

# CATÁLOGO

# 2026



SHARE  
THE BAKERY CULTURES  
OF THE WORLD

# Resumen



## INTRODUCCIÓN

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



## NUTRICION Y NATURALIDAD

- 020 / Bienestar Superior
- 022 / Bío



## PANES

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



## VIENNOISERIES

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



## SNACKING

- 089 / Snacking salé



## REPOSTERÍA

- 093 / Bridor, Une Recette Lenôtre Professionnels
- 096 / Las Delicias
- 098 / Las Evasiones
- 100 / Panidor



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

# NUESTRA RAZÓN DE SER

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

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

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

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

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

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

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

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

## Todo esto es la misión de Bridor

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

BRIDOR,  
Share the bakery cultures of the world\*

\*Compartir las culturas panaderas del mundo



# NUESTRO ADN



## Conservar las técnicas de panadería tradicionales

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



## Mantenemos viva la panadería de distintas culturas internacionales y la compartimos

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



## Más de 30 años ofreciendo calidad

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



## El factor humano, fundamental en nuestro oficio

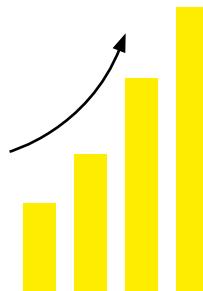
Para Bridor, son especialmente importantes los hombres y mujeres que forman nuestro equipo y que cada día dan lo mejor de sí mismos para ofrecer productos extraordinarios. Durante todo el año, impulsamos iniciativas que promueven la salud, la inclusión, la seguridad y el bienestar en el entorno laboral,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

# BRIDOR

## EN TODO EL MUNDO



# BRIDOR EN CIFRAS



**2 000 millones**  
de euros de VN en 2025

**17** fábricas  
de producción



**600 000 T**  
de productos anuales



**5 000**  
*colaboradores*

# MANTENER VIVAS LAS CULTURAS PANADERAS

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



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

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

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



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

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

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

/ ¡Y muchos más...!

## Colaboraciones con chefs de todo el mundo

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

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

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

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



Frédéric Lalos

Pierre Hermé

Michel Roux



## Recetas que nos sumergen de lleno en las culturas panaderas locales

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



¡Escanea el código y explora más recetas!

Foccacias

Flat croissant



## El Bridor Bakery Cultures Club

En 2020 fundamos el Bridor Bakery Cultures Club.

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

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



Concurso de creatividad de BBCC 2024

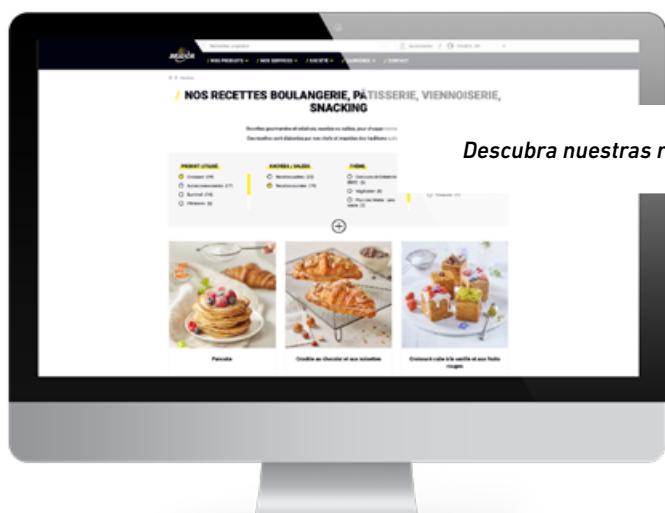
# INSPIRACIÓN

CONTENIDOS SABROSOS Y CREATIVOS  
A TU DISPOSICIÓN

Nuestros chefs comparten contigo  
sus mejores creaciones



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

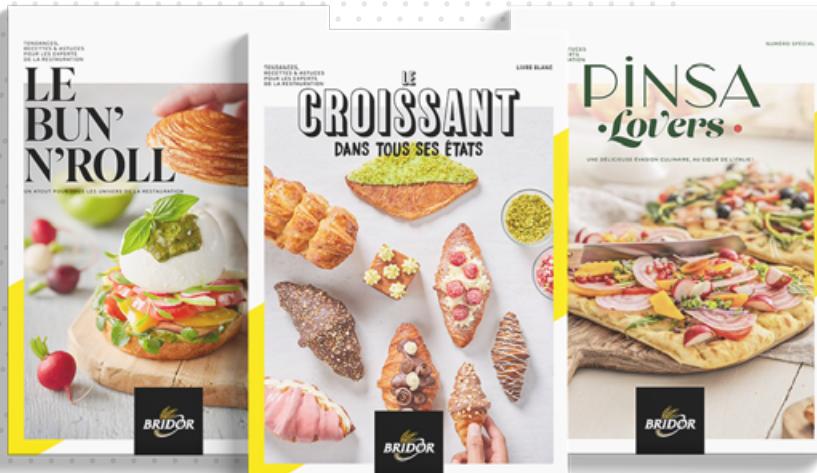


Descubra nuestras recetas

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

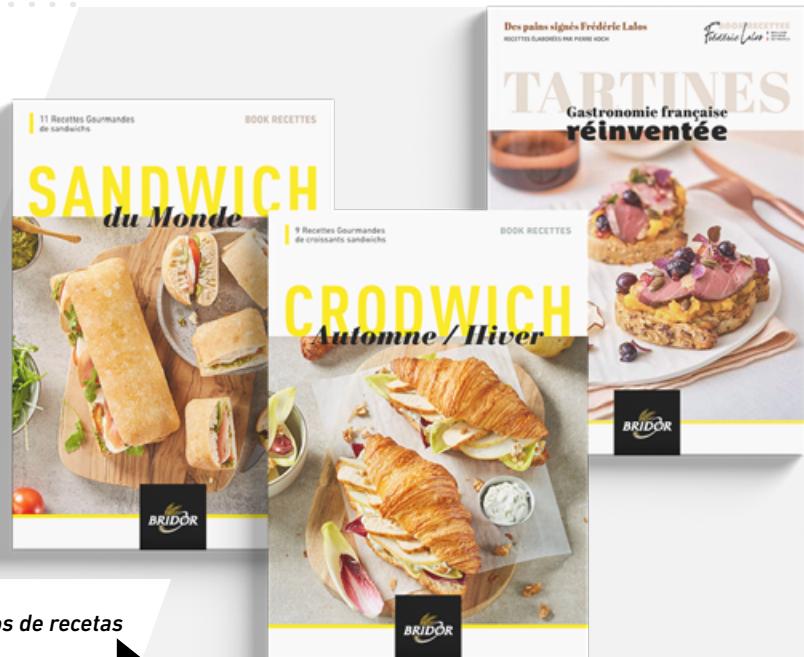
◀ Torna al sommario

**EN BRIDOR.COM PUEDES CONSULTAR LAS GUÍAS CINCO ESTRELLAS Y LIBROS DE RECETAS PARA INSPIRAR A LOS PROFESIONALES**



## Libros de recetas

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



Consulta nuestros libros de recetas

## Guías Cinco Estrellas

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

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



## A fondo: Croissants de todo tipo

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

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

Descubre nuestro Guías Cinco Estrellas



# COMPROMETIDOS



## Con el respeto por las mujeres y los hombres

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



## Con las compras responsables

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



## Con la protección del medioambiente



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



## Con la calidad y la innovación

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



# TENDENCIAS

## Pan

### El producto del día a día

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

**El 90 %** de los españoles consume **PAN CON REGULARIDAD<sup>2</sup>**

**8/10** disfrutan acompañando la comida **CON UN TROZO DE PAN<sup>2</sup>**

Entre los panes más consumidos en España, encontramos<sup>3</sup>:

