GIRELLE AL CIOCCOLATO MILKA® PAC + 33 ADESIVI IN FRANCESE
- 42266 66 GIRELLE AL CIOCCOLATO MILKA® PAC + 33 ADESIVI IN INGLESE
- 40473 66 GIRELLE AL CIOCCOLATO MILKA® PAC + 66 SACCHETTI IN FRANCESE
- 42364 66 GIRELLE AL CIOCCOLATO MILKA® PAC + 66 SACCHETTI IN TEDESCO
- 43459 70 FINGER AL CIOCCOLATO MILKA® PAC + 70 SACCHETTI IN FR/EN
- 42620 70 FINGER AL CIOCCOLATO MILKA® PAC + 35 ADESIVI IN FR/EN

* Studio Bridor condotto presso 4.800 consumatori rappresentativi della popolazione, in Europa, 2025.

AUÉC / WITH
Milka
CHOCOLAT

Scoprite la nostra Girella
al Cioccolato Milka®



Scoprite il nostro Finger
al Cioccolato Milka®

LA BRIOCHE SFOLGIATA

BURRO



39849

BURRO



40449

brioche di pasta sfoglia spirale 295g x4

DIY brioche di pasta sfoglia spirale 330g x24



35310

BURRO



PDC

Croissant farcito alle nocciole e cacao 95g x60



35716

PDC

Croissant farcito alle mandorle 95g x60



I CROISSANT FARCI

BURRO



34420

BURRO



34421

PDC

Croissant farcito al cacao-nocciole 90g x60

BURRO



36672

BURRO



37459

PDC

Croissant farcito alle nocciole e cacao 90g x44



Croissant farcito alle nocciole e cacao 70g x56



MARGARINA

38539

BURRO



PDC

Croissant farcito al lampone vegano Baker Solution 90g x44



39889

PDC

Croissant farcito alla crema pasticcera 100g x50



BURRO



40404

BURRO



40405

PDC

Croissant farcito al lampone 90g x40



Croissant farcito alle nocciole e cacao 90g x40



BURRO



40407

MELAN
GE

PDC

Croissant farcito all'albicocca 90g x40

MELAN
GE

42970

BURRO



PDC

Croissant con ripieno all'albicocca
SelectBlend 90g x40

Extravagant alla Crema 90g x70

GLI EXTRAVAGANT

40884

BURRO



PDC

Croissant con ripieno al pistacchio 85g x50



42563

MELAN
GE

42831

PDC

Croissant farcito alla crema pasticcera
SelectBlend 90g x40MELAN
GE

N!



42841

MELAN
GE

N!



PDC

Extravagant Tre Cioccolati SelectBlend 95g x60

Extravagant con Cioccolato e Crema
SelectBlend 95g x70

42842

BURRO



LE GIRELLE

32160

BURRO



39701

PDC

Girella alla Cannella 100g x60



Girella Ultra Kanel 100g x60



BURRO



42266

MELANGE

N!

PDC

Girella con cioccolato Milka® 95g x66

MELANGE

N!



43399

PDC

Girella al Pralinato e Nocciole SelectBlend 100g x62

Select Blend

BURRO



LE TRECCE

30302

DA LIEVITARE

Treccia al Cioccolato 120g x65

BURRO



34060

DA LIEVITARE

Treccia al Cioccolato fondente 110g x65

LE BRIOCHE SUISSE

BURRO



30042

DA LIEVITARE

Brioche Suisse al Cioccolato 120g x70

BURRO



33441

PDC

Brioche Suisse al Cioccolato 100g x70

BURRO



40498

PDC

Brioche Suisse all'uvetta 100g x70

CLEAN LABEL BRIDOR

MELANGE

N!



42843

PDC

Brioche Suisse al Cioccolato SelectBlend 100g x70

Select Blend

I MAXI FINGERS

BURRO

N!



43280

PDC

Finger Con Pistacchio-Cioccolato 90g x60

MELANGE

N!



43239

PDC

Cestino alla Crema Pasticcera Selectblend 100g x70

Select Blend

BURRO

N!



