BRIDOR

CATÁLOGO 2023

SHARE
THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD

Resumen

INTRODUCTION

03 / ¿ Quiénes somos ?
07 / Las culturas panaderas
09 / Nuestros compromisos
12 / Las tendencias
14 / Los servicios Bridor

NUTRICION Y NATURALIDAD

19 / Bienestar Superior
21 / Bío

PANES

25 / AL ESTILO FRANCÉS

26 / Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels
29 / Bridor signé Frédéric Lalos
32 / Los Gourmets
35 / Los Esenciales
38 / Los Golosos

41 / DEL MUNDO

42 / Las Evasiones
45 / Panidor

BOLLERíA

48 / AL ESTILO FRANCÉS

49 / Bridor X Pierre Hermé Paris
51 / Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels
54 / Éclat Du Terroir
58 / Les Inspirés
60 / Les Créations d'Honoré
62 / Los Sabrosos
66 / Los Irrésistibles
68 / Los Clásicos
71 / Las Baker Solution

73 / GOLOSA

74 / Mini Dulce
77 / Maxi dulce

82 / DEL MUNDO

83 / Las Evasiones

SNACKING

86 / Snacking
89 / Panidor

PASTELERíA

92 / Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels
95 / Las Delicias
97 / Las Evasiones
99 / 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 fución retorno al sumario.

NUESTRA RAZÓN DE SER

LA PASIÓN PANADERA, DESDE SU CREACIÓN POR LOUIS LE DUFF EN 1988, ES LO QUE MOTIVA A LOS EQUIPOS DE BRIDOR.

El pan está en el centro de la vida, en todas partes del mundo.

Forma parte de nuestro patrimonio cultural y cada país tiene su propia cultura panadera: viva, singular, que se transmite de generación en generación. Entre tradición y modernidad, de forma local y global, las recetas se cruzan y se reinventan según las necesidades del consumidor.

Transmitir y compartir todas las culturas panaderas del mundo

De la baguette francesa al sabroso pavé nórdico, del croissant de pura mantequilla al croissant japonés con habas rojas, de la chapati india al pao de queijo brasileño.
Nos inspiramos en el extraordinario buen hacer de los panaderos y chefs del mundo entero para crear productos excepcionales... Panes y bollería auténticos y de origen natural, que respetan cada particularidad local.

Desde su creación, la pasión panadera es lo que motiva a Bridor.

- Imaginar y elaborar nuevas recetas transmitiendo la diversidad de los sabores.
- Desarrollar la excelencia de nuestros ingredientes y de nuestras líneas de suministro.
- Conjugar poder industrial y talento del buen hacer.
- Defender con intransigencia la calidad y el sabor.
- Situar a las mujeres y a los hombres en el centro de nuestras acciones para un proceso más responsable.v

La misión de Bridor, es todo esto

Juntos, compartimos los talentos y las culturas panaderas para llevar a todas las mesas productos panaderos excepcionales, y esto, en más de 100 países del mundo.

* *Compartir las culturas panaderas del mundo*

BRIDOR,
Share the bakery cultures of the world*

NUESTRO ADN

La preservación del buen hacer artesanal

Desde hace más de 30 años, **Bridor se inspira en la tradición panadera y se asocia con Chefs** para ofrecer productos sabrosos y de carácter. A través de prestigiosas colaboraciones como las establecidas con la Maison Lenôtre, la Maison Pierre Hermé Paris y el Mejor artesano panadero de Francia, Frédéric Lalos, Bridor ofrece colecciones originales y adaptadas a una clientela de gama alta.

La calidad desde hace más de 30 años

Bridor utiliza métodos de producción respetuosos con los productos y los tiempos de reposo necesarios para el desarrollo de los sabores. Los equipos están formados por panaderos, ingenieros y expertos de calidad que trabajan en bollería esencialmente de pura mantequilla. Algunos panes se fabrican con masa madre, alimentada desde hace más de 20 años en nuestros centros de fabricación.