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

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

/ El **pan de campaña** en un 19 %



### Autenticidad y Nutrición

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

Al comprar el pan:

**El 65 %** de los españoles declaran tener en cuenta **EL SABOR/LA RECETA<sup>1</sup>**

**El 78 %** de los españoles declaran prestar atención a **LOS APORTES NUTRICIONALES DE LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA<sup>2</sup>**



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

## / Snacks

### Placer y carácter práctico

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

Las principales motivaciones son:

/ **El sabor** en un 62 %

/ **El placer** en un 53 %

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



### Recetas de tendencias

Los hojaldres salados **más demandados** por los españoles son<sup>1</sup>:

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

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

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



# Bollería



## Entre tradición e innovación

**1/3** de los españoles consumen BOLLERÍA CON REGULARIDAD<sup>2</sup>

Los croissants y las napolitanas de chocolate siguen siendo la bollería preferida de los españoles, elegidos en un<sup>2</sup>:

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

## Exquisito

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

Así, entre los consumidores de bollería<sup>1</sup>:

**Al 86 %**

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

**Al 86 %**

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



# Pasteles



## Placer y sabores del mundo

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

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

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

Consumidores igualmente dispuestos a descubrir **nuevos sabores**<sup>4</sup>:

**3/4** de los españoles conocen EL PASTEL DE NATA

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



# NOVEDAD

## BOLLERÍA



[DESCUBRIR](#)



[DESCUBRIR](#)



[DESCUBRIR](#)

### MINI CROISSANTS RELLENOS

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

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

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

### FINGER MILKA

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

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

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

### CARACOLA DE PRALINÉ Y AVELLANAS

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

**43399** CARACOLA DE PRALINÉ Y AVELLANA 100G LPC

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

# PAN



[DESCUBRIR](#)

## LOS PANECILLOS GOURMETS

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

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

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

**79 %** de los europeos disfrutan  
DEGUSTANDO PANECILLOS  
DE CALIDAD EN RESTAURANTES<sup>1</sup>



[DESCUBRIR](#)

## LOS PANES GRANDES BRIDOR, SIGNÉ FRÉDÉRIC LALOS

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

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

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



[DESCUBRIR](#)

## LA BOLA DE CHOCOLATE

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

42665 BOLA CHOCOLATE 60G

**76 %** de los consumidores europeos declaran  
QUE LES ATRAEN LOS PRODUCTOS  
VISUALMENTE ATRACTIVOS<sup>3</sup>

# SNACKS

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



## DELICIAS DE HOJALDRE

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

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

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

## CARACOLAS DE HOJALDRE

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

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

## LA MINI CESTA CON QUESO LA VACA QUE RÍE®<sup>2</sup>

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

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

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

# LOGOTeca

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

## Ingredientes



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

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

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

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

Bollerfa elaborada con mantequilla DOP Charentes-Poitou.

Productos elaborados con mantequilla

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

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

## Nutricion y Naturalidad



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

Productos que contienen al menos 3 g de fibra en 100 g de producto horneado.<sup>2</sup>

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

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

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

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

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

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

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

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

## Tecnologías

### CRUDO

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

### LPC

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

### PRECOCIDO

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

### 100 % COZIDO

Productos listos para servir tras una simple descongelación.



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



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



Productos lanzados a lo largo de este año.



Productos cuya receta ha sido reformulada este año.

# 01 NUTRICIÓN Y NATURALIDAD



## El bienestar de los consumidores

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

## El medio ambiente

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

## La calidad

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

# Bienestar Superior

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

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

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

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



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

LOS SIN GLUTEN



**35431**

BLEU-BLANC-CŒUR

100 % COZIDO

Mini Brioche Sin gluten 50g x50

LOS SIN  
GLUTEN



**35432**

100 % COZIDO

Panecillo Semillas Sin gluten 45g x50

LOS SIN  
GLUTEN



**35433**

100 % COZIDO

Panecillo Tradicional Sin gluten 45g x50

LOS SIN  
GLUTEN



**37021**

100 % COZIDO

Baguetina Bleu Blanc Cœur 140g x50

FUENTE  
DE  
FIBRAS



**37022**

PRECOCIDO



**41694**

100 % COZIDO

Panecillo Bleu Blanc Cœur 40g x185

FUENTE  
DE  
FIBRAS





BIO:  
¡LE VAMOS COGIENDO  
EL GUSTO!



/ Bio

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

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

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

**Casi 1 europeo de cada 2**

DECLARA QUE COMPRAS HABITUALMENTE PRODUCTOS BIO\*

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

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

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

## BOLLERÍA

MANTEQUILLA



32504

MANTEQUILLA



LPC

Croissant BIO 70g x60



MANTEQUILLA



38564

MANTEQUILLA



LPC

Croissant Lunch BIO 30g x225



MANTEQUILLA



32564

MANTEQUILLA



LPC

Media Luna de Manzana BIO 110g x50



38410

MANTEQUILLA



38563

LPC

Napolitana de Chocolate Lunch BIO 35g x210



MANTEQUILLA



40534

MANTEQUILLA



LPC

Pavé de Campaña BIO 400g x15



37448

MANTEQUILLA



37449

PREOCIDO

Baguette BIO 280g x22



MANTEQUILLA



38941

MANTEQUILLA



38942

MANTEQUILLA



PREOCIDO

Panecillo BIO 50g x60



MANTEQUILLA



PREOCIDO

Panecillo BIO 50g x180



MANTEQUILLA



39019

MANTEQUILLA



MANTEQUILLA

Pavé Nórdico BIO 280g x28

# 02 PANES



## Materias primas de calidad

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

## El sabor de la tradición

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

## Saber hacer y creatividad

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

## Compromiso con el bienestar

- / **98 % de nuestros panes tienen la etiqueta Clean Label Bridor.**



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

A close-up photograph of a person's torso and arms. They are wearing a light-colored, ribbed sweater over a white collared shirt. A thin gold chain necklace with a small pendant hangs around their neck. They are holding two long, crusty baguettes with both hands, one in each arm. The bread has a golden-brown, textured crust.

