

KATALOG 2026



BRIDOR



SHARE
THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD

Zusammenfassung



EINLEITUNG

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



NATÜRLICHKEIT UND ERNÄHRUNG

- 020 / Wohlbefinden
- 022 / Bio



BROTE

- 025 / NACH FRANZÖSISCHER ART
- 026 / Bridor, Une Recette Lenôtre Professionnels
- 029 / Bridor signé Frédéric Lalos
- 032 / Die Feinschmeckerbrote
- 035 / Die Essentiellen
- 038 / Die Leckeren
- 040 / Aus der Welt
- 041 / Les Évasions
- 043 / Panidor



FEINGEBÄCK

- 046 / NACH FRANZÖSISCHER ART
- 047 / Bridor X Pierre Hermé Paris
- 049 / Bridor, Une Recette Lenôtre Professionnels
- 052 / Éclat du Terroir
- 057 / Les Inspirés
- 059 / Die Geschmackvollen
- 063 / Die Unwiderstehlichen
- 065 / Die Klassiker
- 068 / Baker Solution
- 072 / Die Köstlichkeiten
- 073 / Die Mini Köstlichkeiten
- 078 / Die Maxi Köstlichkeiten
- 085 / Aus aller Welt
- 086 / Evasions



SNACKS

- 089 / Snacking herhaft



PATISSERIE

- 093 / Bridor, Une Recette Lenôtre Professionnels
- 096 / Die Köstlichkeiten
- 098 / Evasions
- 100 / Panidor



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

DAFÜR STEHEN WIR

SEIT DER GRÜNDUNG VON BRIDOR 1988 IN FRANKREICH DURCH LOUIS LE DUFF
IST LEIDENSKAFT UNSERE WICHTIGSTE MOTIVATION.

Brot gehört zum Leben, überall auf der Welt

Brot ist Teil unseres kulturellen Erbes. Jedes Land pflegt seine eigene Backtradition - eine lebendige und einzigartige Kultur, die von Generation zu Generation weitergegeben wird. Mit Einflüssen aus Tradition und Moderne, lokalen und globalen Bräuchen, entstehen Rezepte, die sich immer wieder neu erfinden und sich den Wünschen der Kunden anpassen.

Backkulturen aus aller Welt erleben und teilen

Vom französischen Baguette bis hin zu aromatischem nordischem Brot, vom reinen Buttercroissant bis hin zum japanischen Croissant mit Kidneybohnen, vom indischen Chapati-Fladenbrot bis hin zu brasilianischen Käsebällchen Pao de Queijo... Bei der Kreation unserer herausragenden Produkte finden wir unsere Inspiration im außerordentlichen Know-how der Bäcker und Küchenchefs aus aller Welt. Für Brot und Feingebäck mit echter Persönlichkeit, das die jeweiligen lokalen Besonderheiten respektiert.

Seit seiner Gründung folgt Bridor seiner Leidenschaft für das Bäckerhandwerk

- ✓ Wir erfinden und realisieren neue Rezepte, in denen der Facettenreichtum der Aromen erlebbar wird.
- ✓ Wir stärken die herausragende Qualität unserer Zutaten und unserer Lieferkette.
- ✓ Wir bringen die Effizienz industrieller Herstellung mit der Virtuosität handwerklichen Könnens in Einklang.
- ✓ Wir gehen keine Kompromisse bei Qualität und Geschmack ein.
- ✓ Wir stellen im Rahmen unserer verantwortungsvollen Unternehmensphilosophie den Menschen in den Mittelpunkt unseres Handelns.

Für all das steht Bridor...

Gemeinsam erwecken wir die Backkunst und die vielfältigen Backkulturen zum Leben und bringen herausragende Backprodukte auf jeden Tisch, in über 100 Ländern auf der ganzen Welt.

BRIDOR,
Share the bakery cultures of the world*

* Wir teilen die Backtraditionen aus aller Welt



UNSERE PHILOSOPHIE



Bewahrung des Know-hows traditioneller Backkultur

Seit über 30 Jahren findet Bridor seine Inspiration im traditionellen Bäckerhandwerk und arbeitet mit Küchenchefs zusammen, um seinen Kunden geschmackvolle Produkte mit besonderem Charakter bieten zu können. Dank Partnerschaften mit so prestigeträchtigen Häusern wie La Maison Lenôtre, La Maison Pierre Hermé Paris oder auch dem Besten Handwerker Frankreichs im Bäckerhandwerk, Frédéric Lalos, kann Bridor außergewöhnliche Kollektionen vorweisen, die eine anspruchsvolle Kundenschaft ansprechen.

Backkulturen aus aller Welt erleben und teilen

Bei Bridor schöpfen wir unsere Inspiration aus dem handwerklichen Geschick von Bäckern aus aller Welt, um regionaltypische Produkte hervorzubringen, die auf eine langjährige lokale Tradition zurückgehen. Auf dieser Basis kreieren unsere Chefs charaktervolle Produktreihen mit zart schmelzendem Feingebäck, knusprigen Brotarten und köstlichen Patisserien, denen man einfach nicht widerstehen kann.



Qualität seit über 30 Jahren

Bridor setzt auf produktionsverfahrensorientierte Herstellungsverfahren und achten sorgfältig auf Teigruhezeiten, die wichtig sind, damit sich die Aromen voll entfalten können. Unsere Teams aus Bäckern, Ingenieuren und Qualitätsexperten arbeiten gemeinsam an der Entwicklung von Feingebäck, überwiegend aus reiner Butter. Einige Brote werden mit Sauerteig hergestellt, der in unseren Backstuben seit mehr als 20 Jahren weitergegeben wird.



Der Mensch im Mittelpunkt unserer Arbeit

Bridor schenkt den Menschen, die sich Tag für Tag dafür engagieren, Produkte von höchster Qualität zu erzeugen, besondere Aufmerksamkeit. Davon zeugen auch die zahlreichen Initiativen für Gesundheit, Integration, Sicherheit und Wohlbefinden am Arbeitsplatz, die das ganze Jahr über initiiert werden.

BRIDOR

WELTWEIT

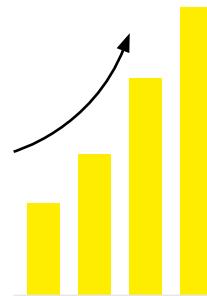
DE ROUEN
QUEBEC / KANADA
GRAHAM BELL
QUEBEC / KANADA

BRIDGEPORT
CONNECTICUT / USA
VINELAND
NEW JERSEY / USA



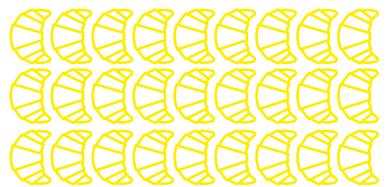
BRIDOR

IN ZAHLEN



2 Milliarden
Euro Umsatz im Jahr 2025

17
Produktions-
standorte



600.000 T
erzeugte Produkte pro Jahr

5.000
Mitarbeiter

BACKKULTUR

BEREITS SEIT VIELEN JAHREN IST ES UNS EIN ANLIEGEN, DIE BACKTRADITIONEN DER WELT ÜBER UNSERE PRODUKTE UND UNSERE INTERNATIONALEN PARTNERSCHAFTEN ZU TEILEN UND ERLEBBAR ZU MACHEN.



Regionaltypische Produkte, angelehnt an lokale Traditionen

- / **Rustikales Brot:** Brote mit kraftvollem Geschmack aus den Backstuben von Kamps, einer Tochtergesellschaft der Le Duff Group in Deutschland.
- / **Pastel de Nata:** eine portugiesische Köstlichkeit, hergestellt von Panidor, unserem Produktionsstandort in Portugal.



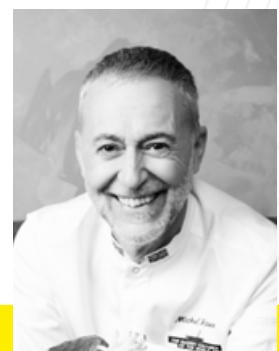
Produkte mit französische Know-how, inspiriert von Kulturen aus aller Welt

- / **Schnecke Ultra Kanel:** ein Feingebäck mit skandinavischem Touch und intensivem Zimtgeschmack.
- / **Croissant Zaatar:** ein reines Buttercroissant mit orientalischen Aromen, die sich in der Gewürzmischung und aromatischen Pflanzen entfalten.
- / Und viele andere... !

PFLEGEN UND WEITERTRAGEN

Partnerschaften mit Chefs aus aller Welt

- / **Frédéric Lalos**, Bester Handwerker Frankreichs im Bäckereihandwerk, arbeitet seit 14 Jahren mit uns zusammen und hat eine Brotkollektion kreiert, die seine Werte von Exzellenz und Kreativität widerspiegeln.
- / 2021 hat der Konditormeister **Pierre Hermé**, der 2016 zum besten Patissier der Welt gewählt wurde, mit inspirierter Kreativität eine einzigartige Feingebäck-Kollektion für Bridor zusammengestellt. 2025 wurde die Kollektion um zwei neue wunderbare Köstlichkeiten erweitert.
- / **Michel Roux**, allbekannter englischer Chef mit 112.000 Followern auf Instagramm, ist Botschafter für unsere Signatur-Kollektion Frédéric Lalos in England. Eine Produktreihe, die seinen besonderen Ansprüchen an Qualität und Geschmack gerecht wird.
- / Der österreichische Chef **Johann Lafer**, der heute in Deutschland lebt, hat sich in seiner Wahlheimat zu einer echten Ikone der Kochkunst entwickelt und arbeitet hier auch mit Bridor zusammen.



Frédéric Lalos

Pierre Hermé

Michel Roux



Rezepte, die Sie in regionale Backkulturen eintauchen lassen

Entdecken Sie über 250 Rezepte unserer Partner-Chefs und Backexperten aus aller Welt! Die Rezeptkarten stehen auf unserer Website zum Download bereit und können nach Verbrauchszeitpunkt, Zubereitungsdauer und Schwierigkeit gefiltert werden.



Codescannen und nochmehr Rezepte entdecken!

Foccacias

Flat Croissant



Bridor Bakery Cultures Club

2020 haben wir den Bridor Bakery Cultures Club ins Leben gerufen, eine Plattform für Dialog und Gedankenaustausch, der mehr als 40 Backexperten aus aller Welt angehören. Hier werden gemeinsam neue Trends, lokale kulinarische Traditionen und bewährte Praktiken des Bäckerhandwerks diskutiert. Unsere Chefs nehmen auch an internationalen Bridor-Events teil. Dazu zählt u.a. der jährliche Wettbewerb für kulinarische Kreativität, der darauf ausgerichtet ist, der regionalen Backkultur über die Produkte von Bridor eine Hommage zu widmen.



Kreativitätswettbewerb des BBCC 2024

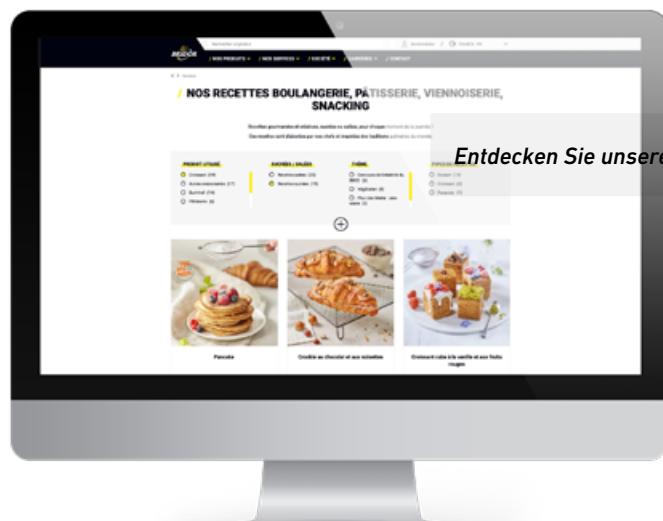
INSPIRATIONEN

LECKERE UND KREATIVE
INHALTE FÜR SIE

Unsere Chefs verraten Ihnen ihre besten Kreationen



- / Unsere Küchenchefs und Backexperten auf der ganzen Welt, Mitglieder des Bridor Bakery Cultures Club, teilen mit Ihnen ihre **besten Rezepte auf Basis unserer Produkte, eines appetitlicher und wohlsmekender als das andere.**
- / Entdecken Sie die vielen **süßen und herzhaften Rezepte** für alle Genussmomente des Tages und lassen Sie sich auf eine Geschmacksreise entführen!
- / Wir stellen eine Auswahl von **mehr als 250 Rezepten aus der Feder unserer Chefs** für Sie bereit, eine wunderbare Inspirationsquelle im Alltag.
- / Über eine klare und benutzerfreundliche Bedienoberfläche finden Sie mit wenigen Klicks viele Rezepte, die Ihre Erwartungen erfüllen.