La innovación como motor

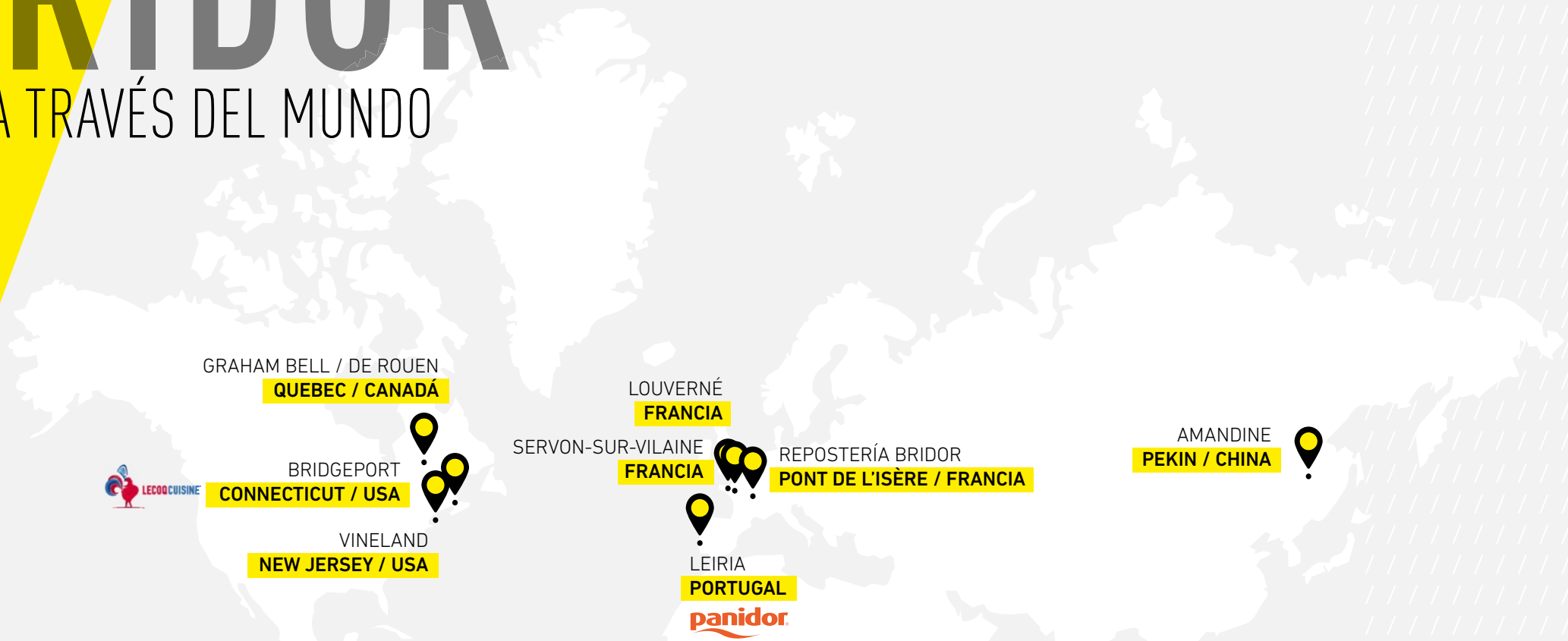
La innovación, auténtico motor de crecimiento, anima a las Mujeres y los Hombres de Bridor desde su creación. **Más de 150 productos se ofrecen cada año**. Premiado en varias ocasiones con el Grand Prix SIRHA Innovation por la calidad de sus innovaciones, Bridor ofrece una amplia gama de productos que transmiten las culturas panaderas del mundo.

El ser humano en el centro de nuestras profesiones

Desde 2019, se han implantado exoesqueletos para mejorar las condiciones laborales de los colaboradores de nuestro histórico centro de fabricación. **Igualmente, se organizan a lo largo del año frecuentes acciones en favor de la inserción, de la seguridad y del bienestar en el trabajo.**