# CATEGORÍA **PANES** *de estilo francés*

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



# Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels

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

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

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

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

## LOS FINEDOR



30895

Finedor® Blanco 45g x50



PRECOCIDO



31692

Finedor® Epi 40g x40



PRECOCIDO



31823

Finedor® Aceitunas negras y Tomillo 50g x50



PRECOCIDO



36768

Finedor® Semillas Tradicionales 50g x50



PRECOCIDO

## LOS PANECILLOS



30893

Panecillo de Campaña 45g x60



PRECOCIDO



30897

Panecillo Triángulo de Aceitunas Verdes 45g x45



PRECOCIDO



30898

Panecillo de Semillas y Cereales 45g x60



PRECOCIDO



31588

Surtid de Panecillos Prestige 45g x90



PRECOCIDO



33994

Panecillo de Centeno 50g x50



PRECOCIDO



39040

Bola pequeña de espíritu Nórdico 60g x65



PRECOCIDO



30894

Pan con Frutos secos 180g x20



PRECOCIDO



31301

Finedor® Tradicional 45g x30



PRECOCIDO



Frédéric Lalos

MEILLEUR  
OUVRIER  
DE FRANCE

# Bridor signé Frédéric Lalos



Ver el Gran Pochon



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

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

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

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

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

◀ Torna al sommario

## LAS BAGUETTES



33362

Baguette Parisina 280g x25



PRECOCIDO



33364

Baguette de Campaña 280g x25



PRECOCIDO

## LOS PANES PARA COMPARTIR



32992

El Pan de Semillas 450g x16



PRECOCIDO



32993

Pochon 450g x16



PRECOCIDO



33363

El pan Bâtard 330g x20



PRECOCIDO



33365

El pan Bâtard 540g x14



PRECOCIDO



34110

Pan Centeno-Limon 330g x26



PRECOCIDO



34230

Pan de Higos 330g x26



PRECOCIDO



34233

El integral 330g x26



PRECOCIDO



34234

Pan con Nueces 400g x25



PRECOCIDO



38148

El Pan de Semillas 280g x28



PRECOCIDO



41009

El Gran Pochon 1.1kg x10



PRECOCIDO



41015

El pochon 280g x24

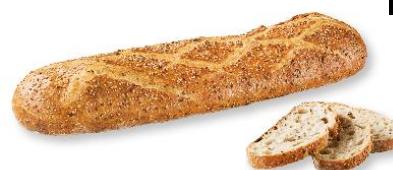
PRECOCIDO



El Gran Parisino 1.1kg x10

41016

PRECOCIDO



41017

El Gran Pan de Cereales 1.1kg x10

PRECOCIDO



41630

Le Muesli 280g x26

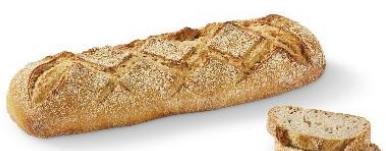
PRECOCIDO



432/2

El Gran Pan de Cereales 700g x14

PRECOCIDO



432/3

El Gran Pochon 700g x14

PRECOCIDO



# Los Gourmets



Entra aquí para ver la colección Los Gourmets



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

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

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



30729

PRECOCIDO

Pan de Campaña 70g x100



31480

PRECOCIDO

Panecillo de Centeno 45g x60



31520

PRECOCIDO

Cuadrado Rústico 40g x80



33417

PRECOCIDO

Pan de Campaña 50g x130



35130

PRECOCIDO

Bola Rústico 55g x70



37627

PRECOCIDO

Panecillo Caractère 50g x65



37628

PRECOCIDO

Panecillo Cereales y Semillas 50g x65



43378

PRECOCIDO

Pane Semillas 60g x100



43379

PRECOCIDO

Pan de espelta 60g x100

LOS PANES PARA  
BOCADILLO

31610

PRECOCIDO

Baguetina Blanco 140g x25



31611

PRECOCIDO

Baguetina de Semillas y Cereales 140g x28



42619

PRECOCIDO

Baguetina Caractère 140g x50



N!



42884

LAS BAGUETTES

PRECOCIDO

Baguetina Gourmet Semillas 140g x50



32672

PRECOCIDO

Baguette 1778 280g x25



36831

PRECOCIDO

Baguette Caractère 280g x22



42332

PRECOCIDO

Baguette Gourmet Semillas 280g x22



LOS PANES PARA COMPARTIR



30734

PRECOCIDO

Pavé Rústico 450g x25



30735

PRECOCIDO

Pavé Cereales 450g x30



34909

PRECOCIDO

Hogaza de espelta 450g x18



35030

PRECOCIDO

Pavé de Centeno 330g x26



41299

PRECOCIDO



31816

PRECOCIDO

Pan de Campaña 450g x9



32147

PRECOCIDO

Cuadrado Rústico 40g x30



Pan Cereales y Semillas 400g x18





# / Los Esenciales

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

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

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

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



31586

PRECOCIDO

Flauta Blanco 70g x55



33000

PRECOCIDO

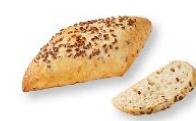
Rombo Blanco 55g x100



33001

PRECOCIDO

Rombo Amapola 55g x100



33002

PRECOCIDO

Rombo Semillas y Cereales 55g x100



33003

PRECOCIDO

Rombo Sésamo 55g x100



33074

PRECOCIDO

Surtido de Rombos 55g x100



34921

PRECOCIDO

Panecillo Blanco 40g x200



34922

PRECOCIDO

Panecillo Rectángulo Blanco 55g x140



34971

PRECOCIDO

Panecillo Rectángulo Rústico con Semillas 55g x140



37089

PRECOCIDO

Panecillo Rectangulo Multisemillas 55g x140



37090

PRECOCIDO

Panecillo Multicereales 40g x200



37551

PRECOCIDO

Surtido de Panecillo Rectángulo 55g x120



N!



43291

N!



PRECOCIDO

Panecillo Rústico con Semillas 40g x200

FUENTE DE FIBRAS



35021

PRECOCIDO

Baguetina con Semillas de Amapolo 140g x50

MASA MADRE



FUENTE DE FIBRAS



42611

PRECOCIDO

Baguette Nova 280g x22

MASA MADRE



FUENTE DE FIBRAS



N!