43283

PDC

Cestino alla Mela 100g x70

CLEAN LABEL BRIDOR

CROWN DANESI

MARGARINA

VEGAN



39774

PDC

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

VEGAN

MARGA
RINA

39775

MARGA
RINA

39776

Crown arancia e nocciole spezzettata
vegano Baker Solution 90g x48



PDC

Crown ciliegia e semi di lino Vegano Baker
Solution 90g x48



LE ALTRE SPECIALITÀ

BURRO



38184

MARGA
RINA

Breizh'n'Roll 85g x60

PDC

Treccia Sciroppo d'acero e noci pecan 95g
x48



42623

PDC

BURRO



40538

PDC

Croissant farcito alle nocciole e cacao 90g

x22





CATEGORIA
VIENNOISERIE
dal mondo

Gli Evasion



Quando il know-how dei panettieri francesi si ispira alle **tendenze di panificazione locali o di altri paesi**, per offrirci viennoiserie dalle **ricette originali e gustose**.

I sapori locali si ritrovano nei nostri diversi prodotti, come il croissant zaatar dai sapori del Medio Oriente o le couque di ispirazione belga.

Il 76% dei consumatori europei di viennoiserie ama scoprire NUOVE FORME E SAPORI DI VIENNOISERIE*

<p>COUQUE AL BURRO</p>  <p>BURRO</p> <p>40942</p> <p>PDC</p> <p>Couque al burro 75g x64</p> <p> </p>	 <p>BURRO</p> <p>40943</p> <p>PDC</p> <p>Couque al burro all'uvetta 85g x64</p> <p> </p>	<p>I CROISSANT</p>  <p>BURRO</p> <p>34732</p> <p>PDC</p> <p>Croissant Multisemi 70g x70</p> <p>  </p>	 <p>35681</p> <p>PDC</p> <p>Croissant Lunch Multisemi 35g x180</p> <p>  </p>
<p>BURRO</p>  <p>40543</p> <p>PDC</p> <p>Croissant allo Zaatar 70g x60</p> <p> </p>	<p>MELANGE</p>  <p>40838</p> <p>PDC</p> <p>Croissant multicereali SelectBlend 35g x180</p> <p>  </p>	<p>BURRO</p>  <p>40544</p> <p>PDC</p> <p>Croissant allo Zaatar 35g x165</p> <p> </p>	

04 SNACK



Sfoglia di alta qualità

- Snack pronti da cuocere **dalla consistenza croccante e dalla sfoglia ben dorata.**
- FARINE FRANCESI:** farine di frumento classiche prodotte con frumento coltivato in Francia*.
- Esclusivamente con uova provenienti da galline allevate a terra**.

Sapori e Creatività

- Ripieni gustosi, generosi e variegati** per rispondere al mercato in piena espansione degli snack.

Rapidità di preparazione

- Un'offerta disponibile in versione pronta da cuocere per una **preparazione e una cottura semplici e veloci**, che garantisce freschezza e flessibilità.

Impegno per un'alimentazione più sana

- Il 90% dei nostri snack salati sono **Clean Label** Bridor.





Snack salati

Deliziosi snack salati, con **ripieni generosi e variegati** per soddisfare il mercato in forte espansione degli snack.

Formati adatti alle diverse esigenze: **formati mini** per tutti i momenti della giornata, a casa o fuori casa, ma anche **formati maxi**, più generosi, che si adattano a un consumo a tavola o in movimento*.

l 87%

*dei consumatori di fagottini di pasta sfoglia salati in Europa dichiara di AMARE I FAGOTTINI DI PASTA SFOGLIA SALATI AL FORMAGGIO***