Entdecken Sie unsere Rezepte

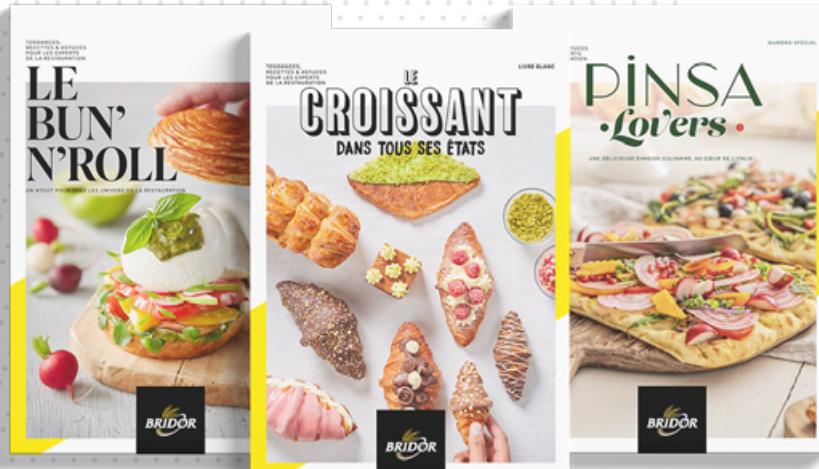


#Vermeidung von Verschwendungen: inspirierende
Rezepte, die Ihnen helfen, unsere Produkte
bis zum letzten Krümel zu verwerten



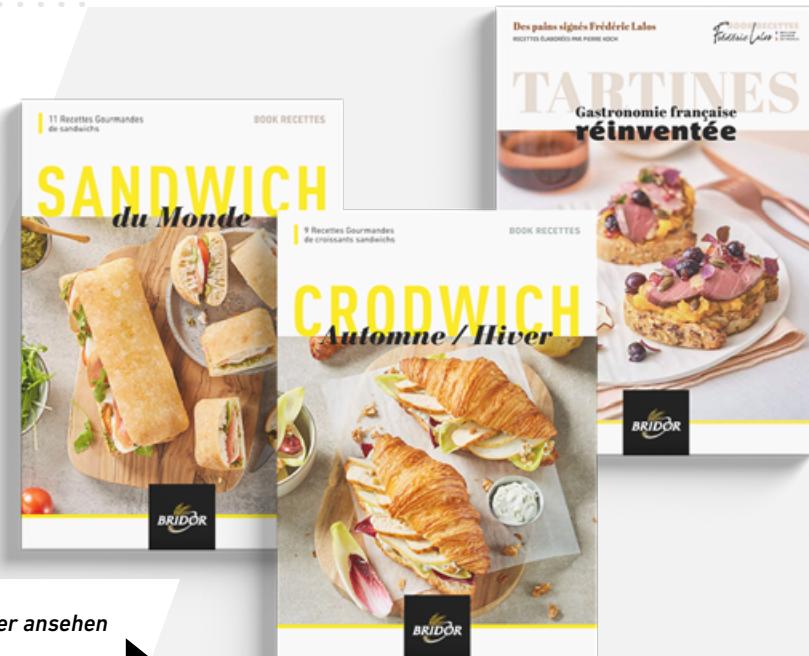
ZURÜCK ZUM INHALT

ENTDECKEN SIE AUF BRIDOR.COM UND REZEPTBÜCHER MIT VIELEN INSPIRATIONEN FÜR PROFIS



Rezeptbücher

Exklusive Rezepte rund um unsere Produkte oder um spezielle Themenbereiche, die mit viel Sorgfalt entwickelt wurden, um Ihnen neue Inspiration zu liefern und auf Ihrer Menükarte besondere Highlights zu setzen.



[Unsere Rezeptbücher ansehen](#)

Produktführer

Umfassende und ausführliche Benutzerleitfäden, die Ihnen fundierte und praktische Informationen über unsere Produkte liefern.

- / Analyse der Markttrends und Aufzeigen neuer Ideen und Inspirationen.
- / Praktische **Ratschläge** und kulinarische Tipps unserer Küchenchefs.
- / Exklusive und leckere **Rezepte**.



Zoom auf: Croissants in allen Varianten und Formen

/ Ein wertvoller Leitfaden zur Beherrschung der Kunst, Croissants individuell zu verfeinern und innovative Techniken kennenzulernen: Flat Croissant, Croissant-Würfel, Cruffin, Topping, Glasuren...

/ 17 exklusive Rezepte mit Customizing-Ideen für Croissants, die selbst anspruchsvollste Kunden nicht kalt lassen.

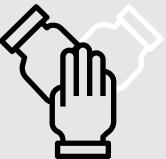
[Unseren Produktführer](#)

UNSER ENGAGEMENT



Achtung aller Menschen

- / Wir **garantieren** Sicherheit und Wohlbefinden am Arbeitsplatz.
- / Wir **fördern** Diversität und Inklusion.
- / Wir **stärken** Kompetenzen und unterstützen die Weiterentwicklung der Mitarbeiter.



Verantwortungsbewusste Beschaffung

- / Wir **messen** das CSR-Engagement unserer Zulieferer.
- / Wir **unterstützen** die wirtschaftliche Entwicklung der Regionen.
- / Wir **gewährleisten** eine ethische und transparente Geschäftsführung.



Umweltschutz



- / Wir **senken** unsere CO2-Bilanz.
- / Wir **bewahren** die natürlichen Ressourcen.
- / Wir **reduzieren und verwerten** unsere Abfälle.



Qualität und Innovation

- / Wir **zertifizieren** bewährte Praktiken im Bereich Lebensmittelsicherheit.
- / Wir **intensivieren** den Dialog mit unseren Kunden, um ihre Erwartungen und Wünsche optimal zu erfüllen.
- / Wir **stärken** unsere Innovationsdynamik für ansprechende, leckere, gesunde und nachhaltige Produkte.



TRENDS

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

Brot

Das Alltagsprodukt

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

89 % der Deutschen essen **REGELMÄSSIG BROT²**

7/10 essen zu ihrer Mahlzeit gerne **EIN STÜCK BROT²**

Einige der meistverzehrten Brote in Deutschland sind³:

/ **Spezialbrote** (Vollkorn, mit Samen ...) zu 55 %

/ **Landbrot** zu 50 %

/ **Baguette** zu 42 %

Authentizität und Ernährung

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

Beim Brotkauf:

82 % der Deutschen erklären, den **GESCHMACK / DAS REZEPT ZU BERÜCKSICHTIGEN¹**

69 % der Deutschen geben an, auf die **NÄHRWERTANGABEN VON BACKWAREN ZU ACHTEN²**



Snacks

Genuss und praktische Handhabung

82 % der Deutschen hätten Lust, **DEFTIGE PLUNDERTEIG-SNACKS MIT LECKEREN FÜLLUNGEN ZU PROBIEREN²**

Die wichtigsten Kaufgründe sind:

/ **Geschmack** zu 65 %

/ **Genuss** zu 49 %

/ **Einfache Handhabung** zu 40 %

Trendrezepte

Das beliebteste Plundergebäck der Deutschen¹:

1 / **Rezepte mit Käse** zu 69 %

3 / **Rezepte mit Schinken** zu 58 %

2 / **Rezepte mit Huhn** zu 54 %



Feingebäck



Zwischen Tradition und Innovation

knapp 2/3 der Deutschen essen REGELMÄSSIG FEINGEBÄCK²

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

- / 62 % für das Schokobrötchen
- / 52 % für das Croissant von den Verbrauchern von Feingebäck

Der ultimative Genuss

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

Von den Verbrauchern, die Feingebäck kaufen¹:

83 %

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

80 %

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



Pâtisserie



Genuss und Geschmäcker aus aller Welt

Die Verbraucher wünschen sich köstliche Lebensmittel für alle Verzehrmomente.

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

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

Die Verbraucher sind ebenfalls bereit, neue Geschmacksrichtungen auszuprobieren⁴:

1/2 der Deutschen kennen DAS PASTEL DE NATA

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



NEU ZU ENTDECKEN

FEINGEBÄCK



GEFÜLLTE MINI-CROISSANTS

Gefüllte Mini-Croissants sind die **perfekte Wahl, die alle Kundenprofile anspricht**, insbesondere Gäste, die mehrere Produkte probieren möchten. Durch die Kombination aus bewährten Klassikern und ausgefalleneren Rezepten wecken Sie die Neugier und den Appetit Ihrer Kunden. **Das Format lädt zum Probieren und Entdecken ein:** höhere Vielseitigkeit, mehr Genuss.

42971 MINI-CROISSANT MIT APRIKOSENFÜLLUNG 40G BACKFERTIG

42972 MINI-CROISSANT MIT KAKAO-HASELNUSSFÜLLUNG 40G BACKFERTIG

42973 MINI-CROISSANT GEFÜLLT MIT KONDITORCREME 40G BACKFERTIG

82% der europäischen Verbraucher schätzen es, DEN GESCHMACK DES VERZEHRSTEN FEINGEBÄCKS ABZUWECHSELN.*

MILKA-FINGER

Schmelzen Sie dahin bei diesem köstlichen Feingebäck mit Milka® Schokoladentropfen, ein unwiderstehlicher Genuss für Naschkatzen. Das besondere **Finger-Format liegt voll im Trend** und passt sich perfekt an den Verzehr On-the-Go** an

43459 FINGER MIT MILKA-SCHOKOLADE 90G BACKFERTIG MIT TÜTEN

43620 FINGER MIT MILKA-SCHOKOLADE 90G BACKFERTIG MIT STICKER

87% der Europäer finden DIESES PRODUKT LECKER.*

PRALINÉ-HASELNUSS-SCHNECKE

Mit seiner **reichhaltigen Füllung (28%)** aus Praliné, Haselnuss und Mandeln zergeht diese Schnecke auf der Zunge. Eine herrliche Kombination aus knuspriger Blätterung und schmelzendem Praliné-Kern für ein **unwiderstehliches Geschmackserlebnis**.

43399 PRALINÉ-HASELNUSS-SCHNECKE 100G BACKFERTIG

78% der Europäer geben an, dass sie EINE PRALINÉ-HASELNUSS-FÜLLUNG IN FEINGEBÄCK SCHÄTZEN.*

BROT



JETZT ENTDECKEN

DIE FEINSCHMECKERBROTE - BRÖTCHEN

Zwei kleine Feinschmeckerbrötchen: das weiche und attraktive **Dinkelbrötchen** mit einem Topping aus Quinoa und Dinkelflocken - und das **Körnerbrötchen** mit seinem gustativen Kontrast zwischen fluffiger Krume und bissigem Körnermix.

Geschmackvolle und ausgeglichene Formate, die jeden Verzehrmoment genussvoll bereichern.

43379 DINKELBRÖTCHEN 60G
43378 KÖRNERBRÖTCHEN 60G

79% der Europäer schätzen es,
IM RESTAURANT HOCHWERTIGE
BRÖTCHEN SERVIERT ZU BEKOMMEN¹



JETZT ENTDECKEN

GROSSE BRIDOR-BROTE, SIGNATUR FRÉDÉRIC LALOS

Zwei reichhaltige Brote mit rustikaler Optik, im Steinofen vorgebacken: **Le Grand Pochon** mit Weizensauerteig und charaktervollen Buchweizennoten - und **Le Grand Céréaliere** mit vielen Körnern für eine bissige und vollmundige Textur. **Perfekt zum Aufschneiden**, ein echtes Plus sowohl im Hotel als auch im Restaurant.

43243 LE GRANDPOCHON 700G
43242 LE GRAND CÉRÉALIER 700G

78% der europäischen Verbraucher finden
es wichtig, BEIM FRÜHSTÜCK IM HOTEL
EIN VIELFÄLTIGES BROTANGEBOT
VORZUFINDEN²



JETZT ENTDECKEN

BRÖTCHEN MIT SCHOKOLADE

Eine **leckere Alternative** zu Feingebäck: fluffiger Kakaoteig mit **fein schmelzenden Stückchen Zartbitterschokolade** für besonderen Genuss. Dank seines praktischen Formats, seiner rustikalen Optik und seinem intensiven Geschmack ist das runde Brötchen genau die richtige Option für eine **kleine Stärkung**, zum Frühstück oder einfach zwischendurch.

42665 BRÖTCHEN MIT SCHOKOLADE 60G

76% der europäischen Verbraucher geben
an, sich vorzugsweise **PRODUKTEN**
ZUZUWENDEN, DIE BEREITS OPTISCH
GENUSS VERSPRECHEN³

SNACKS

87% der Verbraucher von herhaftem Plunderteiggebäck in Europa
MÖGEN HERZHAFTES PLUNDERTEIGGEBÄCK MIT KÄSE.¹

FR 91% / UK 86% / DE 84% / ES 90% / IT 88% / NL 81%



PLUNDERTEIG-KÖSTLICHKEITEN

Entdecken Sie unsere beiden neuen Plunderteig-Köstlichkeiten 100g - **knusprige herzhafte Snacks mit überaus reichhaltiger Füllung und intensivem Geschmack**. Ihre ansprechende und originelle Form lässt bereits bei Ansehen die köstliche Füllung erkennen. Noch appetitlicher werden diese Köstlichkeiten durch ihr **raffiniertes Körnertopping!**

43375 KÖSTLICHKEIT MIT FETA UND SPINAT 100G

43374 KÖSTLICHKEIT MIT TOMATEN UND ZIEGENKÄSE 100G

80% der Europäer finden ein **ZUSÄTZLICHES TOPPING** (Körner, geriebener Käse, Kräuter) auf herhaftem Blätterteiggebäck attraktiv.²

PLUNDERTEIG-SCHNECKEN

Entdecken Sie unsere beiden neuen Plunderteig-Schnecken 100g, **herzhafte Snacks mit reiner Butter und viel Geschmack**, die knusprigen Biss mit intensiven Aromen verbinden. Ihr großzügiges Format mit 100g-120g eignet sich für **viele Verwendungen**, sei es als Kernstück einer Mahlzeit mit Salat als Beilage, als Snack in einem Coffee Shop oder als Pausenimbiss über den Tag verteilt. Ein Snack, der auf jeden Fall Liebhaber finden wird und **jeden Hunger stillt!**

33123 SCHNECKE MIT SCHINKEN UND KÄSE 100G

43319 SCHNECKE MIT TOMATEN MARINARA 100G

43318 SCHNECKE MIT PESTO 100G

MINI-KÖRBCHEN MIT KÄSE LA VACHE QUI RIT^{®2}

Entdecken Sie das Mini-Körbchen mit Käse La Vache qui rit[®] 40g: ein cleveres Format, das sich an alle Verzehrmomente anpasst. Mit seiner wohlschmeckenden und cremigen Füllung mit La Vache qui rit[®] Käse und seiner appetitlich goldbraunen Blätterung bringt dieses Gebäck Groß und Klein zum Schmelzen!

43272 MINI-KÖRBCHEN MIT LA VACHE QUI RIT[®] 40G + STICKER

43278 MINI-KÖRBCHEN MIT LA VACHE QUI RIT[®] 40G + TÜTEN

66% der Europäer geben an, dass sie AN BLÄTTTERTEIGGEBÄCK MIT LA VACHE QUI RIT[®] KÄSE INTERESSIERT SIND.³

1 - Repräsentative Bridor-Studie mit 6.000 Verbrauchern aus der Bevölkerung in Europa, September 2023.