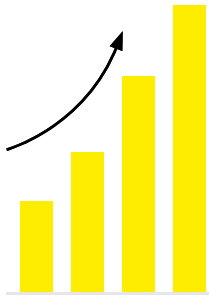
BRIDOR

A TRAVÉS DEL MUNDO



BRIDOR EN ALGUNAS CIFRAS

Presencia en más de 100 países a través del mundo



1.000 millones

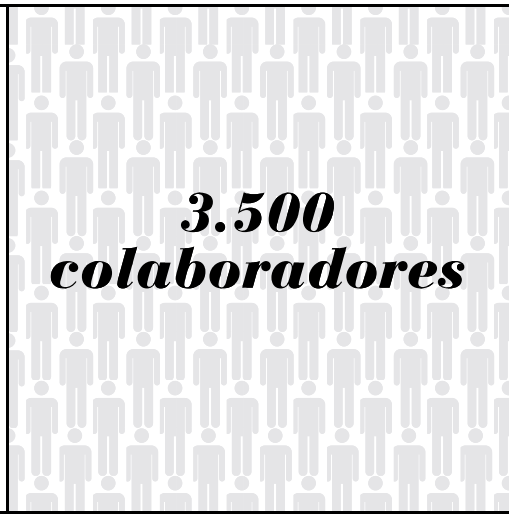
de euros de CN en 2022

9 centros

de producción

500.000 T

de productos al año



3.500 colaboradores

TRANSMITIR
LAS CULTURAS PANADERAS

ADÉNTRESE EN LAS CULTURAS PANADERAS DEL MUNDO

Desde hace varios años, queremos compartir las culturas panaderas del mundo a través de nuestra oferta de productos.

Productos típicos inspirados en lo mejor de las tradiciones locales

- **Los Rustikal Brot**: panes con fuertes sabores procedentes de los centros de fabricación de Kamps, filial del Grupo Le Duff, en Alemania.
- **El Pastel de Nata**: una delicia portuguesa, fabricada por Panidor, nuestro centro de producción situado en Portugal.

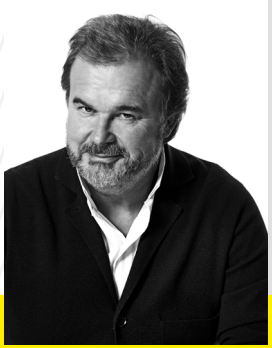
Productos inspirados en las culturas del mundo impregnados de nuestra experiencia francesa

- **El Roll Ultra Kanel**: bollería de inspiración escandinava con un intenso sabor a canela.
- **El Croissant Zaatar**: un croissant de pura mantequilla con sabores de Oriente a través de una mezcla de especias y de plantas aromáticas.
- **El pan estilo panettone**: un pan rico en inclusiones de ingredientes, inspirado en el brioche italiano.
- ¡Y muchos otros... !

Colaboraciones con chefs de todas partes del mundo

- **Frédéric Lalos**, Mejor Artesano Panadero de Francia, colabora con nosotros desde hace 12 años a través de una colección de panes que refleja sus valores de excelencia y de creatividad.
- En 2021, el pastelero **Pierre Hermé**, elegido Mejor Pastelero del Mundo en 2016, creó una colección de bollería única y creativa para Bridor.
- **Michel Roux Jr.**, el famoso chef inglés con 60.000 abonados en Instagram es el embajador de nuestra gama con la firma de Frédéric Lalos en Inglaterra. Una gama que responde a sus exigencias de calidad y de sabor.
- El chef de origen austríaco que vive en Alemania, **Johann Lafer**, se ha convertido en un auténtico icono de la cocina en su país de adopción. Desde hace algún tiempo, nos acompaña en el desarrollo de nuevos productos.

Frédéric Lalos



Pierre Hermé

Michel Roux Jr.

Recetas que le sumergirán en las culturas panaderas locales

¡Descubra más de 130 recetas elaboradas por nuestros chefs y expertos panaderos presentes a través del mundo! Estas fichas de recetas, descargables en nuestro sitio web, están filtradas por momentos de consumo, tiempo de preparación y dificultad de realización.

EXTRA: ¡Encuentre igualmente los trucos de nuestros Chefs!