<p>I FINGER</p> <p>BURRO</p>  <p>41251</p> <p>PDC</p> <p>Finger al Formaggio 90g x60</p> <p>VEGE TARIANO</p>	<p>I MINI SNACK</p> <p>BURRO</p>  <p>38798</p> <p>PDC</p> <p>Extravagant al Formaggio 35g x180</p> <p>VEGE TARIANO</p> <p>CLEAN LABEL BRIDOR</p>	<p>BURRO</p>  <p>38925</p> <p>PDC</p> <p>Mini Girella al Formaggio 35g x225</p> <p>VEGE TARIANO</p> <p>CLEAN LABEL BRIDOR</p>	<p>BURRO</p>  <p>38926</p> <p>PDC</p> <p>Mini Girella al Pesto 30g x225</p> <p>VEGE TARIANO</p> <p>CLEAN LABEL BRIDOR</p>
<p>BURRO</p>  <p>38928</p> <p>PDC</p> <p>Mix mini Girella Salato x225</p> <p>VEGE TARIANO</p> <p>CLEAN LABEL BRIDOR</p>	<p>BURRO</p>  <p>38929</p> <p>PDC</p> <p>Mini Girella alla Pizza 35g x225</p> <p>VEGE TARIANO</p> <p>CLEAN LABEL BRIDOR</p>	<p>BURRO</p>  <p>34401</p> <p>PDC</p> <p>Cestino al Prosciutto y Formaggio 100g x70</p>	<p>BURRO</p>  <p>40642</p> <p>PDC</p> <p>Cestino con formaggio La Mucca che ride® 100g (con adesivi) x70</p> <p>VEGE TARIANO</p> <p>CLEAN LABEL BRIDOR</p>
<p>BURRO</p>  <p>40643</p> <p>PDC</p> <p>Cestino con formaggio La Mucca che ride® 100g (con sacchetti) x70</p> <p>VEGE TARIANO</p> <p>CLEAN LABEL BRIDOR</p>	<p>MELANGE</p> <p>N!</p>  <p>43272</p> <p>PDC</p> <p>Mini Cestino con Formaggio La Mucca che ride® 40g (con adesivi) x140</p> <p>VEGE TARIANO</p> <p>CLEAN LABEL BRIDOR</p> <p>Select Blend</p>	<p>MELANGE</p> <p>N!</p>  <p>43278</p> <p>PDC</p> <p>Mini Cestino con Formaggio La Mucca che ride® 40g (con bustine) x140</p> <p>VEGE TARIANO</p> <p>CLEAN LABEL BRIDOR</p> <p>Select Blend</p>	<p>BURRO</p>  <p>33123</p> <p>PDC</p> <p>Girella al Prosciutto e Formaggio 120g x54</p>

BURRO **N!**



43318 **BURRO** **N!**

PDC

Girella al Pesto 100g x60



BURRO **N!**



43319 **BURRO**

PDC

Girella al Pomodoro Marinara 100g x60



I CROISSANT FARCITI

BURRO



37455 **MELANGE** **N!**

PDC

Croissant farcito al Formaggio 90g x60

42974



PDC

Croissant forcito al formaggio SelectBlend 95g x60

BURRO



36967 **RIFERIMENTI SERVIZI** **BURRO**

PDC

Bun'n'Roll 85g x50

38366



PDC

Bun'n'Roll 85g x20

05 PRODOTTI DI PASTICCERIA



Know-how ed eccellenza

Un know-how e un'esperienza di oltre 10 anni per offrire **una gamma di prodotti di pasticceria dai sapori intensi e variegati**. Tutto ciò che serve per momenti di degustazione golosi!

Golosità e creatività

Un'offerta ispirata al puro **know-how pasticciere francese e alle culture di panificazione del mondo**, per un'ampia scelta di prodotti di pasticceria golosi.

Flessibilità e rapidità

Un'offerta disponibile essenzialmente in versione pronta da servire ma anche pronta da cuocere, per una **qualità ottimale** e con confezioni diverse per adattarsi alle esigenze dei clienti.



Bridor Una Ricetta Lenôtre Professionnels

Bridor e la Maison Lenôtre si sono unite per offrire ai professionisti **dei macaron eccezionali**: finiture curate, sapore intensi e ingredienti nobili.