2 - La Vache qui rit[®] ist eine Marke der Bel Gruppe • 3 - Repräsentative Bridor-Studie mit 4.800 Verbrauchern aus der Bevölkerung in Europa, 2025.

LOGOTHEK

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

Zutaten

SAUERTEIG

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



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



Produkte mit Olivenöl für eine weiche Textur.



Produkte mit Eiern von Hühnern in Freilandhaltung.



Produkte aus Butter



Feingebäck mit AOP Butter Charentes-Poitou.



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



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

Natürlichkeit und Ernährung



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



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



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



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



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



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



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



Glutenfreie Produkte mit einer einzigartigen Mischung von Mehlen ohne Gluten.



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



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

Technologien

TG

Backfertige Produkte mit Gärzeit, die eine Teigruhe bei der Zubereitung erfordern.

GTG

Backfertige Produkte für eine einfache und schnelle Zubereitung.

VORGEBACKEN

Zu 80 % vorgebackene Brote, die einen finalen Backvorgang erfordern.

100% GEBACKEN

Servierfertige Produkte nach einfachem Auftauen.

Unsere Sortimente



B-to-C Marke mit Verpackungen, die für den Verkauf an Endverbraucher geeignet sind.



Produkte, deren Rezepturen von lokalen Kulturen inspiriert sind, für kreative und geschmackvolle Produkte.



Produkte, die im Laufe dieses Jahres eingeführt wurden.



Produkte, deren Rezeptur in diesem Jahr überarbeitet wurde.



01 NATÜRLICHKEIT UND ERNÄHRUNG



Das Wohlbefinden des Verbrauchers

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

Die Umwelt

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

Die Qualität

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

Wohlbefinden



In seinem starken Engagement für Wohlbefinden hat Bridor eine Produktreihe entwickelt, die ganz in Einklang mit den neuen Nährwertempfehlungen steht.

Die Produkte für Wohlbefinden von Bridor vereinen Natürlichkeit, Genuss und Qualität.

Diese Kollektion umfasst mehrere köstliche Brote nach der Philosophie **Bleu-Blanc-Cœur**, einem Konzept, das auf die optimale Nährstoffzufuhr für den Menschen abzielt und dabei zugleich die Umwelt und die Gesundheit der Tiere im Blick behält.

Entdecken Sie auch unsere Brote, eine Brioche und Madeleines **ohne Gluten**, einzeln verpackt und geschützt in individuellen Beuteln.

Alle Brote und Feingebäcksorten dieser Kollektion erfüllen die Anforderungen des Clean Label Bridor.



/ **80%** der europäischen Verbraucher achten stark AUF DIE ZUTATEN IN PRODUKTEN, DIE SIE KAUFEN*

* Repräsentative Bridor-Studie mit 6.000 Verbrauchern aus der Bevölkerung in Europa (Frankreich, UK, Deutschland, Spanien, Italien, Niederlande), September 2023.



35431

BLEU-BLANC-CŒUR

100% GEBACKEN

Mini Brioche Glutenfrei 50g x50

DIE
GLUTENFREIEN

Brötchen Bleu Blanc Cœur 50g x150

BALLAST-
STOFFQUELLE

37021

100% GEBACKEN



37022

VORGEBAKSEN

Baguettine Bleu Blanc Cœur 140g x50

BALLAST-
STOFFQUELLE

41694

100% GEBACKEN

Brötchen Bleu Blanc Cœur 40g x185

BALLAST-
STOFFQUELLE

35432

100% GEBACKEN



Brötchen mit Samen Glutenfrei 45g x50

DIE
GLUTENFREIENBALLAST-
STOFFQUELLE

35433

100% GEBACKEN



Brötchen Natur Glutenfrei 45g x50

DIE
GLUTENFREIEN

35700

100% GEBACKEN



Brötchen mit Samen Glutenfrei 45g x50

DIE
GLUTENFREIENBALLAST-
STOFFQUELLE

35430

100% GEBACKEN



Madeleine Glutenfrei 30g x50

DIE
GLUTENFREIEN



BIO,
DA KOMMT MAN AUF
DEN GESCHMACK!



/ Bio

Das Geheimnis der Brote und des Feingebäcks mit Bio-Label von Bridor?

/ Nach strengsten Kriterien ausgewählte Zutaten:
Mehl, Butter, Eier aus Freilandhaltung, Schokolade, Äpfel, Rohrzucker. Diese Zutaten für unsere Bio-Produkte entsprechen sowohl den Vorgaben des Lastenhefts für biologischen Anbau als auch dem Anspruch von Bridor für ein erstklassiges Produktergebnis.

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

/ **Rund jeder zweite Europäer**
GIBT AN, REGELMÄSSIG BIO-PRODUKTE ZU KAUFEN*

/ **58%** der Europäer sind der Meinung, dass Produkte aus BIOLOGISCHER LANDWIRTSCHAFT BESSERE QUALITÄT HABEN**

* Healthy-Trend, CHD Expert, 2021 - Europa, 1800 Verbraucher

** Repräsentative Bridor-Studie mit 6.000 Verbrauchern aus der Bevölkerung in Europa, 2023.

← ZURÜCK ZUM INHALT

BROTE



37448

Landbrot BIO 400g x15



VORGEBACKEN



37449

VORGEBACKEN

Baguette BIO 280g x22



38941

VORGEBACKEN

Brötchen BIO 50g x60



38942

VORGEBACKEN

Brötchen BIO 50g x180



39019

FEINGEBÄCK

VORGEBACKEN



Croissant BIO 70g x60



BUTTER

38563

BUTTER



Lunch Schokobrötchen BIO 35g x210



GTG



Lunch Croissant BIO 30g x225



32504

BUTTER



Schokobrötchen BIO 75g x70



BUTTER

32564

BUTTER



Apfeltasche BIO 110g x50



GTG



40534

GTG

Croissant BIO 70g x72



38410

GTG

02 BROTE



Hochwertige Rohstoffe

- / **Mehl, mindestens T65.** Seit 2021 werden all unsere klassischen Weizenmehle aus **in Frankreich angebautem Weizen¹** hergestellt.
- / **Sauerteige, angesetzt in unseren Backstuben** nach den strengen Vorgaben unserer Lastenhefte.

Tradition, die schmeckt

- / In aller Ruhe gemischte, geknetete und geformte Teige.
- / Einhaltung langer **Gehzeiten für Teigruhe und Gärprozess** für eine luftige Krume und einzigartigen Geschmack.
- / Gebacken oder vorgebacken im **Steinofen**.

Know-how und Kreativität

- / Ein Angebot, inspiriert vom **reinen Know-how des französischen Bäckerhandwerks und den Backkulturen aus aller Welt...** für eine breite Auswahl an Brotarten in vielfältigen Formen und Geschmacksrichtungen.

Engagement für bessere Ernährung

- / **99% unserer Brote haben das Clean Label Bridor.**



(1) Für unsere Produktionsstandorte in Frankreich, ausgenommen Weizenmehl des Verbesserungsmittels. Mit Ausnahme von klimatischen Bedingungen, die eine 100 %ige Beschaffung von Weizen aus Frankreich unmöglich machen.

A close-up photograph of a woman's neck and chest. She is wearing a light-colored, textured sweater over a white collared shirt. A thin gold chain necklace with small oval links hangs around her neck. She is holding two long, crusty baguettes in front of her. The bread has a golden-brown, slightly cracked surface with some flour dusting.

KATEGORIE **BROTE** *nach französischer Art*

ENTDECKEN SIE
DIE WERTVOLLEN
ZUBEREITUNGSTIPPS
UNSERER
BACKEXPERTEN!





Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels

Dank der Zusammenarbeit zwischen Bridor und dem prestigeträchtigen Haus La Maison Lenôtre können wir **sehr feine Brötchen** anbieten, die im Steinofen vorgebacken werden und für das Beste des französischen Bäckerhandwerks stehen. **Besondere Brötchen für das Hotel- und Gaststättengewerbe.**

Die exklusiven Rezepte wurden von den Bäckermeistern bei La Maison Lenôtre entwickelt - von großen Klassikern bis hin zu kreativeren Schöpfungen, immer wunderbar geschmackvoll und mit eingekochten Zutaten.

| **79%** der Brotkonsumenten in Europa schätzen es, IM RESTAURANT HOCHWERTIGE BRÖTCHEN SERVIERT ZU BEKOMMEN*

* Repräsentative Bridor-Studie mit 6.000 Verbrauchern aus der Bevölkerung in Europa (Frankreich, UK, Deutschland, Spanien, Italien, Niederlande), September 2023.

FINEDOR

Finedor® Natur 45g x50



30895



VORGEBACKEN

Finedor® Ähre 40g x40



31692



VORGEBACKEN

31823



VORGEBACKEN

36768



VORGEBACKEN

BRÖTCHEN

Bauernbrötchen 45g x60



30893



VORGEBACKEN

Dreieckig Brötchen mit grünen Oliven 45g x45



30897



VORGEBACKEN

30898



VORGEBACKEN

31588



VORGEBACKEN

Roggenbrötchen 50g x50



33994



VORGEBACKEN

Brötchen Nordische Art 60g x65



39040



VORGEBACKEN

CATERING-BROT



VORGEBACKEN

30894

Brot mit Früchten 180g x20

REFERENZEN
DIENSTLEISTUNGEN

31301

Finedor® Natur 45g x30



VORGEBACKEN



31305

VORGEBACKEN

Brötchen mit Samen und Getreide 45g x35

SAUERTEIG

BALLAST-
STOFFFASER

Frédéric Lalos

MEILLEUR
OUVRIER
DE FRANCE

Bridor Signatur Frédéric Lalos



Le Grand Pochon anzeigen

Diese großen Brote, entwickelt in Partnerschaft mit Frédéric Lalos, Bester Handwerker Frankreichs für das Backhandwerk, bieten herausragende Qualitäten und sorgen dafür, dass man sich buchstäblich in eine Backstube versetzt fühlt.

Bridor und Frédéric Lalos haben sich 2010 zusammengeschlossen, um Ihnen diese **Brote mit ausgeprägtem Geschmack und überragenden Backqualitäten anzubieten, die Kreativität und Exzellenz vereinen.**

In seinem Streben nach Exzellenz ist es Frédéric Lalos, der sich der Bäckerei mit Leib und Seele verschrieben hat, gelungen, dem französischen Bäckerhandwerk seine Vorzüglichkeit zurückzugeben und die großen Brote wieder auf die Bühne zu holen.

67% der Europäer bevorzugen
SAUERTEIGBROT*

* Repräsentative Bridor-Studie mit 10.000 Verbrauchern aus der Bevölkerung in Europa (Frankreich, UK, Deutschland, Spanien, Italien, Niederlande, Polen, Tschechien, Rumänien), 2022

ZURÜCK ZUM INHALT

BAGUETTES

33362



VORGEBACKEN

Baguette Parisienne 280g x25

SAUERTEIG BALLAST-STOFFQUELLE 

33364



VORGEBACKEN

Landbaguette 280g x25

SAUERTEIG BALLAST-STOFFQUELLE 

32992



VORGEBACKEN

Le Céréalier 450g x16

SAUERTEIG BALLAST-STOFFQUELLE 

32993



VORGEBACKEN

Le Pochon 450g x16

SAUERTEIG 

33363



VORGEBACKEN

Le Bâtarde 330g x20

SAUERTEIG BALLAST-STOFFQUELLE 

33365



VORGEBACKEN

Le Bâtarde 540g x14

SAUERTEIG BALLAST-STOFFQUELLE 

34110

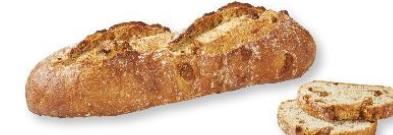


VORGEBACKEN

Brot mit Roggen und Zitronen 330g x26

BALLAST-STOFFQUELLE 

34230



VORGEBACKEN

Brot mit Feigen 330g x26

BALLAST-STOFFQUELLE 

34233



VORGEBACKEN

Le Complet 330g x26

SAUERTEIG BALLAST-STOFFQUELLE 

34234



VORGEBACKEN

Brot mit Nüssen 400g x25

SAUERTEIG BALLAST-STOFFQUELLE 

38148



VORGEBACKEN

Le Céréalier 280g x28

SAUERTEIG BALLAST-STOFFQUELLE 

41009



VORGEBACKEN

Le Grand Pochon 1.1kg x10

SAUERTEIG 



41015

Le Pochon 280g x24



VORGEBACKEN



41016

VORGEBACKEN

le Grand Parisien 1.1kg x10



41017

VORGEBACKEN

Le Grand Céréalier 1.1kg x10



41630

Müsli Loaf 280g x26



VORGEBACKEN

NI!



432/2

VORGEBACKEN

Le Grand Céréalier 700g x14



NI!



432/3

VORGEBACKEN

Le Grand Pochon 700g x14





/ Die Feinschmeckerbrote

Bitte hier klicken, um unsere Kollektion
Die Feinschmeckerbrote anzusehen

Von unseren Bäckern mit viel Sorgfalt entwickelte Rezepte für Brote, die durch ihren Charakter, ihren intensiven Geschmack, aber auch ihre Formen und komplexen Ausführungen bestechen.

Die Brote dieser Kollektion beruhen auf drei wesentlichen Grundsätzen: **Qualität, Know-how und Kreativität.**

Alle Zutaten unterliegen einer strengen Auswahl, die Sauerteige werden in unseren Backstuben hergestellt, wo wir ihnen viel Zeit für den Gärprozess geben.