43458

## LOS PANES PARA BOCADILLO



PRECOCIDO

Surtido de Panecillo 40g x180



FUENTE DE FIBRAS



Baguetina Blanco 140g x50

34793

PRECOCIDO



Baguetina Multisemillas 140g x50



FUENTE DE FIBRAS



34794

PRECOCIDO

## LAS BAGUETTES

34790



PRECOCIDO

Baguette Blanco 280g x25



34791

PRECOCIDO

Baguette Multicereales 280g x25



FUENTE DE FIBRAS



34792

PRECOCIDO



Baguette de Campaña 280g x25



FUENTE DE FIBRAS



## REFERENCIAS SERVICIOS

38558



PRECOCIDO

Bolsa x 2 Baguetinas Blanco 140g x24



FUENTE DE FIBRAS



# Los Golosos

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

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

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

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

## LOS PANECILLOS



37452

PRECOCIDO

Panecillo Nueces y Avellanas 55g x75



37453

PRECOCIDO

Panecillo de Higos 55g x75



42665

PRECOCIDO

Bola Chocolate 60g x60



37393

100 % COZIDO

B'Break 2 Aceitunas y Romero 70g x40



37394

100 % COZIDO

B'Break Chorizo 70g x40



40497

PRECOCIDO

Pan con Frutos 300g x30



37396

100 % COZIDO

B'Break Muesli 70g x40



35026

PRECOCIDO

Pavé de Higos 330g x26



40496

PRECOCIDO

Pavé con Nueces 300g x28





# CATEGORÍA **PANES** *del mundo*

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

# / Las Evasiones

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

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

Viaja por todo el mundo con nuestra colección Las Evasiones



## RUSTIKAL BROTH



41288

PRECOCIDO

Pan Kürbiskern 750g x7



41289

PRECOCIDO

Pan Triàngulo Vollkorn 750g x12



## SO MOELLEUX



36110

100 % COZIDO

Pan Brioche Estilo Vienés 130g x44



36417

PRECOCIDO

SO Soft Blanco 100g x64



## LOS PANES PARA COMPARTIR



38226

PRECOCIDO

Pavé Nòrdico 330g x26



## CHAPATAS



37140

PRECOCIDO

Chapata Blanco 140g x50



37147

PRECOCIDO

Chapata Aceite de Oliva 140g x50



## PINAS



43244

PRECOCIDO

Pinza 450g x12



43248

PRECOCIDO

Pinza 205g x24



# panidor®



# Panidor

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

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

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

## GRANDES PANES



41583

## MINI PANES



41584

PRECOCIDO

Pan con calabaza y nueces 350g x20

FUENTE  
DE  
FIBRASFUENTE  
DE  
FIBRAS

PRECOCIDO

Mini pan Rústico 33g x200



41586

PRECOCIDO

Mini pan Moreno 33g x250

FUENTE  
DE  
FIBRAS

41595

PRECOCIDO



Mini Mini pan Cereales y Semillas 33g x250

FUENTE  
DE  
FIBRASFUENTE  
DE  
FIBRAS

## PANECLLOS



41590

PRECOCIDO

Panecillo Rústico 90g x90

FUENTE  
DE  
FIBRAS

41594

PRECOCIDO

Panecillo Moreno 80g x100

FUENTE  
DE  
FIBRAS

# 03 BOLLERÍA



## Hojaldrado de gran calidad

- / Gama esencialmente de **PURA MANTEQUILLA**: mantequilla DOP Charentes-Poitou o mantequilla fina para una bollería fundente con fino hojaldrado.
- / **HARINAS FRANCESAS**: harinas de trigo clásicas elaboradas a partir de trigo cultivado en Francia<sup>1</sup>.
- / Con huevos procedentes de gallinas criadas en suelo o al aire libre<sup>2</sup>.

## El sabor de la tradición

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

## Flexibilidad y rapidez

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

## Compromiso con el buen comer

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



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

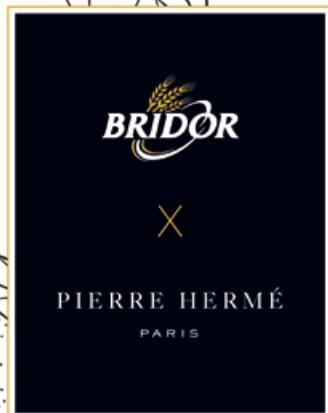


CATEGORÍA  
**BOLLERÍA**  
*al estilo francés*

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



# Bridor x Pierre Hermé Paris



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

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

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

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



Mini Croissant 35g x180



40260



Mini Napolitana de Chocolate 40g x180



40261



N!



Signature Frambuesa Lichi 70g x50



42761



N!



Sensation Limón 70g x50



42762

LPC



# Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels

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

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

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

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

## MINI TARTELETTES

MANTE-  
QUILLA

42321

MANTE-  
QUILLA

42322

MANTE-  
QUILLA

42323

MANTE-  
QUILLA

42337

Mini Tartelette manzana pera 35g x144



LPC

Mini Tartelette Grosella negra Manzana 35g  
x144

LPC

Mini Tartelette piña fruta de la pasión 35g  
x144

LPC

Mix mini Tartelette x144



LPC

## LOS MINIS ET LUNCHS

AOPI  
ORIGEN  
CHARENTES-Poitou

30227

AOPI  
ORIGEN  
CHARENTES-Poitou

31290

AOPI  
ORIGEN  
CHARENTES-Poitou

31776

AOPI  
ORIGEN  
CHARENTES-Poitou

31778

LPC

Media Luna de Manzana Lunch 40g x255



LPC

Mini Caracola de Pasas 30g x230



LPC

Napolitana de Chocolate Lunch 35g x210



LPC

Croissant Lunch 30g x195

MANTE-  
QUILLA

32972

MANTE-  
QUILLA

32973

MANTE-  
QUILLA

32974

AOPI  
ORIGEN  
CHARENTES-Poitou

30995

CRUDO

Mini Caracola de Pasas 30g x230



LPC

Napolitana de Chocolate Lunch 35g x210



LPC

Croissant Lunch 30g x195



Croissant 80g x120





31802



CRUDO

Croissant 70g x165



Napolitana de Chocolate 80g x150



33861

LPC

Mix mini Bolleria x90



31803



CRUDO

Croissant Lunch 30g x70



31543

LPC

Napolitana de Chocolate Lunch 35g x70





# Éclat du Terroir

Éclat du Terroir es una colección formada por tres gamas:



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

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

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

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

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

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

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

# EN DETALLE ARTY

*Bollería artesanal y creativa*

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

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

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

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

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

Caerás rendido ante  
nuestra bollería Arty



MANTE-  
QUILLA

33980 Mini Croissant 25g x200

MANTE-  
QUILLA

CRUDO

33981 Mini Napolitana de Chocolate 30g x200

MANTE-  
QUILLA

CRUDO

33982 Mini Caracola con Pasas 35g x200

MANTE-  
QUILLA

35191 Croissant Lunch 30g x195

LPC

MANTE-  
QUILLA

35192 Napolitana de Chocolate Lunch 35g x210

MANTE-  
QUILLA

LPC

35193 Caracola de Pasas Lunch 30g x230

LOS INDISPENSABLES

MANTE-  
QUILLA

41855 Croissant Arty 75g x150

MANTE-  
QUILLA

41856 Napolitana de Chocolate Arty 85g x135

CRUDO

ARTY

ARTY



**31780** Croissant 80g x60  
**37383** Croissant 70g x70



**33914** Croissant 70g x165



**31792** Napolitana de Chocolate 80g x60



**31691** Napolitana de Chocolate 80g x150



MANTE-  
QUILLA



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



MANTE-  
QUILLA



**40721** Croissant 70g x165



MANTE-  
QUILLA



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



MANTE-  
QUILLA



**41476** Napolitana de Chocolate 80g x150



MANTE-  
QUILLA

32569 Caracola con Pasas 130g x90

CRUDO

35022 Croissant Curvo 70g x165

MANTE-  
QUILLA

41053 Caracola de Pasas 130g x50

CRUDO

MANTE-  
QUILLA

41052 Caracola de Pasas 130g x90

LPC

CRUDO

Les  
Inspirés

# / Les Inspirés



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

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

Una napolitana de chocolate **corta pero ancha, voluminosa y bien rellena**, con una **imagen muy apetecible y un perfil claramente generoso**.