Dei macaron ispirati alla tradizione, farciti con crema al burro, ganache o composta di frutta.

| n 68% *dei consumatori francesi preferisce I MACARON DAI GUSTI CLASSICI (vaniglia, cioccolato, lampone...)**

| n 77% *dei consumatori europei ritiene che i macaron SIANO SINONIMO DI PASTICCERIA DI ALTA GAMMA***

MACARON



35720 Vassoio di macaroni Vaniglia (48 x 12g)
2 vassoi per confezione
cartone da 96 unità



35721 Vassoio di macaroni Lampone (48 x 12g)
2 vassoi per confezione
cartone da 96 unità



35722 Vassoio di macaroni Cioccolato (48 x 12g)
2 vassoi per confezione
cartone da 96 unità



35723 Vassoio di macaroni Limone (48 x 12g)
2 vassoi per confezione
cartone da 96 unità



35724 Vassoio di macaroni Caramello al burro salato (48 x 12g)
2 vassoi per confezione
cartone da 96 unità



35725 Vassoio di macaroni Pistacchio (48 x 12g)
2 vassoi per confezione
cartone da 96 unità



35726 Vassoio di macaroni Caffè (48 x 12g)
2 vassoi per confezione
cartone da 96 unità



33440 Vassoio di macaroni Assortimento n°1 (48 x 12 g)
16 pezzi per ricetta, su 2 vassoi
cartone da 96 unità
1. Ganache al cioccolato certificato
2. Vaniglia di Tahiti e Madagascar
3. Pistacchio
4. Composta di Lampone
5. Caramello al burro salato
6. Limone



34111 Vassoio di macaroni Assortimento n°2 (48 x 12g)

**16 pezzi per ricetta, su 2 vassoi
cartone da 96 unità**

1. Limone
2. Caramello al burro salato
3. Composta di Lampone
4. Ganache al cioccolato certificato
5. Vaniglia di Tahiti e Madagascar
6. Caffè

/ Le Delizie



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



Una collezione di **macaron alla francese, gustosi, eleganti e moderni** realizzati con ingredienti di qualità e nel rispetto dei principi del savoir-faire francese nel campo della pasticceria.

Questi deliziosi macaron hanno gusci croccanti che si sciogliono in bocca grazie alla loro meringa lavorata a freddo.

Il cuore dei macaron è realizzato con:
/ ganache montata per la sua raffinatezza e delicatezza
/ composta di frutta per la sua freschezza e il suo gusto intenso.

/ **Il 63%**

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



36173 Vassoio da macaron Gusti classici (48 x 12g)

6 pezzi per ricetta, su 1 vassoio

1. Limone
2. Caramello salato
3. Lampone
4. Vaniglia
5. Cioccolato
6. Pistacchio
7. Caffè
8. Frutto della passione



41935 Vassoio da macaron Sapori Intensi (48 x 12g)

8 pezzi per ricetta, su 1 vassoio

1. Limone-lime
2. Amarena
3. Ananas Cocco
4. Mela Cannella
5. Vaniglia Yuzu
6. Cioccolato Fiore Di Sale



38200 Blister da macaron Gusti classici (8 x 12g)

18 blister per confezione - 2 pezzi per ricetta per blister

1. Cioccolato
2. Pistacchio
3. Vaniglia
4. Lampone

/ Gli Evasion



Prodotti golosi e gustosi che sono dei **veri e propri simboli delle culture di panificazione locali**, come i muffin, la cui ricetta arriva direttamente dagli Stati Uniti.

Una gamma molto golosa per diversi momenti di consumo.



38973

PRONTO DA SERVIRE

Muffin al Cioccolato con pezzi di cioccolato
95g x28



38974

PRONTO DA SERVIRE

Muffin al Mirtillo 95g x28



38978

PRONTO DA SERVIRE

Muffin al Cioccolato farcito al Cioccolato-
nocciole 120g x28



panidor



/ **n 65%** degli europei conosce
IL PASTEL DE NATA*

Panidor

Prodotta esclusivamente in Portogallo, la collezione Panidor offre **prodotti di alta qualità ispirati alle tradizioni locali**. Grazie a un'offerta di prodotti da forno completa e facile da preparare e da cuocere, viaggerete nel cuore della cultura della panificazione portoghese.

Una gamma di prodotti golosi che rappresentano la cultura pasticciere portoghese: il **Pastel de Nata**, il dolce iconico del Portogallo, e le **Bolas de Berlim**, queste ciambelle molto popolari in Portogallo, soprattutto in estate.