BRÖTCHEN

	30729	VORGEBACKEN	Rustikales Landbrötchen 70g x100
 SAUERTEIG  CLEAN LABEL BRIDOR			

	31480	VORGEBACKEN	Roggenbrötchen 45g x60
 BALLAST- STOFFQUELLE  CLEAN LABEL BRIDOR			

	31520	VORGEBACKEN	Viereckiges rustikales Brötchen 40g x80
 BALLAST- STOFFQUELLE  CLEAN LABEL BRIDOR			

	33417	VORGEBACKEN	Rustikales Landbrötchen 50g x130
 SAUERTEIG  BALLAST- STOFFQUELLE  CLEAN LABEL BRIDOR			

	35130	VORGEBACKEN	Rustikales Brötchen 55g x70
 CLEAN LABEL BRIDOR			

	37627	VORGEBACKEN	Brötchen mit Charakter 50g x65
 SAUERTEIG  BALLAST- STOFFQUELLE  CLEAN LABEL BRIDOR			

	37628	VORGEBACKEN	Brötchen mit Getreide und Samen 50g x65
 SAUERTEIG  BALLAST- STOFFQUELLE  CLEAN LABEL BRIDOR			

	43378	VORGEBACKEN	Körnerbrötchen 60g x100
 SAUERTEIG  BALLAST- STOFFQUELLE  CLEAN LABEL BRIDOR			

	43379	VORGEBACKEN	Dinkelbrötchen 60g x100
 SAUERTEIG  BALLAST- STOFFQUELLE  CLEAN LABEL BRIDOR			

	31610	VORGEBACKEN	Baguettine Natur 140g x25
 BALLAST- STOFFQUELLE  CLEAN LABEL BRIDOR			

	31611	VORGEBACKEN	Baguettine mit Samen und Getreide 140g x28
 SAUERTEIG  BALLAST- STOFFQUELLE  CLEAN LABEL BRIDOR			

	42619	VORGEBACKEN	Baguettine mit Charakter 140g x50
 SAUERTEIG  BALLAST- STOFFQUELLE  CLEAN LABEL BRIDOR			

N!



42884

BAGUETTES

VORGEBACKEN

Baguettine Gourmet Mit Saaten 140g x50



32672

VORGEBACKEN

Baguette 1778 280g x25



36831

VORGEBACKEN

Baguette mit Charakter 280g x22



42332

VORGEBACKEN

Baguette Gourmet mit Saaten 280g x22



BROTE ZUM TEILEN



30734

VORGEBACKEN

Rustikales Landbrot 450g x25



30735

VORGEBACKEN

Brot mit Getreide 450g x30



34909

VORGEBACKEN

Brot mit Dinkel 450g x18



35030

VORGEBACKEN

Roggenbrot 330g x26



41299

REFERENZEN
DIENSTLEISTUNGEN

VORGEBACKEN

Brot mit Getreide und Samen 400g x18



31816

VORGEBACKEN

Rustikales Landbrötchen 450g x9



32147

VORGEBACKEN

Viereckig Rustikales Brötchen 40g x30



Die Essentiellen



Einfache Brote, die sich auf das Wesentliche konzentrieren, hergestellt mit dem kompromisslosen Qualitätsanspruch von Bridor, in charakteristischen **klassischen Formen und in allgemein beliebten Geschmacksrichtungen für den alltäglichen Genuss.**

Ein Teil der Brote aus der Kollektion „Die Essentiellen“ basiert auf Mehl mit dem Gütesiegel Label Rouge.

Durch ihre unterschiedlichen Größen, von Brötchen bis hin zu großen Baguettes, eignen sich diese Brote mit ihren einfachen und regelmäßigen Formen für jeden Verzehrmoment.

| **67%** der Brotkonsumenten in Europa essen als Beilage
ZU IHRER MAHLZEIT GERNE EIN STÜCK BROT*

* Repräsentative Bridor-Studie mit 6.000 Verbrauchern aus der Bevölkerung in Europa (Frankreich, UK, Deutschland, Spanien, Italien, Niederlande), September 2023.

BRÖTCHEN

31586

VORGEBACKEN

Flute Natur 70g x55

**33003**

VORGEBACKEN

Rautenbrötchen mit Sesam 55g x100

**34971**

VORGEBACKEN

Rechteckiges rustikales Brötchen mit Samen 55g x140

**33000**

VORGEBACKEN

Rautenbrötchen Natur 55g x100

**33074**

VORGEBACKEN

Mix Rautenbrötchen 55g x100

**33001**

VORGEBACKEN

Rautenbrötchen mit Mohn 55g x100

**33002**

VORGEBACKEN

Rautenbrötchen Mehrkorn 55g x100

**34921**

VORGEBACKEN

Brötchen Natur 40g x200

**34922**

VORGEBACKEN

Rechteckiges Brötchen Natur 55g x140

**37089**

VORGEBACKEN

Rechteckiges Mehrkornbrötchen 55g x140

**37090**

VORGEBACKEN

Mehrkornbrötchen 40g x200

**37551**

VORGEBACKEN

Mix Rechteckige Brötchen 55g x120



N!



43291

VORGEBACKEN

Rustikales Brötchen mit Samen 40g x200



N!



43458

VORGEBACKEN

Mix Brötchen 40g x180



SANDWICH-BROTE



34793

VORGEBACKEN

Baguettine Natur 140g x50



34794



VORGEBACKEN

Mehrkornbaguettine 140g x50



35021

VORGEBACKEN

Baguettine mit Mohn 140g x50



BAGUETTES



34790

VORGEBACKEN

Baguette Natur 280g x25



34791

VORGEBACKEN

Mehrkornbaguette 280g x25



34792



VORGEBACKEN

Landbaguette 280g x25



42611

VORGEBACKEN

REFERENZEN
DIENSTLEISTUNGEN

38558

VORGEBACKEN

Beutel x 2 Baguettines Natur 140g x24



Baguette Nova 280g x22



Die Leckeren

Verführerische Brote auf Basis von Brotrezepten, die vom Know-how französischer Bäckermeister inspiriert sind, allerdings mit einer Besonderheit: die **Rezepte enthalten viele süße oder herzhafte eingebackene Zutaten.**

Dank der unterschiedlichen Formate, in denen diese Kollektion angeboten wird, sind Die Leckeren die perfekte Wahl für jeden Verzehrmoment.

/ **61%** der Europäer schätzen
LECKERE BROTE MIT VIELEN EINGEBACKENEN
STÜCKCHEN *

* Repräsentative Bridor-Studie mit 10.000 Verbrauchern aus der Bevölkerung in Europa (Frankreich, UK, Deutschland, Spanien, Italien, Niederlande, Polen, Tschechien, Rumänien), 202

 ZURÜCK ZUM INHALT

BRÖTCHEN



37452

VORGEBACKEN

Brötchen mit Walnüssen und Haselnüssen
55g x75



37453

VORGEBACKEN

Brötchen mit Feigen 55g x75



42665

B' BREAK

VORGEBACKEN

Brötchen mit Schokolade 60g x60



37393

100% GEBACKEN

B'Break mit 2 Olivensorten und Rosmarin
70g x40



37394

100% GEBACKEN

B'Break mit Chorizo 70g x40



37396

100% GEBACKEN

B'Break Müsli 70g x40



35026

Feigenbrot 330g x26



40496

VORGEBACKEN

Brot mit Nüssen 300g x28



40497

VORGEBACKEN

Brot mit Früchten 300g x30





KATEGORIE **BROTE** *aus aller Welt*

| **79%** der Brotkonsumenten in Europa schätzen es,
NEUE GESCHMACKSNOTEN AUS ALLER WELT ZU
ENTDECKEN *

Evasions

Wenn sich französische Backkunst durch **Trends von nah und fern** inspirieren lässt, um uns Brote mit authentischen Rezepten und wunderbarem Geschmack zu schenken.

Entdecken Sie die Backkulturen aus aller Welt in unserer Kollektion Evasions: nordisches Brot mit einem Hauch Skandinavien, typisch deutsche rustikale Brote, die in der Form gebacken werden und viele Körner enthalten, und natürlich unsere Ciabattas und Focaccias mit dem Geschmack Italiens.

Reisen Sie mit unserer Kollektion
Evasions durch die ganze Welt.



RUSTIKAL BROT



41288

VORGEBACKEN

Kürbiskernbrot 750g x7



41289

VORGEBACKEN

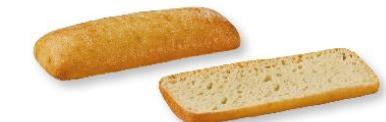
Vollkornbrot 750g x12



37140

VORGEBACKEN

Ciabatta Natur 140g x50



37147

VORGEBACKEN

Ciabatta mit Olivenöl 140g x50



SO MOELLEUX



36110

100% GEBACKEN

Brioche Brot nach Wiener Art 130g x44



36417

VORGEBACKEN

SO Moelleux Natur 100g x64



43244

VORGEBACKEN

Pinsa 450g x12



43248

VORGEBACKEN

Pinsa 205g x24



BROTE ZUM TEILEN



38226

VORGEBACKEN

Nordisches Brot 330g x26



panidor®



Panidor



Die exklusiv in Portugal hergestellte Kollektion Panidor zeichnet sich durch **Produkte in hervorragender Qualität aus, inspiriert von lokaler Backtradition**. Eine Einladung zu einer Reise mitten hinein in die Backkultur Portugals, mit einem umfassenden Sortiment an Backwaren, die sich sehr einfach zubereiten lassen.

Eine Auswahl verschiedener Brote mit **rustikaler Optik** auf Basis **geschmackvoller Rezepte**, die im Steinofen vorgebacken werden.

Große Brote, Brötchen und Mini-Brötchen mit abwechslungsreichen Rezepten, die alle Bedürfnisse erfüllen.

GROSSEN BROTE



41583

MINI BROTE



41584

VORGEBACKEN

Brot mit Kürbis und Nüssen 350g x20

BALLAST-
STOFFQUELLEBALLAST-
STOFFQUELLE

VORGEBACKEN

Rustikales Mini Brötchen 33g x200



41586

VORGEBACKEN

Dunkles Mini Brötchen 33g x250

BALLAST-
STOFFQUELLEBALLAST-
STOFFQUELLE

41595

VORGEBACKEN

Mini Brötchen mit Getreide und Samen 33g
x250BALLAST-
STOFFQUELLEBALLAST-
STOFFQUELLE

BRÖTCHEN



41590

VORGEBACKEN

Rustikales Brötchen 90g x90

BALLAST-
STOFFQUELLE

41594

VORGEBACKEN

Dunkles Brötchen 80g x100

BALLAST-
STOFFQUELLE

03 FEINGEBÄCK



Hochwertiger Plunderteig

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

Tradition, die schmeckt

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

Flexibilität und Schnelligkeit

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

Engagement für eine bessere Ernährung

- / 71 % unseres Feingebäcks tragen das Clean Label von Bridor.





KATEGORIE
FEINGEBÄCK
nach französischer Art

DIE TIPPS UNSERER
BÄCKEREXPERTEN
ZUR ZUBEREITUNG
DES FEINGEBÄCKS
AUFRUFEN





Bridor x Pierre Hermé Paris

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

Motiviert von gemeinsamen Werten und ihrem tiefen Respekt für echtes Know-how haben Bridor und Pierre Hermé Paris eine Kollektion unvergleichlicher Feingebäckcreations entworfen, **sowohl in puncto Geschmack als auch bei der Finesse der Zutaten ihresgleichen** suchen.

Dabei stellte Pierre Hermé auf Basis eines qualitätsbewussten und präzisen Lastenhefts ebenso hohe Ansprüche wie bei seinen eigenen Kreationen. In diesem Sinne entstanden vier Rezepte, in die mit unvergleichlicher Delikatesse sein ganz persönliches Gespür für die Kombination von Geschmacksnuancen und Textur einfließen.

Jede einzelne Zutat wurde sorgfältig ausgewählt, mit besonderem Augenmerk auf die Herkunft der Zutaten für diese Produktreihe: Weizen aus Frankreich, AOP-Butter aus Charentes-Poitou, Schokolade Pure Origine aus Madagaskar, Mandeln aus Kalifornien, Zitronen aus Italien...





Mini Croissant 35g x180



40260



Mini Schokobrötchen 40g x180



40261



N!



Signature Himbeere Litschi 70g x50



42761



N!



Sensation Zitrone 70g x50



42762

GTG



Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels

Unsere über 20-jährige Zusammenarbeit mit dem Haus La Maison Lenôtre baut auf gemeinsame Werte auf - hoher Qualitätsanspruch, Exzellenz und Kreativität.

Exklusive Rezepte, entwickelt von den Bäckermeistern von Lenôtre, für **Feingebäck mit delikaten Geschmacksnoten und einzigartiger Blätterung, hergestellt mit AOP-Butter aus Charentes-Poitou.**

Jedes Produkt wird von der Qualitätsabteilung bei Maison Lenôtre einzeln kontrolliert, eine Garantie für gleichbleibende Qualität und die besondere Signatur von Exzellenz. Diese Prestigemarke **von Küchenchefs für Küchenchefs** richtet sich an unsere anspruchsvollsten Kunden und wird heute weltweit angeboten.

| **72%** der europäischen Verbraucher legen Wert auf **QUALITÄT, FRISCHE und KNUSPRIGKEIT** des Feingebäcks bei einem Aufenthalt im HOTEL*.

MINI TARTELETTES

BUTTER



42321

BUTTER



GTG

Mini Tartelette Apfel Birne 35g x144



42322

BUTTER



GTG

Mini Tartelette Ananas Passionsfrucht 35g x144



42323

BUTTER



42337

GTG

Mix Mini Feingebäck x144



MINIS UND LUNCH

AOE
AUSGEZEICHNETE
QUALITÄT

30227

AOE
AUSGEZEICHNETE
QUALITÄT

GTG

Lunch Apfeltasche 40g x255



31290

AOE
AUSGEZEICHNETE
QUALITÄT

GTG

Lunch Schokobrötchen 35g x210



31776

AOE
AUSGEZEICHNETE
QUALITÄT

31778

GTG

Lunch Croissant 30g x195



BUTTER



32972

BUTTER



GTG

Mini Rosinenschnecke 30g x230



32973

BUTTER



GTG

Lunch Schokobrötchen 35g x210



32974

UNVERZICHTBAR



30995

TG

Lunch Croissant 30g x195



Croissant 80g x120





31802



Croissant 70g x165

TG



Schokobrötchen 80g x150



33861

GTG

Mix Mini Feingebäck x90



31803

REFERENZEN
DIENSTLEISTUNGEN

31542



Lunch Croissant 30g x70



TG

GTG



31543

GTG

Lunch Schokobrötchen 35g x70





Éclat du Terroir

Éclat du Terroir, eine Kollektion mit drei verschiedenen Produktreihen:



/ **Éclat du Terroir Original**, das einzigartige und unvergleichliche Geheimrezept mit der AOP-Butter Charentes-Poitou, einer lokalen Butter, geprägt durch unvergleichliches regionales Know-how, die bei der Herstellung einen nachhaltigen Ansatz verfolgt.