El Bridor Bakery Cultures Club

En 2020, creamos el Bridor Bakery Cultures Club.
Este espacio para compartir y reflexionar reagrupa a nuestros 40 expertos panaderos repartidos por todo el mundo. **En él, intercambian opiniones sobre las nuevas tendencias, las tradiciones culinarias locales y las buenas prácticas de la panadería**. Nuestros chefs participan igualmente en los eventos Bridor a escala internacional. Entre estos eventos, se encuentra el Concurso de Creatividad Culinaria anual, que invita a rendir homenaje a su cultura panadera regional a través de productos Bridor.

Leer este código para descubrir las recetas del Concurso

NUESTROS COMPROMISOS

NUESTROS COMPROMISOS RELACIONADOS CON NUESTROS CENTROS DE PRODUCCIÓN DE PANES Y BOLLERÍA FRANCESES

LA CALIDAD DE NUESTROS INGREDIENTES

HARINA

- **Todas nuestras harinas tradicionales son de origen francés** en nuestros centros de producción franceses, es decir, que proceden de trigo francés[1] y se transforman en los molinos franceses situados a menos de 300 Km de nuestros centros de producción.
- Las harinas de trigo Bío de los panes elaborados en nuestros centros de producción franceses proceden igualmente de trigo Bío francés[1].

MANTEQUILLA

- Trabajamos en **la redacción y la firma de nuestra Carta de Mantequilla Responsable Bridor** con nuestros colaboradores de procesamiento y criadores.
- En algunas recetas, **utilizamos mantequilla DOP Charentes-Poitou, que es unánimemente reconocida por los artesanos** panaderos franceses.

HUEVOS

- **Los huevos utilizados en nuestros centros franceses proceden de gallinas criadas en suelo desde el 1 de enero de 2019** para los productos Bridor. Algunas gamas se elaboran con huevos procedentes de gallinas criadas al aire libre.

EL BIENESTAR DE LOS CONSUMIDORES

CLEAN LABEL BRIDOR

Nuestras recetas Clean Label Bridor[2] están elaboradas con:

- ingredientes de origen natural
- ingredientes con poder colorante, aromático o texturizante de manera natural, como el aroma de vainilla o la cúrcuma para el color.

Solo se tolera en nuestras recetas Clean Label Bridor el ácido ascórbico, cuyo papel es decisivo en la calidad final de los productos. Cuando está presente, siempre será en una cantidad inferior al 0,02 %.

74 % Enero de 2021 → 86 % Enero de 2023

Objetivo 2026: 100 % CLEAN LABEL BRIDOR

COMPROMETERSE CON EL BUEN COMER

- **Un ambicioso compromiso de reducción de sal:**
  2024: nuestros panes tendrán un índice máximo de sal de 1,3 g / 100 g[3]

59 % Enero de 2022 → 77 % Enero de 2023

- **Una oferta de productos con «Bajo contenido en sal»:**
  Recetas ya elaboradas con un índice de sal inferior al 25 % con respecto a la media de los productos similares del mercado.

-25% DE SAL

(1) Salvo contingencias climáticas que hagan imposible un suministro de trigo originario al 100 % de Francia • (2) Campo de acción Clean Label Bridor: Pan, Bollería, Snacking, Brioche, de la marca Bridor, incluyendo surtido de productos elaborados por terceros, excepto colección Panidor • (3) Para los productos fabricados en Francia. En producto horneado tal y como se consume, excepto Focaccias y la colección Panidor.

REDUCCIÓN DE LOS CONSUMOS

+ de 70.000 m³

de agua al año se ahorrarán en nuestros centros de producción de aquí a finales de 2023, gracias a la utilización de la tecnología adiabática. Esta última comprime el aire para recoger la humedad.

100 % LED

Generalización de la iluminación LED en nuestros centros de fabricación franceses:

Enero de 2020	Enero de 2022	Enero de 2024
60 %	90 %	100 % de cobertura

-30 %

de consumo de gas para nuestros depósitos de agua caliente gracias a la **reutilización del calor de las salas de máquinas para precalentar el agua caliente sanitaria**.

La instalación de un sistema de cartografía de las fuentes de consumo de nuestros equipos de producción nos permite **adaptar al máximo el consumo de energía a nuestras necesidades evitando así el gasto innecesario.**

540 MWh

se producirán en 2023, gracias a la **instalación de una central fotovoltaica** en nuestro centro de Louverné.