Dei prodotti disponibili in **diversi gusti e in diversi formati mini e maxi** che si adattano alle diverse aspettative dei clienti.

<p>MELAN GE</p>  <p>41588</p> <p>PRONTO DA SERVIRE</p> <p>Bola de Berlim Bianco 80g x20</p> 	<p>MELAN GE</p>  <p>41591</p> <p>PRONTO DA SERVIRE</p> <p>Bola de Berlim creamy 120g x20</p> 	<p>BURRO</p> <p>PASTEL DE NATA</p>  <p>41591</p> <p>Pastel de Nata 60g x60</p> 	<p>MARGA RINA</p>  <p>39747</p> <p>PDC</p> <p>Pastel de Nata 60g x60</p>  <p>41370</p> <p>PDC</p>
<p>MARGA RINA</p>  <p>41587</p> <p>PDC</p> <p>Mini Pastel de Nata 35g x120</p> 	<p>MARGA RINA</p>  <p>42450</p> <p>PRECOTTO</p> <p>Pastel de Nata 60g x60</p> 	<p>BURRO</p>  <p>42452</p> <p>PRECOTTO</p> <p>Pastel de Nata 50g x60</p> 	<p>BURRO</p>  <p>42655</p> <p>PDC</p> <p>Pastel de Nata 60g x60</p>

06

SERVIZI

UNA GAMMA DI PRODOTTI DI SERVIZIO ADATTI ALLE DIVERSE ESIGENZE DEI NOSTRI CLIENTI.



I Minipack

Prodotti confezionati in piccoli cartoni con una grande etichetta per il Cash & Carry.

I Sacchetti per i Consumatori

Un'offerta dedicata direttamente ai consumatori per una cottura a casa.

Le Placche

Placche di pasta sfoglia e di pasta prelievitata sfoglia, per realizzare creazioni dolci o salate.

Le referenze servizi

I Minipack

PRODOTTI CONFEZIONATI IN PICCOLI CARTONI PER UNA FACILE INTEGRAZIONE SUGLI SCAFFALI, CON UNA GRANDE ETICHETTA A COLORI PER UNA BUONA COMPRENSIONE E VISIBILITÀ.



/ VIENNOISERIE

Tecnologia Pezzi / cartone Cartoni / pallet Codice standard

Gli imperdibili

30936	Croissant 60 g Savoureux	PAC	30	120	31000
30937	Fagottino al cioccolato 75 g Savoureux	PAC	20	120	31001
32422	Fagottino all'uvetta 110 g Savoureux	PAC	22	132	31002

I Mini e Lunch

31542	Croissant Lunch 30 g Una Ricetta Lenôtre Professionnels		PAC	70	120	31778
31543	Fagottino al cioccolato Lunch 35 g Una Ricetta Lenôtre Professionnels		PAC	70	120	31776
41214	Mix Viennoiserie Lunch Savoureux (30 croissant + 30 fagottini al cioccolato + 30 fagottini all'uvetta)		PAC	90	132	

I Croissant Farciti

40538	Croissant farcito alle nocciole e cacao 90 g	PAC	22	132	40405
-------	--	-----	----	-----	-------

/ PANE

Tecnologia Pezzi / cartone Cartoni / pallet Codice standard

I Bocconcini di pane

31301	Finedor® Bianco 45 g Una Ricetta Lenôtre Professionnels		Precotto	30	120	30895
32147	Carré Rustico 40 g		Precotto	30	132	31520

/ SNACK

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

/ PRODOTTI DI PASTICCERIA

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

Le Placche

PLACCHE DI PASTA SFOLGLIA E DI PASTA PRELIEVITATA SFOLGLIA,
PER REALIZZARE CREAZIONI DOLCI O SALATE.

/ LE PASTE SFOLGLIA

		Tecnologia	Pezzi / cartone	Cartoni / pallet
30081	Placca di pasta sfoglia 2 kg	PAC	6	120
34171	Placca di pasta sfoglia 300 g	PAC	36	120

/ LE PASTE PRELIEVITATE SFOLGLIA

			CRUDO		
34813	Placca di pasta prelievitata sfoglia 500 g			25	120



Le Confezioni per i consumatori

CONFEZIONI ADATTE PER UNA VENDITA AI CONSUMATORI.