/ **Éclat du Terroir Feine Butter**, eine Feingebäckreihe, die feine Butter mit besonderen Eigenschaften enthält, eine Garantie für hohe Qualität und die typischen Geschmacksnoten der Kollektion Eclat du Terroir.

/ **ARTY**, wahre Kunstwerke in Feingebäck. Die Feingebäckreationen ARTY stechen durch ihre modernen, regelmäßigen und minimalistischen Linien ins Auge.

/ **meistgekaufte** *Croissantmarke der Bäcker**

/ **beliebteste** *ungegarte Croissant der Verbraucher***

* Interne Studie, durchgeführt von Food Service Vision (2022). Repräsentative Datenerhebung bei 140 unabhängigen Bäckern, die tiefgekühltes Feingebäck kaufen.

** Verbraucherpanel, Actalia Sensoriel für Bridor (2024). Datenerhebung bei 100 Verbrauchern in Frankreich, die Buttercroissants in der Bäckerei kaufen. Unter 4 Croissantreferenzen der marktführenden nationalen Marken

FOKUS AUF ARTY

Feingebäck der kreativen Bäckermeister

Das Backhandwerk hat viel mit Kunst gemein, beide werden von Leidenschaft beflügelt.

Éclat du Terroir findet seine Inspiration in den Werken namhafter Vertreter der Pâtisseriekunst, die allein schon optisch die Regeln der Genussfreude neu erfinden. Diese Inspiration findet mit dem Feingebäck ARTY Eingang in unsere Kollektionen.

Wie echte Kunstwerke stechen die Feingebäckreationen ARTY durch ihre modernen, regelmäßigen und minimalistischen Linien ins Auge.

Das Croissant ARTY 75g ungewöhnlich: Das originelle Croissant in moderner Pyramidenform besticht außen durch feine und delikate Blätterung und innen mit fluffiger Krume. Möglich wird diese einmalige grafische Optik durch die Entwicklung eines neuen Prozesses.

Das Schokobrötchen ARTY 85g ungewöhnlich: Einzigartige Blätterung bei einer relativ kurzen, dafür aber sehr breiten Form mit großem Volumen dank der Entwicklung einer besonderen Faltung und eines unwiderstehlichen Rezepts mit 20% mehr Schokolade*.

Lassen Sie sich von unseren beiden Feingebäckreationen ARTY verführen



BUTTER



33980 Mini Croissant 25g x200

BUTTER



33981 Mini Schokobrötchen 30g x200

BUTTER



33982 Mini Rosinenschnecke 35g x200

BUTTER



35191 Lunch Croissant 30g x195

CLEAN
LABEL
BRIDORCLEAN
LABEL
BRIDOR

BUTTER



35192 Lunch Schokobrötchen 35g x210

BUTTER



35193 Lunch Rosinenschnecke 30g x230

UNVERZICHTBAR

BUTTER



41855 Croissant Arty 75g x150

CLEAN
LABEL
BRIDOR

41856 Schokobrötchen Arty 85g x135

CLEAN
LABEL
BRIDORCLEAN
LABEL
BRIDOR

ARTY

ARTY



31780 Croissant 80g x60
37383 Croissant 70g x70



33914 Croissant 70g x165

GTG
GTG



31792 Schokobrötchen 80g x60



31691 Schokobrötchen 80g x150

TG



BUTTER



BUTTER



40721 Croissant 70g x165

GTG
GTG
GTG
GTG



BUTTER



34162 Schokobrötchen 70g x90

40675 Schokobrötchen 80g x60



BUTTER



41476 Schokobrötchen 80g x150

TG



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



**CLEAN
LABEL
BRIDOR**



**CLEAN
LABEL
BRIDOR**



BUTTER



35022 Croissant gebogen 70g x165

TG



32569 Rosinenschnecke 130g x90

BUTTER



41053 Rosinenschnecke 130g x50

TG



BUTTER



41052 Rosinenschnecke 130g x90

GTG

TG

Les
Inspirés

/ Les Inspirés



Eine Feingebäckreihe aus reiner Premiumbutter mit sehr ausgeprägter Blätterung und großzügigem Volumen.

Croissants mit deutlich ausgeprägter und gut sichtbarer Blätterung und ansprechendem Volumen.

Schokobrötchen, die durch ihre vergleichsweise kurze, dafür aber breite und voluminöse Form eine sehr appetitliche und großzügige Optik bieten.

Ein **vollkommen neues Rezept**, angereichert mit Milch* für köstliche Geschmacksnoten und eine **wunderbar cremefarbene Blätterung**.

Nur **UNGEGART** erhältlich.

/ **59%** der europäischen Verbraucher, die Feingebäck mögen,
BIETEN IHREN KINDERN AUCH FEINGEBÄCK ALS
NACHMITTAGSSNACK AN**

* In Pulverform eingearbeitet. ** Repräsentative Bridor-Studie mit 2.287 Verbrauchern aus der Bevölkerung in Europa, 2023.

BUTTER



41413

BUTTER



41414

Schokobrötchen 80g x150



Croissant 70g x165





/ Die Geschmackvollen

Die Kollektion Die Geschmackvollen basiert auf einem Rezept, das viel Butter enthält und dem Feingebäck seine charakteristische **zartschmelzende Textur und seine intensiven Geschmacksnoten verleiht**, die sich auf der Zunge entfalten.

Die feine Blätterung gibt dem Feingebäck seine unvergleichliche Knusprigkeit.

Die Geschmackvollen versprechen köstliche Genussmomente und eignen sich wunderbar für jede Tageszeit.

/ **67%** der europäischen Verbraucher, die Feingebäck verzehren, kaufen **AM WOCHE NENDE REGELMÄSSIG FEINGEBÄCK ZUM FRÜHSTÜCK IN DER BÄCKEREI***

* Repräsentative Bridor-Studie mit 2.287 Verbrauchern aus der Bevölkerung in Europa, 2023.

MINIS UND LUNCH

BUTTER



32924 Mini Apfeltasche 40g x255

BUTTER



32181 Mini Croissant 25g x225
 32956 Mini Croissant 20g x260
 32881 Lunch Croissant 30g x240

BUTTER



32921 Mini Croissant 20g x200

BUTTER



33320 Mix Mini Lunch Feingebäck x135

GTG



BUTTER



32182 Mini Schokobrötchen 25g x250
 32918 Schokobrötchen 32g x240
 32958 Mini Schokobrötchen 28g x260

BUTTER



32922 Mini Schokobrötchen 28g x200



BUTTER



32183 Mini Rosinenschnecke 30g x260
 32919 Rosinenschnecke 35g x260

BUTTER



32923 Mini Rosinenschnecke 30g x200

TG



UNVERZICHTBAR

BUTTER



30228 Apfeltasche 105g x50



BUTTER

30063 Croissant 71g x150
35099 Croissant 80g x150

BUTTER



40083 Tasche mit Apfelstückchen 105g x50



BUTTER

31001 Schokobrötchen 75g x70
32822 Schokobrötchen 65g x90

BUTTER

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

BUTTER



32099 Schokobrötchen 80g x150



BUTTER

35653 Croissant 80g x60
35676 Croissant 90g x50

BUTTER

31002 Rosinenschnecke 110g x60
35712 Rosinenschnecke 96g x66GTG
GTGTG
TG

BUTTER



39621 Gebogenes Croissant 80g x56

BUTTER



41054 Rosinenschnecke 105g x120

REFERENZEN
DIENSTLEISTUNGEN

BUTTER



30937 Schokobrötchen 75g x20

II

BUTTER



30936 Croissant 60g x30

GTG



BUTTER



32422 Rosinenschnecke 110g x22

BUTTER



40630 Mini Croissant 25g x200



BUTTER



41214 Mix Mini Feingebäck x90





/ Die Unwiderstehlichen

Eine Feingebäckreihe auf Basis eines gemeinsamen Rezepts, die durch **einen Hauch Milch* und Rahm*** intensive Noten entfaltet, die auf der Zunge zergehen und alle Genießer begeistern werden.

Kombiniert mit einem **Plunderteig mit reiner Butter** entsteht bei diesem Rezept ein äußerst knuspriges, homogenes und luftiges Feingebäck, außen appetitlich goldbraun und innen wunderbar fluffig.

Ein **spezieller Herstellungsprozesses** verleiht diesem Feingebäck **besonderes Volumen** und sorgt für eine gleichmäßige Verteilung der Schokolade in den Schokobrötchen.

BEI DER AUSWAHL EINES FEINGEBÄCKS achten europäische Verbraucher in erster Linie auf **DIE FRISCHE****

* In Pulverform eingearbeitet. ** Repräsentative Bridor-Studie mit 6.000 Verbrauchern aus der Bevölkerung in Europa, 2023.

MINIS UND LUNCH

BUTTER



39713

BUTTER



GTG

Mini Schokobrötchen 28g x160



BUTTER



37460

BUTTER



GTG

Croissant 60g x70



BUTTER



38318

BUTTER



TG

Schokobrötchen 85g x135



39714

BUTTER



GTG

Croissant 65g x180



BUTTER

37461

BUTTER



GTG

Croissant 70g x60



BUTTER

36039

BUTTER



TG

Schokobrötchen 75g x165



36040

TG



38317

TG

BUTTER



Croissant 75g x150



BUTTER

42466

BUTTER

REFERENZEN
DIENSTLEISTUNGEN

38203

BUTTER



38204

TG

Croissant 60g x72



Schokobrötchen 70g x72



Die Klassiker



Die Klassiker, ein breites Sortiment mit Butter-Feingebäck nach französischer Art, sind sowohl in Form von garfertigen als auch backfertigen Teiglingen erhältlich.

In dieser Kollektion finden Sie die allseits beliebten geraden Croissants, Croissants in Hörnchenform und Schokobrötchen, aber auch sehr leckere Rosinenschnecken.

Die Klassiker sind in verschiedenen Formaten erhältlich und bieten für jeden Verzehrmoment eine passende Option.

| **71%** der europäischen Verbraucher schätzen
BEI SEMINARPAUSEN UND IM RAHMEN VON GEWERBLICHEN
EVENTS FEINGEBÄCK IM MINIFORMAT*

BUTTER



31025 Lunch Schokobrötchen 32g x340

BUTTER



31026 Lunch Croissant 30g x400

BUTTER



34840 Mini Croissant 25g x225

BUTTER



34853 Mini Schokobrötchen 25g x250

CLEAN
LABEL
BRIDOR

BUTTER



UNVERZICHTBAR

34854 Mini Rosinenschnecke 30g x260

32629 Croissant 55g x110
35511 Croissant 80g x60CLEAN
LABEL
BRIDOR

BUTTER

30168 Croissant 60g x180
30158 Croissant 50g x200CLEAN
LABEL
BRIDOR

BUTTER

31027 Schokobrötchen 80g x70
33751 Schokobrötchen 65g x90
34581 Schokobrötchen 75g x70GTG
GTG
GTG

BUTTER



30095 Schokobrötchen 70g x180

BUTTER

30261 Rosinenschnecke 105g x120
32659 Rosinenschnecke 120g x105

BUTTER



32562 Gebogenes Croissant 80g x60

BUTTER



32717 Maxi Schokobrötchen 150g x36

GTG



BUTTER

N!



43279 Maxi Croissant 120g x36

GTG





Baker Solution

Einfaches Feingebäck mit leichter und knuspriger Textur,
**hergestellt mit hochwertigem Mischfett¹ (MGC) oder
Qualitätsmargarine² (MGV) und sorgfältig ausgewählten
Zutaten.**

Unser Angebot Baker Solution ist eine Kollektion aus Feingebäck nach französischer Art, die perfekte Lösung für schnelle und effiziente Zubereitung.

Ergänzt wird die Kollektion Baker Solution durch köstliche vegane Premiumreferenzen, ein Marktsegment, das sich von einem Trend zu einer bleibenden Ernährungswende etabliert.

| **43%** der Europäer ESSEN GELEGENTLICH VEGAN,
zu Hause oder im Restaurant*

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

(1) Mischfett (MGC): Kombination aus Butterkonzentrat und Pflanzenfetten (ungehärtet) • (2) Qualitätsmargarine auf Basis von Pflanzenfetten (MGV).

MELAN
GE

35508 SelectBlend Croissant 70g x64

MELAN
GE35509 SelectBlend Schokobrötchen 80g
x70MARGA
RINE

38509 Apfeltafel 100g x50

MELAN
GE40882 SelectBlend Rosinenschnecke 110g
x60

GTG

MELAN
GE40871 SelectBlend Croissant mit
Zuckerdekor 75g x50

VEGAN

MARGA
RINE

41241 Veganes Croissant 70g x60

CLEAN
LABEL
BRIDOR

VEGAN

MARGA
RINE

41221 Veganes Schokobrötchen 80g x60

MELAN
GE42747 SelectBlend Schokobrötchen 70g
x76

GTG

Select
Blend

VEGAN

CLEAN
LABEL
BRIDOR

VEGAN

CLEAN
LABEL
BRIDORCLEAN
LABEL
BRIDORSelect
Blend

MELAN
GE

N!



42739 SelectBlend Croissant 80g x60

MELAN
GE

N!



42746 SelectBlend Croissant 60g x70

MELAN
GE

N!

42857 SelectBlend Schokobrötchen 105g
x46MELAN
GE

MINIS UND LUNCH



35506 Mini SelectBlend Croissant 25g x225

GTG

40837 Mini SelectBlend Croissant 30g x240

GTG

CLEAN
LABEL
BRIDORSelect
BlendCLEAN
LABEL
BRIDORSelect
BlendSelect
BlendCLEAN
LABEL
BRIDORSelect
BlendMELAN
GE35507 Mini SelectBlend Schokobrötchen
28g x260MARGA
RINE

40841 Lunch Rosinenschnecke 35g x260

MARGA
RINE

40839 Lunch Schokobrötchen 32g x240

MELAN
GE

N!