EMPRESA CERTIFICADA GESTIÓN DE LA ENERGÍA

Esta certificación aporta valor a las empresas que se comprometen a reducir su impacto sobre el clima, a preservar los recursos y a mejorar sus resultados con una gestión eficaz de la energía.

BIODIVERSIDAD

La consideración de la biodiversidad forma parte integrante del estudio de todos nuestros futuros proyectos. Así, nuestro centro de Louverné cuenta con 8 colmenas y sus espacios verdes se mantienen con corderos gracias al pastoreo ecológico de los «Moutons de l'Ouest» (Corderos del Oeste).

GESTOS ECOLÓGICOS

El 100 %

de nuestra agua industrial se utiliza para el riego de los campos cercanos a nuestros centros de producción. ¡En 2021, esto representó 110.000 m³ de agua reutilizados!

El 100 %

de nuestros residuos se revalorizan actualmente a través del reciclaje, de la alimentación animal o de la calefacción de edificios.

¡La supresión de envases de cartón representa 4.500 T menos de residuos!

RESPETO DE LAS MUJERES
Y DE LOS HOMBRES

SALUD, SEGURIDAD Y BIENESTAR SUPERIOR

EMPRESA CON EL CERTIFICADO DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO
Esta certificación tiene como objetivo animar a las empresas a integrar una política de gestión de la salud y de la seguridad en el trabajo con la vinculación de objetivos.

EMPRESA CERTIFICADA CON «VITRINE INDUSTRIE DU FUTUR» (ESCAPARATE INDUSTRIA DEL FUTURO)
Esta certificación recompensa las innovaciones tecnológicas centradas en el ser humano de nuestros centros de producción.

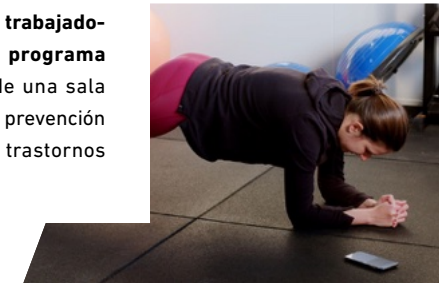
-50 %

de accidentes laborales con días perdidos de aquí a 2024 en todos los servicios y todas las actividades en el mundo.

INTEGRACIÓN, FORMACIÓN Y DIVERSIDAD

En 2019, integramos nuestros primeros exoesqueletos. Desde entonces, hemos completado el dispositivo de **sensores de actividad muscular** para cuantificar los beneficios de los exoesqueletos.

Con el proyecto HUMAN, los trabajadores pueden disfrutar de un programa deportivo personalizado y de una sala deportiva para asistirles en la prevención de los riesgos de lesiones y trastornos musculoesqueléticos.



El programa de capacitación (CQP - Certificado de Cualificación Profesional) llamado PASAPORTE BRIDOR ha beneficiado a más de 60 colaboradores desde su creación. Este programa está apadrinado por Frédéric Lalos (Mejor Maestro Panadero de Francia).

En 2021, instalamos dos chatbots en nuestros centros de fabricación. El primero, para asistir a los colaboradores en la resolución de problemas de las líneas de producción, y el segundo, para aportar respuestas 24 h / 24 y 7 d / 7 respecto a los temas relacionados con Recursos Humanos.

Cada año, el mes de julio es sinónimo de la Lengua de Signos en Bridor. **Se organizan talleres de sensibilización dirigidos por trabajadores sordos para dar a conocer la Lengua de Signos a los equipos**. Al término de estos talleres, se difunden a todos los trabajadores fichas de memorización para que pongan en práctica la Lengua de Signos en los servicios.