/ VIENNOISERIE

		Tecnologia	Pezzi / cartone	Cartoni / pallet	Codice standard	
38204	Sacchetto x 6 Fagottini al cioccolato 70 g Le Fournil de Pierre	PIERRE	PAC	12 sacchetti	64	37461
38203	Sacchetto x 6 Croissant 60 g Le Fournil de Pierre	PIERRE	PAC	12 sacchetti	64	37460
40534	Sacchetto x 6 Croissant BIO 70 g Le Fournil de Pierre	PIERRE	PAC	12 sacchetti	70	32504
40630	Sacchetto x 10 Mini Croissant 25g Le Fournil de Pierre	PIERRE	PAC	20 sacchetti	64	40762



/ PANE

38558	Sacchetto x 2 Francesini 140 g Le Fournil de Pierre	PIERRE	Precotto	12 sacchetti	64	34793
38941	Sacchetto x 6 Bocconcini di pane Bianco 40 g Le Fournil de Pierre	PIERRE	Precotto	14 sacchetti	64	34921



/ PRODOTTI DI PASTICCERIA

41370	Pastel de Nata 60g x6, 10 scatole		Precotto	60	64
-------	-----------------------------------	--	----------	----	----

INFORMAZIONI SU PREPARAZIONE E COTTURA

/ PANE		FASE 1: scongelamento ⁽²⁾	FASE 2: COTTURA (forno preriscaldato a 230 °C ⁽³⁾)	FASE 3: raffreddamento prima del servizio ⁽⁴⁾
DDM: 15 MESI				
TABELLA DI COTTURA	indicativa da adattare a seconda del forno ⁽¹⁾			
I BOCCONCINI DI PANE	Mini Faggottini 33g e Bocconcini di pane 80g Panidor Finedor® (tutte le Finedor® eccetto Spiga: 45 g, 50 g) Finedor® Spiga (40 g) Altri Bocconcini di pane (40 g - 70 g) Bocconcino di pane 90g 100% cotto	10-15 min 0-10 min (il tempo di disporre sulla teglia) 15-20 min Consultare la scheda tecnica	5-8 min a 200 °C 6-8 min a 200-210 °C 4-5 min a 200-210 °C 7-9 min a 190-200 °C 8-12 min a 200 °C	10 - 15 min
PANE SANDWICH	Mini pane sandwich (80 g) Francesini (120 g - 140 g) Ciabatte (140 g) SO morbido (140 g)	0-10 min (il tempo di disporre sulla teglia)	9-11 min a 190-200 °C 10-12 min a 190-200 °C 10-12 min a 180 °C 5-7 min a 180 °C	30 min
LE BAGUETTE	Baguette (280 g) Baguette Caractère (280 g)	0-10 min (il tempo di disporre sulla teglia)	12-14 min a 190-200 °C 11-13 min a 210 °C	30 min
PANE DA CONDIVIDERE E FOCACCE	Pane da condividere (< 400 g): Pochon, Pane ai cereali, Pavé Nordico, Pane gourmet Pane alla frutta da condividere: Fichi, Muesli, Noci, Limone, ecc. + Pane alla frutta 180 g Una Ricetta Lenôtre Professionnels Pane da condividere (> 400 g): Cereali, Campagnolo, Pochon, Pane ai cereali, Bâtarde, ecc. Pane Kamps 750g 100% cotto	0-10 min (il tempo di disporre sulla teglia) 1 ora e mezza Consultare la scheda tecnica	11-13 min a 190-200 °C 13-14 min a 180-190 °C 16-18 min a 190-200 °C 9 min a 210 °C	30 min - 1 ora 15 min.