42760 Mini SelectBlend Schokobrötchen
35g x210

GTG

CLEAN
LABEL
BRIDORSelect
BlendCLEAN
LABEL
BRIDORCLEAN
LABEL
BRIDORSelect
Blend

MELAN
GE

N!



42759 Mini SelectBlend Rosinenschnecke 30g x260

MELAN
GE

N!



42750 SelectBlend Lunch Croissant 40g x165

N!

VEGAN

MARGA
RINE

42870 Mini Veganes Schokobrötchen 32g x240

N!

VEGAN

MARGA
RINE

42855 Mini Veganes Croissant 30g x195

GTG

Select
BlendCLEAN
LABEL
BRIDORSelect
Blend

VEGAN

CLEAN
LABEL
BRIDOR

VEGAN

CLEAN
LABEL
BRIDORMELAN
GE

N!



42848 Mix Mini Feingebäck x135

GTG

Select
Blend



KATEGORIE **KÖSTLICHES** *Feingebäck*

FÜR EIN PERFEKTES
BACKERGEBNIS
BEACHTEN SIE BITTE
DIE TIPPS UNSERER
BACKEXPERTEN!

/ Die Mini-Köstlichkeiten



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

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

/ **64%** der europäischen Verbraucher wünschen sich **EINE BREITE AUSWAHL AN MINI-FEINGEBÄCK IN UNTERSCHIEDLICHEN FORMEN UND GESCHMACKSRICHTUNGEN am Frühstücksbuffet im Hotel***

/ **60%** der europäischen Verbraucher mögen **FARBENFROH DEKORIERTES FEINGEBÄCK****

* Repräsentative Bridor-Studie mit 6.000 Verbrauchern aus der Bevölkerung in Europa, 2023.

** Repräsentative Bridor-Studie mit 2.287 Verbrauchern aus der Bevölkerung in Europa, 2023.

FOKUS AUF Die Mini Tartelettes

Wenn Feingebäck auf die Pâtisserie trifft ...

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

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

42321 MINI TARTELETTE APFEL BIRNE 35 g

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

42322 MINI TARTELETTE JOHANNISBEERE APFEL 35 g

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

42323 MINI TARTELETTE ANANAS PASSIONSFREUCHT 35 g

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

42337 MIX MINI TARTELETTE

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



UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS
.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

.PROFESSIONNELS.

UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS

MINI KÖSTLICHKEITEN

BUTTER



36814

BUTTER



GTG

Mini Jésuite mit Vanillecreme 40g x150



36815

BUTTER



GTG

Mini Finger mit Praline 35g x150



36821

BUTTER



36822

GTG

Mix Mini Köstlichkeiten x200

SÜßES MINI FEINGEBÄCK

BUTTER



31293

BUTTER



TG

Mini Schleife mit Schokolade 28g x180

31701

BUTTER



GTG

Mini Schleife mit Cranberries 30g x100

32157

BUTTER



GTG

Mini Zimtschnecke 35g x260

MIX MINI FEINGEBÄCK

BUTTER



32232

BUTTER



GTG

Mix Mini Feingebäck x140

32330

MELAN GE

N!



GTG

Mix Mini Feingebäck x140



42867

MELAN GE

N!



42868

GTG

Mini SelectBlend Schleife mit Cranberries 30g x100



MELAN
GE

N!



42869

MELAN
GE

N!



42872

MELAN
GE

N!



42873

MELAN
GE

N!



42971

Mini Extravagant Crème SelectBlend 40g
x180

Select
Blend

Mini SelectBlend Zimtschnecke 35g x260

Select
Blend

Mini SelectBlend Schleife mit Schokolade
28g x100

Select
Blend

Mini Croissant mit Aprikosenfüllung
SelectBlend 40g x165

Select
BlendMELAN
GE

N!



42972

MELAN
GE

N!



42973

MELAN
GE

N!



43088

BUTTER



31103

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

CLEAN
LABEL
BRIDORSelect
Blend

Mini SelectBlend Croissant mit
Cremefüllung 40g x165

Select
Blend

Mix Mini-Croissants mit Füllung
SelectBlend 40g x165

Select
Blend

Mini Korb mit Mango 40g x100

CLEAN
LABEL
BRIDOR

BUTTER

31104

BUTTER



GTG



31105

BUTTER



31106

BUTTER



31507

Mini Korb mit Sauerkirsche 40g x100

CLEAN
LABEL
BRIDOR

Mini Korb mit Erdbeere 40g x100

CLEAN
LABEL
BRIDOR

Mini Korb karamellisierter Apfel 40g x100

CLEAN
LABEL
BRIDOR

Mix mini Korb mit Früchten 40g x100

CLEAN
LABEL
BRIDOR

MARGA
RINE

42624

GTO

Mini Zopf Ahornsirup und Pekannüsse 40g
x100



Die Maxi-Köstlichkeiten

Kreatives und reichhaltiges Feingebäck für ein unvergleichliches Genusserlebnis.

Unsere Kollektion Die Maxi-Köstlichkeiten beruht im Wesentlichen auf Rezepten mit reiner Butter für ein Feingebäck mit feiner Blätterung, knuspriger Textur und einem Geschmack, der seinesgleichen sucht. **Reichhaltige Rezepte mit unendlichem Geschmack für eine wunderbar aromatische Explosion auf der Zunge.**

/ 81%
der europäischen Verbraucher, die Feingebäck mögen, schätzen die Geschmacksrichtung Schokolade - HASELNUSS*

FOKUS AUF

Die neue Kollektion "Köstliches Feingebäck" von Pierre Hermé!



■ Zwei exklusive und elegante Rezepte, in denen sich das Talent für Pâtisserie des Hauses Pierre Hermé Paris mit dem Know-how von Bridor vereint

■ Goldbraun gebackener, feiner Blätterteig mit gU-Butter aus Charentes-Poitou

■ Köstlich cremige Füllungen mit intensivem Geschmack

■ Knusprige Toppings

■ Zutaten in höchster Qualität: Weizen aus Frankreich, Zitronen aus Italien, Mandeln aus Kalifornien...

■ **68%** DER EUROPÄER SCHÄTZEN
FEINGEBÄCK MIT FRÜCHTEN!*



42761 SIGNATUR HIMBEERE LITSCHI 70G

Feingebäck in großzügiger Form mit feiner Blätterung, in einer Fruchtkombination, die ihre Inspiration in den legendären Rezepten des Hauses Pierre Hermé Paris findet.

Die weiche Marzipanfüllung mit der Sonne kalifornischer Mandeln wird durch den Zusammenklang delikater Geschmacksnoten, bei dem milde Litschi auf natürlich säuerliche Himbeere trifft, zu einem sublimen Erlebnis. Gehackte Mandeln auf der Oberseite sorgen für ein interessantes Spiel der Texturen.



42762 SENSATION ZITRONE 70G

Dieses elegant gefaltete Feingebäck besticht durch seine cremige Füllung mit intensivem Zitronengeschmack, einer verführerischen Kombination aus kalifornischen Mandeln, Zitronensaft aus Sizilien und kandierten Zitronenstückchen aus Italien.

Das Topping aus Crêpe Dentelle verleiht dem Ganzen eine subtile knusprige Note und rundet das kulinarische Erlebnis dieser Kreation ab, eine gelungene Mischung aus Frische und Genuss.

FOKUS AUF FEINGEBÄCK MIT MILKA® SCHOKOLADENTROPFEN

SCHNECKE

- Unwiderstehliches Feingebäck 95g mit **reiner Butter** und Milka®-Schokoladentropfen (10%).
- Die runde Form unterstreicht die **Reichhaltigkeit** des Gebäcks und verspricht **vollen Geschmack bei jedem Biss**.
- Mit dem **einzigartig milden und cremigen Geschmack von Milka®-Schokolade**.
- Weiche und zartschmelzende Textur dank sahniger Konditorcreme.

FINGER

- Unwiderstehliches Feingebäck 90g mit Milka®-Schokoladentropfen.
- Das besondere Finger-Format liegt voll im Trend und **passt sich perfekt an den Verzehr On-the-Go*** an.
- Mit dem **einzigartig milden und cremigen Geschmack von Milka®-Schokolade**.
- Weiche und zartschmelzende Textur dank sahniger Konditorcreme.

NACHMITTAGSSNACK: DER BELIEBTESTE MOMENT FÜR DEN VERZEHRS VON MILKA®-PRODUKTEN

72% der europäischen Verbraucher finden FEINGEBÄCK MIT MILKA®-SCHOKOLADE LECKERER ALS EIN FEINGEBÄCK mit klassischer Schokolade*



TÜTEN ODER STICKER WERDEN DIREKT IM KARTON MITGELIEFERT, UM DIE MARKE IM REGAL AUFZUWERTEN UND DIE SICHTBARKEIT FÜR DIE VERBRAUCHER ZU ERHÖHEN.

In 6 Referenzen erhältlich:

- 42177 66 SCHNECKEN MIT MILKA®-SCHOKOLADE BACKFERTIG + 33 STICKER AUF FRANZÖSISCH
- 42266 66 SCHNECKEN MIT MILKA®-SCHOKOLADE BACKFERTIG + 33 STICKER AUF ENGLISCH
- 40473 66 SCHNECKEN MIT MILKA®-SCHOKOLADE BACKFERTIG + 66 TÜTEN AUF FRANZÖSISCH
- 42364 66 SCHNECKEN MIT MILKA®-SCHOKOLADE BACKFERTIG + 66 TÜTEN AUF DEUTSCH
- 43459 70 FINGER MIT MILKA®-SCHOKOLADE BACKFERTIG + 70 TÜTEN AUF FR/EN
- 42620 70 FINGER MIT MILKA®-SCHOKOLADE BACKFERTIG + 35 STICKER AUF FR/EN

* Repräsentative Bridor-Studie mit 4.800 Verbrauchern aus der Bevölkerung in Europa, 2025.

AUÉC / WITH
Milka
CHOCOLAT

Entdecken Sie unsere Schnecke mit Milka®-Schokolade



Entdecken Sie unsere Finger mit Milka®-Schokolade

DIE BLÄTTTERTEIGBROCHE

BUTTER



39849

100% GEBACKEN

Plunderteigbrioche spiral 295g x4

BUTTER



40449

TG

DIY plunderteigbrioche 330g x24

GEFÜLLTE CROISSANTS

BUTTER



34420

GTG

Croissant mit Kakao-Haselnussfüllung 90g x60

BUTTER



34421

GTG

Croissant mit Mandelfüllung 90g x60

BUTTER



35310

GTG

Croissant mit Kakao-Haselnussfüllung 95g x60

BUTTER



35716

GTG

Croissant mit Mandelfüllung 95g x60

BUTTER



36672

GTG

Croissant mit Kakao-Haselnussfüllung 90g x44

BUTTER



37459

GTG

Croissant mit Kakao-Haselnussfüllung 70g x56

MARGARINE



38539

GTG

Veganes Croissant mit himbeefüllung
Baker Solution 90g x44

BUTTER



39889

GTG

Croissant mit Cremefüllung 100g x50

BUTTER



40404

GTG

Croissant mit Himbeerfüllung 90g x40

BUTTER



40405

GTG

Croissant mit Kakao-Haselnussfüllung 90g x40

BUTTER



40407

MELAN
GE

40884

BUTTER



42563

MELAN
GE

42831

GTG

Croissant mit Aprikosenfüllung 90g x40

MELAN
GE

42970

EXTRAVAGANTS

BUTTER



32063

BUTTER



36622

BUTTER



37745

GTG

Croissant mit Aprikosenfüllung
SelectBlend 90g x40MELAN
GE

N!



42841

MELAN
GE

N!



42842

BUTTER



32160

BUTTER



39701

GTG

Extravagant mit Creme und Schokolade
SelectBlend 95g x70Extravagant Dreimal Schokolade
SelectBlend 95g x60

Zimtschnecke 100g x60



BUTTER



42266

MELANGE

N!

GIGANT

Schnecke mit Milka® Schokolade 95g x66

MELANGE

N!



43399

GIGANT

SelectBlend Schnecke mit Praline und Haselnuss 100g x62

Select Blend

SCHLEIFEN

BUTTER



30302

BUTTER

TG

Schleife mit Schokolade 120g x65

BUTTER



34060

TG

Schleife mit Dunkle Schokolade 110g x65

SUISSES

BUTTER



30042

BUTTER

TG

Suisse mit Schokolade 120g x70

BUTTER



33441

GIGANT

Suisse mit Schokolade 100g x70

BUTTER



40498

MELANGE

N!

GIGANT

Suisse mit Rosinen 100g x70

CLEAN LABEL BRIDOR

42843



GIGANT

Suisse mit Schokolade SelectBlend 100g x70

Select Blend

MAXI FINGERS

BUTTER

N!



43280

MELANGE

N!

GIGANT

Finger Mit Pistazien-Schokolade 90g x60

MELANGE

N!



43620

GIGANT

Milka® Schokofinger 90g (mit Aufklebern) x70

DIE KORB

MELANGE

N!



43239

BUTTER

GIGANT

Selectblend Korb Mit Creme 100g x70

Select Blend

43283



GIGANT

Korb mit Apfel 100g x70

CLEAN LABEL BRIDOR

DIE DÄNISCHEN CROWNS



39774

MARGA
RINE

GTG

Veganes crown Vanillegeschmack
Haselnussstücke Baker Solution 90g x48



39775

MARGA
RINE

GTG

Veganes Crown Orange und
Haselnussstücke Baker Solution 90g x48



39776

MARGA
RINE

GTG

Veganes crown Kirsche und Leinsamen
Baker Solution 90g x48



ANDERE SPEZIALITÄTEN



38184

GTG

Breizh'n'Roll 85g x60

MARGA
RINE

42623

GTG

Zopf Ahornsirup und Pekannüsse 95g x48

REFERENZEN
DIENSTLEISTUNGEN

BUTTER



40538

GTG

Croissant mit Kakao-Haselnussfüllung 90g
x22





KATEGORIE
FEINGEBÄCK
aus aller Welt

/ Evasions



Wenn sich französische Backkunst durch **Trends von nah und fern** inspirieren lässt, um uns Feingebäck mit **originellen Rezepten und wunderbarem Geschmack** zu schenken.