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

Disponible **únicamente en CRUDO**.

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

MANTE-  
QUILLA



41413

MANTE-  
QUILLA



41414

Napolitana de Chocolate 80g x150

CRUDO

Croissant 70g x165

CRUDO



# Los Sabrosos

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

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

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

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

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

◀ **TORNA AL SOMMARIO**

MANTE-  
QUILLA

**32924** Mini Media Luna de Manzana 40g  
x255

MANTE-  
QUILLA

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

MANTE-  
QUILLA

**32921** Mini Croissant 20g x200

MANTE-  
QUILLA

**33320** Mix mini Bolleria Lunch x135

LPC

MANTE-  
QUILLAMANTE-  
QUILLA

**32182** Mini Napolitana de Chocolate 25g  
x250

**32922** Mini Napolitana de Chocolate 28g  
x200

**32918** Napolitana de Chocolate 32g x240

**32958** Mini Napolitana de Chocolate 28g  
x260

MANTE-  
QUILLA

**32183** Mini Caracola de Pasas 30g x260

**32919** Caracola de Pasas 35g x260

MANTE-  
QUILLA

**32923** Mini Caracola de Pasas 30g x200

CRUDO

## LOS INDISPENSABLES

MANTE-  
QUILLA

30228 Media Luna de Manzana 105g x50

MANTE-  
QUILLA40083 Media Luna con trozos de manzana  
105g x50MANTE-  
QUILLA31000 Croissant 60g x70  
31044 Croissant 70g x60  
33250 Croissant 40g x165  
32882 Croissant 50g x120MANTE-  
QUILLA35653 Croissant 80g x60  
35676 Croissant 90g x50MANTE-  
QUILLA30063 Croissant 71g x150  
35099 Croissant 80g x150MANTE-  
QUILLA31001 Napolitana de Chocolate 75g x70  
32822 Napolitana de Chocolate 65g x90MANTE-  
QUILLA

32099 Napolitana de Chocolate 80g x150

MANTE-  
QUILLA31002 Caracola de Pasas 110g x60  
35712 Caracola de Pasas 96g x66

MANTE-  
QUILLA

39621 Croissant Curvo 80g x56

MANTE-  
QUILLA

41054 Caracola de Pasas 105g x120

MANTE-  
QUILLA

REFERENCIAS SERVICIOS

30937 Napolitana de Chocolate 75g x20

MANTE-  
QUILLA

30936 Croissant 60g x30

LPC

MANTE-  
QUILLA

32422 Caracola de Pasas 110g x22

MANTE-  
QUILLA

40630 Mini Croissant 25g x200

LEADER  
PIERREMANTE-  
QUILLA

41214 Mix mini Bolleria x90



A photograph of a breakfast spread on a wooden table. In the foreground, a white ceramic plate holds three golden-brown croissants. Behind them, a white mug contains a dark liquid, likely coffee, with a spoon resting inside. To the right, a larger white pitcher is partially filled with a light-colored liquid, possibly milk or cream. A small potted plant with green leaves sits in the background. The lighting is soft and warm.

# / Los Irresistibles

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

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

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

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

## LOS MINIS ET LUNCHS

MANTE-  
QUILLA

39713

MANTE-  
QUILLA

LPC

Mini Napolitana de Chocolate 28g x160

MANTE-  
QUILLA

37460

MANTE-  
QUILLA

LPC

Croissant 60g x70



38318

MANTE-  
QUILLA

CRUDO

Napolitana de Chocolate 85g x135

MANTE-  
QUILLA

39714

LPC

Mini Croissant 25g x160

MANTE-  
QUILLA

36039

MANTE-  
QUILLA

36040

CRUDO

Croissant 65g x180

MANTE-  
QUILLA

37461

LPC

MANTE-  
QUILLA

Napolitana de Chocolate 70g x76

MANTE-  
QUILLA

37693

MANTE-  
QUILLA

38317

CRUDO

Croissant 70g x60

MANTE-  
QUILLA

LPC

Croissant 75g x150

MANTE-  
QUILLA

38203

REFERENCIAS SERVICIOS



38204

Croissant 60g x72



Napolitana de Chocolate 70g x72



LPC

# Los Clásicos



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

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

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

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

\*Encuesta realizada por Bridor a 10 000 consumidores representativos de la población, en Europa, 2022

MANTE-  
QUILLA

**31025** Napolitana de Chocolate Lunch  
32g x340

MANTE-  
QUILLA

**31026** Croissant Lunch 30g x400

MANTE-  
QUILLA

**34840** Mini Croissant 25g x225

MANTE-  
QUILLA

**34853** Mini Napolitana de Chocolate 25g  
x250

MANTE-  
QUILLA

**34854** Mini Caracola de Pasas 30g x260

MANTE-  
QUILLA

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

MANTE-  
QUILLA

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

MANTE-  
QUILLA

**31027** Napolitana de Chocolate 80g x70  
**33751** Napolitana de Chocolate 65g x90  
**34581** Napolitana de Chocolate 75g x70



MANTE-  
QUILLA

30095 Napolitana de Chocolate 70g x180

CRUDO

MANTE-  
QUILLA

30261 Caracola de Pasas 105g x120

32659 Caracola de Pasas 120g x105

MANTE-  
QUILLA

32562 Croissant Curvo 80g x60

CRUDO

MANTE-  
QUILLA

32717 Maxi Napolitana de Chocolate 150g x36

LPC

MANTE-  
QUILLA

N!



43279 Maxi Croissant 120g x36

LPC





# Baker Solution

Bollería simple con una textura ligera y crujiente, **elaborada con materia grasa compuesta<sup>1</sup> (MGC) o margarina<sup>2</sup> (MGV) de gran calidad y con ingredientes rigurosamente seleccionados.**

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

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

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

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

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

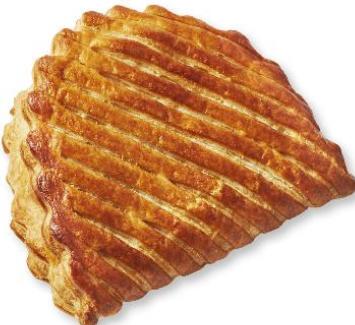
## LOS INDISPENSABLES

MGC



35508 Croissant SelectBlend 70g x64

MGC

35509 Napolitana de Chocolate  
SelectBlend 80g x70MARGA  
RINA

38509 Media Luna de Manzana 100g x50

MGC

40882 Caracola de Pasas SelectBlend 110g  
x60

LPC



MGC

40871 Croissant SelectBlend con azúcar  
de cobertura 75g x50MARGA  
RINA

41241 Croissant Vegano 70g x60



VEGAN

MARGA  
RINA41221 Napolitana de Chocolate vegana 80g  
x60

MGC



N!