/ SENZA GLUTINE

DDM: 12 MESI

TABELLA DI COTTURA

indicativa da adattare a seconda del forno ⁽¹⁾

Bocconcini di pane e Mini Briochine

Madeleine

FASE 1: cottura (forno ventilato e forno rotante ⁽⁵⁾ a 160 °C nella confezione)		FASE 2: raffreddamento prima del servizio
10 min	8 min	2 min fuori dalla confezione 2 min fuori dalla confezione

/ PRODOTTI DI PASTICCERIA

MACARON

DDM: 12 MESI

Macaron

PASTEL DE NATA

DDM 18 MESI, ECCETTO FORMATO 50G PRECOTTO: 12 MESI

Pastel de Nata 60 g

Pastel de Nata 35 g

Pastel de Nata 60 g precotto

Pastel de Nata 50 g precotto

ALTRI PRODOTTI DI PASTICCERIA

DDM: 18 MESI MUFFIN, 9 MESI BOLAS DE BERLIM

Muffin 95 g

Muffin 120 g

Bolas de Berlim

FASE 1: rimozione della pellicola	FASE 2: scongelamento	Fase 3: RIMOZIONE DAL VASSOIO (a temperatura ambiente prima della degustazione)
Dopo lo scongelamento	minimo 4 ore a +4 °C	15 min

FASE 1: scongelamento	FASE 2: cottura (forno preriscaldato a 210 °C)
15-20 min	10-13 min a 230 °C
10-15 min	8-11 min a 250 °C
Nessuno scongelamento	6-7 min a 220 °C
Nessuno scongelamento	6-7 min a 220 °C

1 ora	-	
2 ore	-	
1 ora e mezza - 2 ore e mezza	-	

/ SNACK

DDM: 12 MESI

TABELLA DI COTTURA

indicativa da adattare a seconda del forno ⁽¹⁾

Mini Snack

Bun 'n' roll

Girelle Salate e Croissant Farciti

Cestini e Délice 100g

Finger

Disposizione sulla teglia 40 x 60	FASE 1: scongelamento (a temperatura ambiente)	FASE 2: cottura (in un forno preriscaldato a 190 °C)
24 alla volta	30 - 45 min	13 - 15 min a 165-170 °C
12 alla volta [stampi da posizionare su una teglia]	45 min - 1 ora	16 - 19 min a 165-170 °C
12 alla volta	30 - 45 min	
10 alla volta	45 min - 1 ora	

(1) Controllare e far controllare il forno regolarmente.
(2) Scongelamento diretto prima della cottura (è possibile scongelare il pane in cartone a +4 °C la sera prima).
(3) Pane - Preriscaldare sempre il forno prima della cottura. Traggo chiuso.
(4) Raffreddamento e riposo su teglia e rastrelliera obbligatori, in un locale temperato e ventilato.
(5) Non riscaldare in forno a gas o in forno a pietra. Non ricongelare mai un prodotto scongelato, conservare a -18 °C.

ORGANIZZARE DELLE COTTURE OGNI 2 ORE PER OFFRIRE DELLE VIENNOISERIE DI QUALITÀ: BRILLANTI, CROCCANTI E CON UN BUON PROFUMO DI BURRO.