Unsere vielfältigen Produkte laden ein zu lokalen Geschmackserlebnissen, zum Beispiel mit dem Croissant Zaatar und seiner mittelorientalischen Würze oder auch unseren Couques belgischer Inspiration.

/ **76%** der europäischen Feingebäckkonsumenten schätzen es, GEBÄCK IN NEUEN FORMEN UND GESCHMACKSRICHTUNGEN ZU ENTDECKEN*

COUQUE MIT BUTTER

BUTTER



40942

BUTTER



40943

GTG

CROISSANTS

BUTTER



34732

BUTTER



35681

GTG

Couque mit Butter 75g x64



BUTTER



40543

MELANGE

GTG

Croissant Zaatar 70g x60



40838

GTG

Mehrkorn Croissant SelectBlend 35g x180



BUTTER



40544

GTG

Croissant Zaatar 35g x165



04 SNACKS



Hochwertige Blätterung

- / Backfertige Snacks mit **knuspriger Textur** und **goldbrauner Blätterung**.
- / **MEHL AUS FRANKREICH**: Klassische Weizenmehlsorten, hergestellt aus in Frankreich angebautem Getreide*.
- / Nur mit Eiern aus Bodenhaltung**.

Geschmack und Kreativität

- / **Geschmackvolle, reichhaltige und vielfältige Füllungen** erfüllen alle Anforderungen des Snacking-Segments, das sich immer größerer Beliebtheit erfreut.

Schnelle Zubereitung

- / Ein Angebot in backfertigem Format für **einfache und schnelle Anwendung** in Kombination mit garantierter Frische und hoher Flexibilität.

Engagement für bessere Ernährung

- / 90% unserer herzhaften Snacks haben das Clean Label Bridor.





Herzhafte Snacks

Köstliche herzhafte Snacks mit **reichhaltigen und vielfältigen Füllungen** erfüllen alle Anforderungen des Snacking-Segments, das sich immer größerer Beliebtheit erfreut.

Passende Formate für unterschiedlichste Erwartungen: **Mini-Formate** für jede Tageszeit, zu Hause oder außer Haus, aber auch reichhaltigere **Maxi-Formate**, die sich ebenso gut für einen Snack-to-Go eignen als auch für den Verzehr am Tisch*.

/ **87%** der Verbraucher von herhaftem Blätterteiggebäck in Europa geben an, dass sie **BLÄTTERTEIGGEBÄCK MIT KÄSE mögen***

MELANGE  N! 43374 GTG SelectBlend Delice mit Tomate und Ziegenkäse 100g x60 VEGETARISCH CLEAN LABEL BRIDOR Select Blend	MELANGE  N! 43375 GTG Selectblend Delice mit Feta und Spinat 100g x60 VEGETARISCH CLEAN LABEL BRIDOR Select Blend	BUTTER FINGER 41251 GTG Käsefinger 90g x60 VEGETARISCH	BUTTER MINI SNACKS 41251 GTG Extravagant mit Käse 35g x180 VEGETARISCH CLEAN LABEL BRIDOR
BUTTER  38925 GTG Mini Käseschnecke 35g x225 VEGETARISCH CLEAN LABEL BRIDOR	BUTTER  38926 GTG Mini Pestoschnecke 30g x225 VEGETARISCH CLEAN LABEL BRIDOR	BUTTER 38928 GTG Mix Mini Schnecke Gesalzen x225 VEGETARISCH CLEAN LABEL BRIDOR	BUTTER 38929 GTG Mini Pizzaschnecke 35g x225 VEGETARISCH CLEAN LABEL BRIDOR
KÖRBCHEN  34401 GTG Korb mit Schinken und Käse 100g x70 VEGETARISCH	BUTTER  40642 GTG Korb mit La vache qui rit® Käse 100g (mit Stickern) x70 VEGETARISCH CLEAN LABEL BRIDOR	BUTTER 40643 GTG Korb mit La vache qui rit® Käse 100g (mit Tüten) x70 VEGETARISCH CLEAN LABEL BRIDOR	MELANGE N! 43272 GTG Mini Korb mit La Vache qui rit® Käse 40g (mit Stickern) x140 VEGETARISCH CLEAN LABEL BRIDOR Select Blend

MELAN
GE

N!



Mini-Blätterteig mit La Vache qui rit® Käse
40 g (mit Beuteln) x140

VEGETARIAN
 CLEAN LABEL
BRIDOR

Select Blend

43278

BUTTER

SCHNECKEN

GTG



Schnecke mit Schinken und Käse 120g x54

33123

BUTTER

N!



43318

BUTTER

N!



43319

GTG

Schnecke mit Tomaten Marinara 100g x60

VEGETARIAN

GEFÜLLTE CROISSANTS

BUTTER



Croissant mit Käsefüllung 90g x60

VEGETARIAN

CLEAN LABEL
BRIDOR

37455

MELAN
GE

N!



SelectBlend Croissant mit Käsefüllung 95g
x60

VEGETARIAN

CLEAN LABEL
BRIDOR

Select
Blend

42974

BUTTER



DER BUNN'ROLL

GTG

Bun'n'roll 85g mit formen x50

VEGETARIAN

CLEAN LABEL
BRIDOR

36967

BUTTER



Bun'n'Roll 85g x20

VEGETARIAN

CLEAN LABEL
BRIDOR

38366

GTG

REFERENZEN
DIENSTLEISTUNGEN

05 PÂTISSERIE



Know-how und Exzellenz

Über 10 Jahre Know-how und Fachkompetenz zeigen sich in unserem **Pâtisserie-Sortiment mit intensivem und abwechslungsreichem Geschmack**. Alles, was Sie für wunderbare Genussmomente brauchen!

Genuss und Kreativität

Ein Angebot, inspiriert vom reinen **Know-how der französischen Konditorei** und den **Backkulturen aus aller Welt...** für eine breite Auswahl an unwiderstehlicher Pâtisserie.

Flexibilität und Schnelligkeit

Ein Angebot in erster Linie in servierfertiger Form, aber auch in Form von backfertigen Teiglingen für **optimale Qualität**. Erhältlich in verschiedenen Verpackungsformaten, die den besonderen Kundenbedürfnissen gerecht werden.



Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels

Bridor und La Maison Lenôtre haben sich zusammengeschlossen, um gewerblichen Kunden **Macarons der Sonderklasse** anzubieten: sorgfältige Anfertigung, intensiver Geschmack und edle Zutaten.

Macarons, inspiriert von Tradition, gefüllt mit Buttercreme, Ganache oder Fruchtkompott.

| **68%** der französischen Verbraucher bevorzugen
MACARONS IN KLASSISCHEN GESCHMACKSVARIANTEN
(Vanille, Schokolade, Himbeere...)*

| **77%** der europäischen Verbraucher finden, dass Macarons
FÜR HOCHWERTIGE PÂTISSERIEN STEHEN**

* Repräsentative Bridor-Studie mit 1.000 Verbrauchern aus der Bevölkerung in Frankreich, 2022.
** Repräsentative Bridor-Studie mit 6.000 Verbrauchern aus der Bevölkerung in Europa, September 2023.

MACARONS



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



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



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



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



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



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



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



33440 Platte mit Macarons Sortiment Nr. 1 (48 x 12g)
16 Stück pro Rezept, auf 2 Platten
karton mit 96 Stück
1. Ganache aus Herkunftsschokolade
2. Tahiti- und Madagaskar-Vanille
3. Pistazie
4. Himbeercompott
5. Salzbuttermarmelade
6. Zitrone



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

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

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

Die Köstlichkeiten



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



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

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

Die Füllung dieser Macarons besteht aus:
/ geschlagener Ganache für eine feine und leichte Textur
/ oder aus Fruchtkompott für frischen und intensiven Geschmack

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

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

ZURÜCK ZUM INHALT

MACARONS



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

6 Stück pro Rezept, auf 1 Platte

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



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

8 Stück pro Rezept, auf 1 Platte

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



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

18 Blister pro Karton - 2 Stück pro Rezept pro Blister

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

/ Evasions



Genussreiche und geschmackvolle Produkte, **wahre Symbole lokaler Backkultur**, wie beispielsweise Muffins nach einem typischen Rezept aus den USA.

Eine köstliche Produktreihe für viele Verzehrmomente.



38973

SERVIERFERTIG

Schokoladenmuffin mit
Schokoladensplittern 95g x28



38974

SERVIERFERTIG

Blaubeermuffin 95g x28



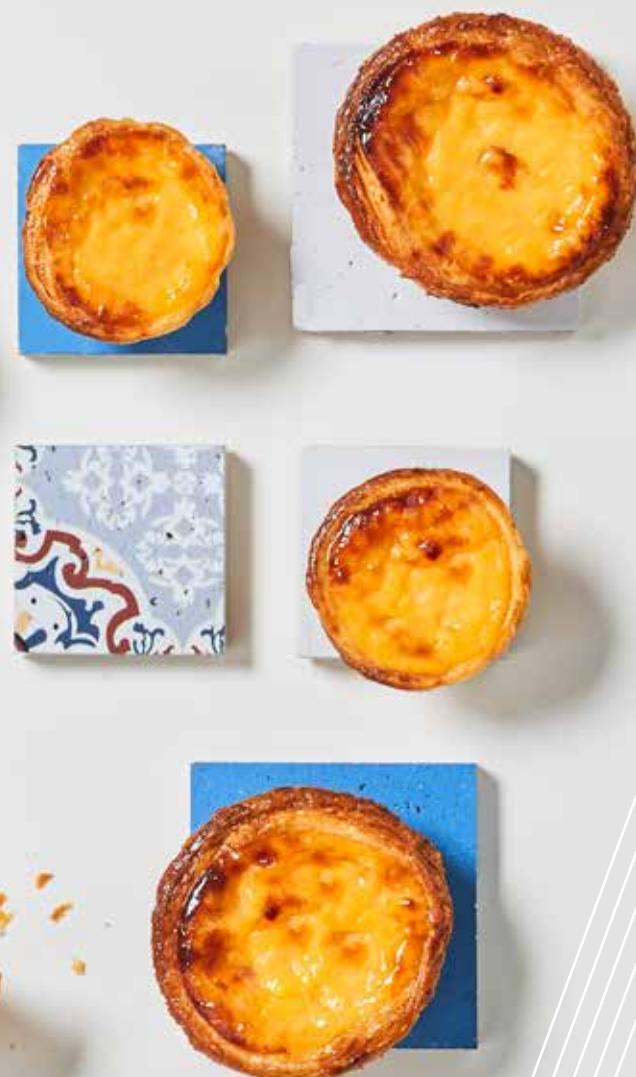
38978

SERVIERFERTIG

Schokoladenmuffin mit Schokoladen-
Haselnussfüllung 120g x28



panidor[®]



Panidor

Die exklusiv in Portugal hergestellte Kollektion Panidor zeichnet sich durch **Produkte in hervorragender Qualität aus, inspiriert von lokaler Backtradition**. Eine Einladung zu einer Reise mitten hinein in die Backkultur Portugals, mit einem umfassenden Sortiment an Backwaren, die sich sehr einfach zubereiten lassen.

Ein Angebot köstlicher Produkte, das die Backtraditionen Portugals widerspiegelt: **Pastel de Nata**, ein Gebäck, das so typisch für Portugal ist wie kein anderes, und natürlich **Bolas de Berlim**, kleine Krapfen, die sich vor allem im Sommer in Portugal höchster Beliebtheit erfreuen.

Produkte in **unterschiedlichen Geschmacksrichtungen** und **verschiedenen Mini- & Maxi-Formaten**, die alle Kundenwünsche erfüllen.

/ **65%** der Europäer kennen
*PASTEL DE NATA**

* Repräsentative Bridor-Studie mit 2000 Verbrauchern aus der Bevölkerung in Europa, 2022.

ZURÜCK ZUM INHALT

BOLA DE BERLIM

MELAN
GE

41588

MELAN
GE

SERVIERFERTIG

Bola de Berlim mit Cremefüllung 120g x20



Bola de Berlim Natur 80g x20

MARGA
RINE

41587

MARGA
RINE

GTG

Pastel de Nata 60g x60



Mini Pastel de Nata 35g x120



41591

BUTTER



PASTEL DE NATA

BUTTER

Pastel de Nata 60g x60



42450

BUTTER



VORGEBACKEN

Pastel de Nata 50g x60



39747

MARGA
RINE

Pastel de Nata 60g x60



41370

GTG



42655

GTG

Pastel de Nata 60g x60

06 VERBRAUCHERPACKUNGEN

EINE SERVICE-PRODUKTREIHE, ANGEPASST AN DIE
BESONDEREN BEDÜRFNISSE UNSERER KUNDEN.



Minipacks

/ In kleinen Kartonboxen verpackte Produkte mit großem Etikett für Cash & Carry-Angebote.

Verbraucherbeutel

/ Ein Angebot, das sich direkt an den Verbraucher richtet, zum Aufbacken zu Hause.

Teigplatten

/ Blätterteig- und Plunderteigplatten zur Herstellung eigener süßer oder herzhafter Kreationen.

Referenzen unserer Dienstleistungen



Minipacks

IN KLEINE KARTONS VERPACKTE PRODUKTE, EINFACH IM REGAL VERSTAUBAR,
MIT GROSSEM FARBIGEN ETIKETT FÜR LEICHE VERSTÄNDLICHKEIT UND GUTE SICHTBARKEIT.