42747 Napolitana de Chocolate  
SelectBlend 70g x76

LPC





**42739** Croissant SelectBlend 80g x60



MGC



**35507** Mini Napolitana de Chocolate  
SelectBlend 28g x260



**42746** Croissant SelectBlend 60g x70

MARGA  
RINA

**40841** Caracola de Pasas Lunch 35g x260



**42857** Napolitana de Chocolate  
SelectBlend 105g x46



LOS MINIS ET LUNCHS



**35506** Mini Croissant SelectBlend 25g x225

**40837** Mini Croissant SelectBlend 30g x240



MGC



**42760** Mini Napolitana de Chocolate  
SelectBlend 35g x210



MGC

N!



42759 Mini Caracola de Pasas SelectBlend  
30g x260

MGC

N!



42750 Lunch Croissant SelectBlend 40g  
x165

N!

VEGAN

MARGA  
RINA

42870 Mini Napolitana de Chocolate  
vegana 32g x240

N!

VEGAN

MARGA  
RINA

42855 Mini Croissant Vegano 30g x195

LPC

Select  
BlendCLEAN  
LABEL  
BRIDORSelect  
Blend

VEGAN

CLEAN  
LABEL  
BRIDOR

VEGAN

CLEAN  
LABEL  
BRIDOR

MGC

N!



42848 Mix mini Bolleria x135

LPC

Select  
Blend



# CATEGORÍA **BOLLERÍA** *dulce*

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

# / Mini Dulce



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

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

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

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

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

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

# ANÁLISIS

## Las Mini Tartelettes

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

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

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

### 42321 MINI TARTELETTE DE MANZANA Y PERA 35 g

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

### 42322 MINI TARTELETTE DE GROSELLA NEGRA Y MANZANA 35 g

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

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

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

### 42337 SURTIDO MINI TARTELETTE

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



Descubra nuestra personalización  
de las mini tartelettes.

LAS MINI 'FRANDISES'

MANTE-  
QUILLA

36814

MANTE-  
QUILLA

LPC

Mini Jesuita Con Crema Pastelera y Vanilia  
40g x150



36815

MANTE-  
QUILLA

LPC

Mini Finger Praliné 35g x150



36821

MANTE-  
QUILLA

36822

LPC

Surtido de Mini Dulces x200

LAS MINI  
'GOURMANDISES'MANTE-  
QUILLA

31293

MANTE-  
QUILLA

CRUDO

Mini Trenza Chocolate 28g x180

31701

MANTE-  
QUILLA

LPC

Mini Trenza de Arándanos 30g x100

32156

MANTE-  
QUILLA

32157

LPC

Mini Roll de Canela 35g x260

MANTE-  
QUILLA

32232

MANTE-  
QUILLA

LPC

Surtido Mini Gourmandises x140

32330

MGC

N!



LPC

Mini Extraordinario de Crema 40g x180

42867

MGC

N!



42868

LPC

Mini Trenza de Arándanos SelectBlend 30g x100



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

MARGA  
RINA

42624

LPC

Mini Trenza Sirope de arce y Pecanas 40g  
x100



# Maxi Dulce



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

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

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

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

[TORNA AL SOMMARIO](#)

# EN DETALLE

¡La nueva colección de bollería dulce, realizada en colaboración con Pierre Hermé!

■ Dos **recetas exclusivas y elegantes**, fruto de la alianza entre el talento de Pierre Hermé Paris y la maestría de Bridor

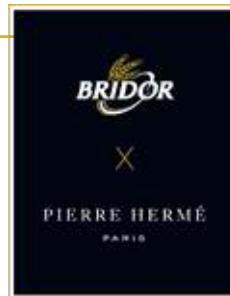
■ Un **hojaldrado con mantequilla Charentes-Poitou DOP**, dorado y delicado

■ **Rellenos untuosos y ricos con sabores intensos**

■ **Toppings crujientes**

■ **Selectas materias primas:** trigo francés, limones de Italia, almendras de California,...

■ **68 %** DE LOS EUROPEOS APRECIAN LA BOLLERÍA CON FRUTA \*



**42761 SIGNATURE FRAMBUESA LICHI 70 G**

Un producto de generosas dimensiones y fino hojaldrado, inspirado en la emblemática alianza entre bollería y fruta de Pierre Hermé Paris.

Su **esponjoso corazón de pasta de almendras de California** se ver realizado por una delicada combinación de sabores en la que **la dulzura del lichi contrasta con la acidez natural de la frambuesa**. Para crear un interesante juego de texturas, la parte exterior está salpicada de almendra picada.

**42762 SENSACIÓN LIMÓN 70 G**

Con su elegante forma doblada, este producto nos conquista con su **cremoso e intenso corazón de limón**, que combina pasta de almendras de California, zumo de limón de Sicilia y trocitos de limón confitado de Italia.

La cobertura de crêpe dentelle aporta una delicada textura crujiente, reforzando la riqueza de esta creación que combina a la perfección frescura y delicia.

# EN DETALLE

## BOLLERÍA CON PEPITAS DE CHOCOLATE MILKA®

### ROLL

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

### FINGER

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

### LA MERIENDA: EL MOMENTO FAVORITO PARA CONSUMIR PRODUCTOS MILKA®

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



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

6 códigos disponibles:

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

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



Descubre el Roll  
con chocolate Milka®



Descubre el Finger  
con chocolate Milka®



**MANTEQUILLA**



**40407**

**MGC**

**LPC**

Croissant relleno de Albaricoque 90g x40

**MANTEQUILLA**



**40884**

**LPC**

Croissant relleno de cacao y avellanas SelectBlend 90g x40

**MANTEQUILLA**



**42563**

**MGC**

**LPC**

Croissant relleno de pistacho 85g x50



**42831**

**LPC**

Croissant relleno de Crema Pastelera SelectBlend 90g x40

**MGC**



**42970**

**LPC**

Croissant relleno de albaricoque SelectBlend 90g x40

**LOS EXTRAORDINARIOS**

**MANTEQUILLA**



**32063**

**LPC**

Extraordinario de Crema 90g x70

**MANTEQUILLA**



**36622**

**LPC**

Extraordinario Chocolate-Crema 95g x70

**MANTEQUILLA**



**37745**

**LPC**

Extraordinario Tres Chocolates 95g x60



**MGC** **N!**



**42841**

**LPC**

Extraordinario Chocolate-Crema SelectBlend 95g x70

**MGC** **N!**



**42842**

**LPC**

Extraordinario Tres Chocolates SelectBlend 95g x60

**LAS CARACOLAS SALADAS**

**MANTEQUILLA**



**32160**

**LPC**

Roll de Canela 100g x60



**MANTEQUILLA**



**39701**

**LPC**

Roll Ultra Kanel 100g x60



Roll con chocolate Milka® 95g x66

42266

MGC

N!