/ VIENNOISERIE CRUDE

DDM: 9 MESI ECCETTO LE MINI BRIOCHE: 4 MESI

TABELLA DI COTTURA

indicativa da adattare a seconda del forno⁽¹⁾

		Disposizione sulla teglia 40 x 60	FASE 1: lievitazione (27-28 °C umidità relativa al 70-80%)		FASE 2: essiccamiento (a temperatura ambiente)	FASE 3: doratura	FASE 4: cottura (forno preriscaldato a 190 °C)			
			Diretta	Controllata						
LE VIENNOISERIE ALLA FRANCESE	Mini / Lunch	20-25 alla volta	da 1 ora e mezza a 1 ora e 45 min	da 1 ora a 1 ora e 15 min	10 min	Sì	13 - 15 min	165-175 °C		
	Croissant (50 g - 75 g)	12 alla volta	da 1 ora e 45 min a 2 ore	da 1 ora e 15 min a 1 ora e mezza			15 - 17 min			
	Croissant (80 g - 120 g)	9-12 alla volta	da 2 ore a 2 ore e 15 min	da 1 ora e mezza a 1 ora e 45 min			16 - 18 min			
	Fagottini al cioccolato						15 - 17 min			
	Fagottini all'uvetta	8-12 alla volta	da 2 ore e 15 min a 2 ore e mezza	da 1 ora e 45 min a 2 ore						
COLLEZIONE CON UNA PREPARAZIONE E COTTURA SPECIFICHE	Éclat du Terroir - Croissant (61 g - 79 g)	12 alla volta	da 1 ora e 45 min a 2 ore	da 1 ora e 15 min a 1 ora e mezza	15 min	Sì	15 - 16 min	165-175 °C		
	Éclat du Terroir - Fagottino al cioccolato (70 g - 85 g)		da 2 ore a 2 ore e 15 min	da 1 ora e mezza a 1 ora e 45 min	15 min		16 - 17 min			
	Croissant e Fagottino al cioccolato - Gli Irresistibili		da 1 ora e 50 min a 2 ore e 10 min	da 1 ora e 20 min a 1 ora e 35 min	15 min		15 - 17 min			
LE VIENNOISERIE GOLOSE E DEL MONDO	Mini Viennoiserie Golose	24 alla volta	da 1 ora e mezza a 1 ora e 45 min	da 1 ora a 1 ora e 15 min	10 min	Sì	13-15 min	165-175 °C		
	Maxi Viennoiserie Golose	8-10 alla volta	da 2 ore e 15 min a 2 ore e mezza	da 1 ora e 45 min a 2 ore			15-17 min			
	Brioche di pasta sfoglia DIY 330g	6 alla volta	da 2 ore e 15 min a 3 ore	-			45 - 50 min	150 °C		

/ VIENNOISERIE PRONTE DA CUOCERE

DDM: 12 MESI

TABELLA DI COTTURA

indicativa da adattare a seconda del forno⁽¹⁾

		Disposizione sulla teglia 40 x 60	FASE 1: scongelamento (a temperatura ambiente)		FASE 2: cottura (forno preriscaldato + 20 °C)	
LE VIENNOISERIE ALLA FRANCESE	Mini / Lunch	24 alla volta	30 - 45 min	13 - 15 min	165-170 °C	
	Croissant (40 g - 60 g)	12-15 alla volta		15 - 17 min		
	Croissant (65 g - 100 g)	9-12 alla volta		15 - 18 min		
	Fagottini al cioccolato			16 - 18 min		
	Maxi Fagottino al cioccolato (150 g)	8 alla volta		20 - 25 min		
	Fagottino all'uvetta	8-12 alla volta		17 - 20 min		
	Mini Fagottini alle Mele	24 alla volta		17 - 18 min	195 - 200 °C	
	Fagottino alle mele	12 alla volta		19 - 20 min		
LES VIENNOISERIE GOLOSE E DEL MONDO	Mini Viennoiserie Golose e Mini Croissant del Mondo	20-24 alla volta	30 - 45 min	13 - 15 min	165-170 °C	
	Altre Maxi Viennoiserie Golose	10-12 alla volta		16 - 19 min		
	Croissant Farciti e Croissant del Mondo	12 alla volta	45 min - 1 ora	16 - 18 min		
	Breizh'n'Roll	12 alla volta	30 - 45 min	18 - 19 min	180-185 °C	
	Crown Danesi	10-12 alla volta	Nessuno scongelamento	18 - 20 min	190 °C	
	Brioche di pasta sfoglia 295g 100% cotta	-	45 - 60 min	0	5 min	
	Couque	12 alla volta	30 - 45 min	15 - 18 min	165-170 °C	
	Treccia Sciroppo d'acero e noci pecan	-	Nessuno scongelamento	18 - 20 min	190 °C	
	Mini Treccia Sciroppo d'acero e noci pecan	-		14 - 15 min		

**Scaricare
il catalogo**



 Catalogo



BRIDOR. UN MARCHIO DEL GRUPPO LE DUFF



www.bridor.com

Contatto Francia: commercialfrance@groupeleduff.com
Contatto internazionale: expertsales@groupeleduff.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 capitale di 19 700 000€ - SIRET 491 668 893 00010 RCS PARIS - TVA-FR 53 491 668 893