/ FEINGEBÄCK

Die Unverzichtbaren

		Technologie	Stück / Karton	Kartons / Palette	Standard-code
30936	Croissant 60 g Die Geschmackvollen	Backfertig	30	120	31000
30937	Schokobrötchen 75g Die Geschmackvollen	Backfertig	20	120	31001
32422	Rosinenschnecke 110g Die Geschmackvollen	Backfertig	22	132	31002

Mini und Lunch

31542	Lunch Croissant 30g Une Recette Lenôtre Professionnels		Backfertig	70	120	31778
31543	Lunch Schokobrötchen 35g Une Recette Lenôtre Professionnels		Backfertig	70	120	31776
41214	Mix Lunch-Feingebäck Die Geschmackvollen (30 Croissants + 30 Schokobrötchen + 30 Rosinenschnecken)		Backfertig	90	132	

Gefüllt Croissants

40538	Croissant mit Kakao-Haselnussfüllung 90g		Backfertig	22	132	40405
-------	--	--	------------	----	-----	-------

/ BROTE

Brötchen

		Technologie	Stück / Karton	Kartons / Palette	Standard-code	
31301	Finedor® Natur 45 g Une Recette Lenôtre Professionnels		Vorgebacken	30	120	30895
32147	Viereckiges rustikales Brötchen 40 g		Vorgebacken	30	132	31520

/ SNACKS

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

/ PÂTISSERIE

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

Teigplatten

BLÄTTER- UND PLUNDERTEIGPLATTEN ZUR HERSTELLUNG EIGENER SÜSSER ODER HERZHAFTER KREATIONEN

/ BLÄTTERTEIGPLATTEN

		Technologie	Stück / Karton	Kartons / Palette
30081	Blätterteigplatte 2 kg	Backfertig	6	120
34171	Blätterteigplatte 300 g	Backfertig	36	120

/ PLUNDERTEIGPLATTEN

		Technologie	Stück / Karton	Kartons / Palette
34813	Plunderteigplatte 500 g	Ungegart	25	120



Verbraucherbeutel

VERPACKUNGEN FÜR DEN VERKAUF AN DEN ENDVERBRAUCHER.

/ FEINGEBÄCK

		Technologie	Stück / Karton	Kartons / Palette	Standard-code	
38204	Beutel mit 6 Schokobrötchen 70g Le Fournil de Pierre	PIERRE	Backfertig	12 Beutel	64	37461
38203	Beutel mit 6 Croissants 60g Le Fournil de Pierre	PIERRE	Backfertig	12 Beutel	64	37460
40534	Beutel mit 6 Croissants BIO 70g Le Fournil de Pierre	PIERRE	Backfertig	12 Beutel	70	32504
40630	Beutel mit 10 Mini-Croissants 25g Le Fournil de Pierre	PIERRE	Backfertig	20 Beutel	64	40762



/ BROTE

38558	Beutel mit 2 Baguettines 140g Le Fournil de Pierre	PIERRE	Vorgebacken	12 Beutel	64	34793
38941	Beutel mit 6 Brötchen Natur 40g Le Fournil de Pierre	PIERRE	Vorgebacken	14 Beutel	64	34921



/ PÂTISSERIEN

41370	Karton mit 6 Pastel de Nata 60g		Vorgebacken	60	64
-------	---------------------------------	--	-------------	----	----

INFORMATIONEN ZUR ZUBEREITUNG

/ BROTE

MHD: 15 MONATE

BACKSCHEMA

Richtwerte, bitte je nach Ofen anpassen⁽¹⁾

		1. SCHRITT: Auftauen ⁽²⁾	2. SCHRITT: Backen (auf 230 °C vorgeheizter Ofen) ⁽³⁾	3. SCHRITT: Vor dem Servieren abkühlen ⁽⁴⁾
DIE BRÖTCHEN	Mini-Brötchen 33g und Brötchen 80g Panidor	10-15 min	5-8 min bei 200°C	10 bis 15 min
	Finedor® (alle Finedor-Produkte ⁽⁵⁾ ausgenommen Ähre: 45 g, 50 g)	0-10 min (während der Bestückung)	6-8 min bei 200-210°C	
	Finedor® Ähre (40 g)		4-5 min bei 200-210°C	
	Andere Brötchen (40 g - 70 g)		7-9 min bei 190-200°C	
	Brötchen 90g 100 % gebacken	15-20 min	8-12 min bei 200°C	
Bitte das technische Datenblatt beachten				
DIE SANDWICH-BROTE	Mini-Sandwich-Brote (80g)	0-10 min (während der Bestückung)	9-11 min bei 190-200°C	30 min
	Baguettes (120 g - 140 g)		10-12 min bei 190-200°C	
	Ciabattas (140 g)		10-12 min bei 180°C	
	SO Mc'leux (140 g)		5-7 min bei 180°C	
DIE BAGUETTES	Baguettes (280 g)	0-10 min (während der Bestückung)	12-14 min bei 190-200°C	30 min
	Baguette mit Charakter (280g)		11-13 min bei 210°C	
BROTE ZUM TEILEN UND FOCACCIAS	Brote zum Teilen (< 400 g): Pochon, Céréalier, Nordisches Brot, Gourmand-Brote	0-10 min (während der Bestückung)	11-13 min bei 190-200°C	30 min bis 1 h
	Brote mit Früchten zum Teilen: Feigen, Müsli, Walnuss, Zitrone usw. + Brot mit Früchten 180g Une Recette Lenôtre Professionnels		13-14 min bei 180-190°C	
	Brote zum Teilen (> 400 g): Mehrkorn, Landbrot, Pochon, Céréalier, Bâtarde usw.		16-18 min bei 190-200°C	
	Kamps-Brote 750g	1h30	9 min bei 210°C	15 min
	100 % gebacken		Bitte das technische Datenblatt beachten	

/ GLUTENFREI

MHD: 12 MONATE

BACKSCHEMA

Richtwerte, bitte je nach Ofen anpassen⁽¹⁾

	1. SCHRITT: Backen (Umluftofen und Drehrohrofen ⁽⁶⁾ bei 160 °C in der Verpackung)	2. SCHRITT: Vor dem Servieren abkühlen
Brötchen und Briolettes	10 min	2 min ohne Verpackung
Madeleine	8 min	2 min ohne Verpackung

/ PÂTISSERIEN

MACARONS

MHD: 12 MONATE

Macarons

PASTELS DE NATA

**MHD 18 MONATE, MIT AUSNAHME DES FORMATS 50G VORGEBACKEN:
12 MONATE**

Pastel de Nata 60g

Pastel de Nata 35g

Pastel de Nata 60g vorgebacken

Pastel de Nata 50g vorgebacken

ANDERE PÂTISSERIEN

MHD: 18 MONATE MUFFINS, 9 MONATE BOLAS DE BERLIM

Muffins 95 g

Muffins 120 g

Bolas de Berlim

1. SCHRITT: Folie entfernen

Nach dem Auftauen

1. SCHRITT: Auftauen

Kein Auftauen

2. SCHRITT: Backen (auf 210 °C vorgeheizter Ofen)

10-13 min bei 230°C

8-11 min bei 250°C

6-7 min bei 220°C

6-7 min bei 220°C

1 h

2 h

1h30 - 2h30

2. SCHRITT: Auftauen

Mind. 4 h bei +4°C

3. SCHRITT: Platte herausstellen (bei Raumtemperatur vor dem Verzehr)

15 min

/ SNACKS

MHD: 12 MONATE

BACKSCHEMA

Richtwerte, bitte je nach Ofen anpassen⁽¹⁾

	Stückzahl auf Blech 40 x 60	1. SCHRITT: Auftauen (bei Raumtemperatur)	2. SCHRITT: Backen (auf 190 °C vorgeheizter Ofen)
Mini-Snacks	je 24 Stk.	30 bis 45 min	13 bis 15 min bei 165-170°C
	je 12 Stk. (Formen auf ein Gitter stellen)	45 min bis 1 h	
	je 12 Stk.	30 bis 45 min	
	je 10 Stk.	45 min bis 1 h	
Bun'n'roll			16 bis 19 min bei 165-170°C
Herzhafte Schnecken und Gefüllte Croissants			
Körbe und Köstlichkeiten 100g			
Finger			

- (1) Ofen regelmäßig kontrollieren oder kontrollieren lassen
- (2) In direkter Beleuchtung vor dem Backen auftauen (Sie können Ihr Brot im Karton bei +4 °C am Vorabend auftauen).
- (3) Brote - Ofen vor dem Backen stets vorheizen. Geschlossener Ofen.
- (4) Zwingend in einem temperierten und gut belüfteten Raum auf Gitterrost und Etagenwagen abkühlen und auskühlen lassen.
- (5) Nicht in einem Gasofen oder Etagenofen aufbacken. Aufgetaute Produkte nicht wieder einfrieren: bei -18 °C aufbewahren.



PLANEN SIE EINEN BACKZYKLUS ALLE 2 STUNDEN EIN, UM STETS HOCHWERTIGES FEINGEBÄCK ANBIETEN ZU KÖNNEN: GLÄNZEND, KNUSPRIG UND MIT APPETITLICHEM BUTTERDUFT.

/ UNGEgartes Feingebäck

MHD: 9 MONATE, MIT AUSNAHME VON BRIOCHETTES 4 MONATE

BACKSCHEMA

Richtwerte, bitte je nach Ofen anpassen⁽¹⁾

		Stückzahl / Blech 40 x 60	1. SCHRITT: Stückgare (27-28 °C Luftfeuchte 70-80 %)		2. SCHRITT: Trocknen (bei Raumtemperatur)	3. SCHRITT: Bestreichen	4. SCHRITT: Backen (auf 190 °C vorgeheizter Ofen)	
			Direkte Teigführung	Kontrollierte Teigführung				
FRANZÖSISCHES FEINGEBÄCK	Mini / Lunch	je 20-25 Stk.	1 h 30 bis 1 h 45	1 h 00 bis 1 h 15	10 min	JA	13 bis 15 min	165-175°C
	Croissants (50 g - 75 g)	je 12 Stk.	1 h 45 bis 2 h 00	1 h 15 bis 1 h 30			15 bis 17 min	
	Croissants (80 g - 120 g)	je 9-12 Stk.	2 h 00 bis 2 h 15	1 h 30 bis 1 h 45			16 bis 18 min	
	Schokobrötchen	je 8-12 Stk.	2 h 15 bis 2 h 30	1 h 45 bis 2 h 00			15 bis 17 min	
	Rosinenschnecken	je 8-12 Stk.	2 h 15 bis 2 h 30	1 h 45 bis 2 h 00			15 bis 17 min	
KOLLEKTION MIT BESONDERER ZUBEREITUNG	Éclat du Terroir - Croissant (61 g - 79 g)	je 12 Stk.	1 h 45 bis 2 h 00	1 h 15 bis 1 h 30	15 min	JA	15 bis 16 min	165-175°C
	Éclat du Terroir - Schokobrötchen (70 g - 85 g)		2 h 00 bis 2 h 15	1 h 30 bis 1 h 45			16 bis 17 min	
	Croissant und Schokobrötchen - Die Unwiderstehlichen		1 h 50 bis 2 h 10	1 h 20 bis 1 h 35			15 bis 17 min	
FEINGEBÄCK-LECKEREIEN UND FEINGEBÄCK AUS ALLER WELT	Mini-Feingebäck-Leckereien	je 24 Stk.	1 h 30 bis 1 h 45	1 h 00 bis 1 h 15	10 min	JA	13-15 min	165-175°C
	Maxi-Feingebäck-Leckereien	je 8-10 Stk.	2 h 15 bis 2 h 30	1 h 45 bis 2 h 00			15-17 min	
	Plunderteigbröche DIY 330g	je 6 Stk.	2h15 bis 3h	-			45 bis 50 min	150°C

/ BACKFERTIGES FEINGEBÄCK

MHD: 12 MONATE

BACKSCHEMA

Richtwerte, bitte je nach Ofen anpassen⁽¹⁾

		Stückzahl / Blech 40 x 60	1. SCHRITT: Auftauen (bei Raumtemperatur)		2. SCHRITT: Backen (vorgeheizter Ofen + 20 °C)	
FRANZÖSISCHES FEINGEBÄCK	Mini / Lunch	je 24 Stk.	30 bis 45 min	13 bis 15 min	165-170°C	
	Croissants (40 g bis 60 g)	je 12-15 Stk.		15 bis 17 min		
	Croissants (65 g bis 100 g)	je 9-12 Stk.		15 bis 18 min		
	Schokobrötchen	je 8 Stk.		16 bis 18 min		
	Maxi-Schokobrötchen (150g)	je 8 Stk.		20 bis 25 min		
	Rosinenschnecken	je 8-12 Stk.		17 bis 20 min		
	Mini-Apfeltaschen	je 24 Stk.		17 bis 18 min		
	Apfeltaschen	je 12 Stk.		19 bis 20 min		
FEINGEBÄCK-LECKEREIEN UND FEINGEBÄCK AUS ALLER WELT	Mini-Feingebäck-Leckereien und Mini-Croissants aus aller Welt	je 20-24 Stk.	30 bis 45 min	13 bis 15 min	165-170°C	
	Andere Maxi-Feingebäck-Leckereien	je 10-12 Stk.		16 bis 19 min		
	Gefüllte Croissants und Croissants aus aller Welt	je 12 Stk.	45 min bis 1 h	16 bis 18 min	180-185°C	
	Breizh'n'Roll	je 12 Stk.	30 bis 45 min	18 bis 19 min		
	Dänische Kronen	je 10-12 Stk.	Kein Auftauen	18 bis 20 min		
	Plunderteigbröche 295g 100% gebacken	-	45 bis 60 min	ODER	5 min	150°C
	Couques	je 12 Stk.	30 bis 45 min	15 bis 18 min	165-170°C	
	Zopf mit Ahornsirup und Pekannüssen	-	Kein Auftauen	18 bis 20 min	190°C	
	Mini-Zopf mit Ahornsirup und Pekannüssen	-		14 bis 15 min		

Katalog
herunterladen



Katalog



SHARE
THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD

GROUPE
LE DUFF

BRIDOR, EINE MARKE DER LE DUFF-GRUPPE

in f
www.bridor.com

Kontakt Frankreich: commercialfrance@groupeleduff.com

Kontakt International: exportsales@groupeleduff.com

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

S.A.S mit einem Kapital von 19.700.000€ - SIRET 491 668 893 00010 HReg. PARIS – USt.-IDNr. FR 53 491 668 893