LPC



43399

LPC

Roll de Praliné y Avellana SelectBlend 100g x62

Select Blend

MANTEQUILLA

LAS TRENZAS



30302

MANTEQUILLA

CRUDO



34060

CRUDO

Trenza Chocolate Negro 110g x65



30042

LOS SUIZOS

MANTEQUILLA

MANTEQUILLA

33441

MANTEQUILLA



Suizo Chocolate 120g x70

CRUDO

Suizo Chocolate 100g x70

LPC



40498

MGC



42843

LPC

Suizo de Pasas 100g x70



43280

MGC

N!

LPC



Dedo de chocolate Milka® 90 g (con pegatinas) x70

43620

MGC

N!

LPC



43239

MANTEQUILLA



43283

LPC

Cesta de Crema Pastelera Selectblend 100g x70



Finger Con Pistachio-Chocolate 90g x60

Cesta de Manzanas 100g x70



## CROWNS DANESAS



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



39774

LPC



39775

LPC



39776

LPC



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



MANTEQUILLA



38184

LPC

Breizh'n'Roll 85g x60



## REFERENCIAS SERVICIOS



42623

LPC

Trenza Sirope de arce y Pecanas 95g x48



## MANTEQUILLA



40538

LPC

Croissant relleno de Cacao-Avellana 90g  
x22





CATEGORÍA  
**BOLLERÍA**  
*del Mundo*

# / Las Evasiones



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

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

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

## COUQUE



Couque con mantequilla 75g x64



40942

MANTE-  
QUILLA

LPC



Couque con mantequilla de Pasas 85g x64



40943

MANTE-  
QUILLA

LPC



Croissant Multicereales 70g x70



34732

MANTE-  
QUILLA

LPC



Croissant Lunch Multicereales 35g x180



35681

LPC

MANTE-  
QUILLA

40543

MGC

LPC

Croissant con Zaatar 70g x60



40838

Croissant multicereales SelectBlend 35g x180

MANTE-  
QUILLA

40544

LPC

Croissant con Zaatar 35g x165



# 04 SNACKS



## Hojaldrado de gran calidad

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

## Sabor y Creatividad

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

## Preparación rápida

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

## Compromiso con el bienestar

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



# Snacks salados

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

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

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

 <p><b>MGC</b> <b>N!</b></p> <p><b>43374</b></p> <p>Delice de Tomate y Queso de Cabra SelectBlend 100g x60</p> <p><b>VEGE TARIANO</b> <b>CLEAN LABEL BRIDOR</b> <b>Select Blend</b></p>	 <p><b>MGC</b> <b>N!</b></p> <p><b>43375</b></p> <p>Delice de Feta y Espinacas Selectblend 100g x60</p> <p><b>VEGE TARIANO</b> <b>CLEAN LABEL BRIDOR</b> <b>Select Blend</b></p>	 <p><b>MANTEQUILLA</b></p> <p><b>LOS FINGER</b></p> <p><b>43375</b></p> <p>Finger con Queso 90g x60</p> <p><b>VEGE TARIANO</b></p>	 <p><b>MANTEQUILLA</b></p> <p><b>LOS MINI SNACKS</b></p> <p><b>41251</b></p> <p>Extraordinario con Queso 35g x180</p> <p><b>VEGE TARIANO</b> <b>CLEAN LABEL BRIDOR</b></p>
 <p><b>MANTEQUILLA</b></p> <p><b>38925</b></p> <p>Mini Rollito con Queso 35g x225</p> <p><b>VEGE TARIANO</b> <b>CLEAN LABEL BRIDOR</b></p>	 <p><b>MANTEQUILLA</b></p> <p><b>38926</b></p> <p>Mini Rollito al Pesto 30g x225</p> <p><b>VEGE TARIANO</b> <b>CLEAN LABEL BRIDOR</b></p>	 <p><b>MANTEQUILLA</b></p> <p><b>38926</b></p> <p>Mix mini Rollito Salado x225</p> <p><b>VEGE TARIANO</b> <b>CLEAN LABEL BRIDOR</b></p>	 <p><b>MANTEQUILLA</b></p> <p><b>38928</b></p> <p>Mini Rollito Pizza 35g x225</p> <p><b>VEGE TARIANO</b> <b>CLEAN LABEL BRIDOR</b></p>
<p><b>LAS CESTAS</b></p>  <p><b>MANTEQUILLA</b></p> <p><b>34401</b></p> <p>Cesta con Jamon y Queso 100g x70</p> <p><b>VEGE TARIANO</b></p>	 <p><b>MANTEQUILLA</b></p> <p><b>40642</b></p> <p>Cesta con Queso La Vaca que ríe® 100g (con pegatinas) x70</p> <p><b>VEGE TARIANO</b> <b>CLEAN LABEL BRIDOR</b></p>	 <p><b>MANTEQUILLA</b></p> <p><b>40643</b></p> <p>Cesta con Queso La Vaca que ríe® 100g (con bolsas) x70</p> <p><b>VEGE TARIANO</b> <b>CLEAN LABEL BRIDOR</b></p>	 <p><b>MGC</b> <b>N!</b></p> <p><b>43272</b></p> <p>Mini Cesta con Queso La Vaca que ríe® 40g (con pegatinas) x140</p> <p><b>VEGE TARIANO</b> <b>CLEAN LABEL BRIDOR</b> <b>Select Blend</b></p>

 <p><b>43278</b></p> <p>Mini Cesta con Queso La Vaca que ríe® 40g (con sobres) x140</p> <p>MGC    </p>	 <p><b>43123</b></p> <p>LAS CARACOLAS SALADAS</p> <p>MANTEQUILLA  </p> <p>Roll con Jamon y Queso 120g x54</p>	 <p><b>43318</b></p> <p>Rollito con Pesto 100g x60</p> <p>MANTEQUILLA  </p>	 <p><b>43319</b></p> <p>Rollito con Tomates Marinara 100g x60</p> <p>MANTEQUILLA  </p>
<p><b>37455</b></p> <p><b>LOS CROISSANTS RELLENOS</b></p>  <p>Croissant relleno de Queso 90g x60</p> <p>MANTEQUILLA  </p> <p>VEGE TARIANO </p>	<p><b>42974</b></p>  <p>Croissant relleno de queso SelectBlend 95g x60</p> <p>MANTEQUILLA  </p> <p>VEGE TARIANO  </p>	<p><b>36967</b></p> <p><b>EL BUN'N'ROLL</b></p>  <p>Bun'n'roll 85g con moldes x50</p> <p>MANTEQUILLA </p> <p>VEGE TARIANO </p>	<p><b>38366</b></p> <p><b>REFERENCIAS SERVICIOS</b></p>  <p>Bun'n'Roll 85g x20</p> <p>MANTEQUILLA </p> <p>VEGE TARIANO </p>

# 05 REPOSTERÍA



## Buen hacer y excelencia

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

## Dulzura y creatividad

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

## Flexibilidad y rapidez

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



# Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels

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

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

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

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

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

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



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



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



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



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



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



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



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



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



**34111** Bandeja de Macaron Surtido nº2 (48 x 12g)

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

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



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



| Al 64 %

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

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

◀ Torna al sommario



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

**6 unidades por receta, en 1 bandeja**

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



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

**8 unidades por receta, en 1 bandeja**

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



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

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

# / Las Evasiones



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

Una gama exquisita para múltiples momentos de consumo.



38973

LISTO PARA SERVIR

Muffin Chocolate con chispas de chocolate  
95g x28



38974

LISTO PARA SERVIR

Muffin con Arándanos 95g x28



38978

LISTO PARA SERVIR

Muffin Chocolate relleno de Chocolate-  
Avellana 120g x28



**panidor**<sup>®</sup>



# Panidor

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

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

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

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

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

[TORNA AL SOMMARIO](#)

## BOLA DE BERLIM

MGC



41588

MGC



41591

MANTE-  
QUILLA

## PASTEL DE NATA

39747

MARGA  
RINA

41370

LPC

Bola de Berlim Blanco 80g x20



LISTO PARA SERVIR

Bola de Berlim creamy 120g x20



LISTO PARA SERVIR

Pastel de Nata 60g x60



Pastel de Nata 60g x60



LPC

MARGA  
RINA

41587

MARGA  
RINA

42450

MANTE-  
QUILLA

Mini Pastel de Nata 35g x120



LPC

Pastel de Nata 60g x60



PRECOCIDO

Pastel de Nata 50g x60



Pastel de Nata 60g x60



42655

LPC



# 06 SERVICIOS

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



## Minipacks

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

## Bolsitas para consumidores

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

## Placas

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

# Las referencias servicios

## Minipacks

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



### / BOLLERÍA

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

#### Los Imprescindibles

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

#### Minis y Lunchs

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

#### Croissants rellenos

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

### / PANES

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

#### Panecillos

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

### / SNACKS

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

### / REPOSTERÍA

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

# Láminas

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

## / PLACAS DE HOJALDRE

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

## / PLACAS DE HOJALDRE CON LEVADURA

		CRUDA	25	120
34813	Placa de hojaldre con levadura 500 g			



# Envases para venta al consumidor

CON PACKAGINGS ADECUADOS PARA LA VENTA A LOS CONSUMIDORES.

## / BOLLERÍA

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



## / PANES

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



## / REPOSTERÍA

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

# INFORMACIÓN PARA LA PREPARACIÓN

(1) Revisa y lava regularmente tu horno.

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

(3) Puedes precalentar el horno antes de la cocción.

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

(5) No volver a congelar nunca un producto una vez descongelado: conservar a -18 °C.

## / PANES

**FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: 15 MESES**

### TIEMPOS DE COCCIÓN

son indicativos y deberán adaptarse dependiendo del horno<sup>(1)</sup>

		PASO 1: descongelar <sup>(2)</sup>	Paso 2: hornear (horno precalentado a 230 °C <sup>(3)</sup> )	PASO 3: dejar que se enfríe antes de servir <sup>(4)</sup>
PANECLLOS	Panecillos de 33 g y Panecillo de 80 g Panidor	10-15 min.	5-8 min. a 200 °C	10-15 min.
	Finedor® (todos los Finedor® menos Epi: 45 g, 50 g)	0-10 min. (el tiempo de introducción en el horno)	6-8 min. a 200-210 °C	
	Finedor® Epi (40 g)		4-5 min. a 200-210 °C	
	Otros Panecillos (40 g - 70 g)		7-9 min. a 190-200 °C	
	Panecillo 90 g	15-20 min.	8-12 min. a 200 °C	
PANES PARA BOCADILLOS	100 % cocido		Consultar la ficha técnica	
	Panecillos para sandwich (80 g)	0-10 min. (el tiempo de introducción en el horno)	9-11 min. a 190-200 °C	30 min.
	Baguettas (120 g - 140 g)		10-12 min. a 190-200 °C	
	Ciabattas (140 g)		10-12 min. a 180 °C	
BAGUETTES	S0 melleux (140 g)		5-7 min. a 180 °C	
	Baguettes (280 g)	0-10 min. (el tiempo de introducción en el horno)	12-14 min. a 190-200 °C	30 min.
	Baguette Caractère (280 g)		11-13 min. a 210 °C	
PANES PARA COMPARTIR Y FOCACCIAS	Panes para compartir (< 400 g): Pochon, Semillas, Pavé Nórdico, Pains gourmands	0-10 min. (el tiempo de introducción en el horno)	11-13 min. a 190-200 °C	30 min. a 1 hora
	Panes con Frutos para compartir: Higos, Muesli, Nueces, Limón, etc. + Pain con Frutos 180 g Une Recette Lenôtre Professionnels		13-14 min. a 180-190 °C	
	Panes para compartir (> 400 g): Cereales, Campaña, Pochon, Semillas, Bâtarde, etc.		16-18 min. a 190-200 °C	
	Panes Kamps 750 g	1h30	9 min. a 210 °C	15 min.
	100 % cocido		Consultar la ficha técnica	

## / SIN GLUTEN

**FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: 12 MESES**

### TIEMPOS DE COCCIÓN

son indicativos y deberán adaptarse dependiendo del horno<sup>(1)</sup>

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

## / REPOSTERÍA

### MACARONS

**FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: 12 MESES**

Macarons

### PASTELES DE NATA

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

Pastel de Nata 60 g

Pastel de Nata 35 g

Pastel de Nata 60 g precocido

Pastel de Nata 50 g precocido

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

#### BERLINES

Muffins 95 g

Muffins 120 g

Berlinas

## / SNACKS

**FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: 12 MESES**

### TIEMPOS DE COCCIÓN

son indicativos y deberán adaptarse dependiendo del horno<sup>(1)</sup>

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

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



## / BOLLERÍA CRUDA

**FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: 9 MESES**

**EXCEPTO LOS MINI BRIOSSES: 4 MESES**

### TIEMPOS DE COCCIÓN

son indicativos y deberán adaptarse dependiendo del horno<sup>(1)</sup>

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

## / BOLLERÍA LISTA PARA COCER

**FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: 12 MESES**

### TIEMPOS DE COCCIÓN

son indicativos y deberán adaptarse dependiendo del horno<sup>(1)</sup>

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

Descargar  
el catálogo



Catálogo



SHARE  
THE BAKERY CULTURES  
OF THE WORLD

GROUPE  
**LE DUFF**

BRIDOR, UNA MARCA DEL GRUPO LE DUFF

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

Contacto en Francia: [commercialfrance@groupelebuff.com](mailto:commercialfrance@groupelebuff.com)

Contacto internacional: [exportsales@groupelebuff.com](mailto:exportsales@groupelebuff.com)

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

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