TENDENCIAS

*El mercado de la panadería, bollería y pastelería es un **mercado dinámico.** Durante la crisis, demostró formar parte de los sectores de actividad más resilientes. Los productos panaderos forman parte **de la vida diaria de los consumidores**, basándose en **conocimientos tradicionales** al tiempo que **se renuevan sin cesar**.*

Pan

Placer y calidad

Primeros *CRITERIOS DE COMPRA de los productos de panadería **EL SABOR Y LA FRESCURA**[1]*

Naturalidad y Nutrición

El 55 % *DE LOS CONSUMIDORES CONSULTA **LOS VALORES NUTRICIONALES** de los panes comprados[2]*

Imagen artesanal y rústica

El 79 % *DE LOS CONSUMIDORES PREFIERE productos con una imagen artesanal[1]*

Snacks

Las ofertas de snacks salados se dirigen hacia la premiumización **para responder a las crecientes expectativas de los consumidores**

- Productos hojaldrados de ***PURA MANTEQUILLA***.
- Recetas ***CLEAN LABEL*** (sin aditivos, con ingredientes naturales...) ***El 74 %*** de los consumidores considera que es importante que la comida sea 100 % natural.[3]
- ***RECETAS DELICIOSAS***: el placer sigue siendo el primer criterio de compra para el ***83 %*** de los consumidores.[4]

La Tendencia: cada vez más recetas con queso y vegetarianas

+32 % *DE AUMENTO DEL CONSUMO DE QUESO a la hora de los snacks de la mañana y de la tarde*

El 31 % *DE LOS CONSUMIDORES QUE HAN CAMBIADO SU RÉGIMEN ALIMENTICIO han reducido su consumo de carne o han adoptado un régimen flexitariano[6]*

(1) Taste Tomorrow Puratos 2021, 40 países en los 5 continentes, 17.000 consumidores • (2) FMCG Gurus Bakery trends 2021 & beyond – 40 países en los 5 continentes – 40.000 encuestados • (3) FMCG Gurus - Clean & Clear Label in 2021 – Global Report - 2021 – 29 países en los 5 continentes, 23.000 consumidores • (4) Kantar – Perspectives 2021 – Francia • (5) Global cheese report - Tetra Pack - Enero/Febrero 2021 - 4500 internautas de 9 países • (6) FMCG Gurus – Active Nutrition, 2021 – Global – 26 países en los 5 continentes, 26.000 consumidores

Bollería

Placer y delicia

El 66 % *DE LOS CONSUMIDORES BUSCAN ANTE TODO* ***productos deliciosos en la panadería artesanal***[1]

Entre tradición e innovación

- **Croissants y Napolitanas de chocolate son imbatibles:** + de 1 millón de toneladas de bollería al estilo francés se consumen en Europa, de los que un 40 % son croissants[2].
- Productos **cada vez más hojaldrados**
- Cubiertas y rellenos **cada vez más deliciosos**, a imagen de las pastelerías americanas

¡La bollería, una fuente infinita de creaciones!

- CRONUT
  Donut x Croissant
- CROFFIN
  Muffin x Croissant
- CROFFLE
  Gaufre x Croissant

Pastelería

Sabores del mundo

El 60 % *DE LOS CONSUMIDORES APRECIA* ***los sabores que proceden de los otros países del mundo***[3]

PASTEL DE NATA

MUFFINS

MACARONS

Placer y delicia

El 71 % *DE LOS CONSUMIDORES, EN EL MUNDO, SE CONCEDEN algunas veces pequeños lujos para* ***momentos de placer***[4]

(1) FMCG Gurus Fresh Bakery trends 2021 & beyond – 40 países en los 5 continentes – 40.000 encuestados • (2) GIRAFOOD – Bakery Market in Europe 2018 • (3) Taste Tomorrow Puratos 2021, 17.000 consumidores – 40 países • (4) Étude Kantar Insights Food 360 2022 - 11 países en los 5 continentes

Una dosis de inspiración

BRIDOR LE ACOMPAÑA EN LA PREPARACIÓN DE SUS PRODUCTOS

Una asistencia completa en la preparación

- Porque la calidad es nuestra obsesión y nada iguala la satisfacción de servir productos perfectamente preparados para los consumidores, **ponemos a su disposición los valiosos consejos de preparación de nuestros expertos panaderos.**
- Encuentre en nuestro sitio web y en nuestro canal de youtube instrucciones completas para una preparación óptima.

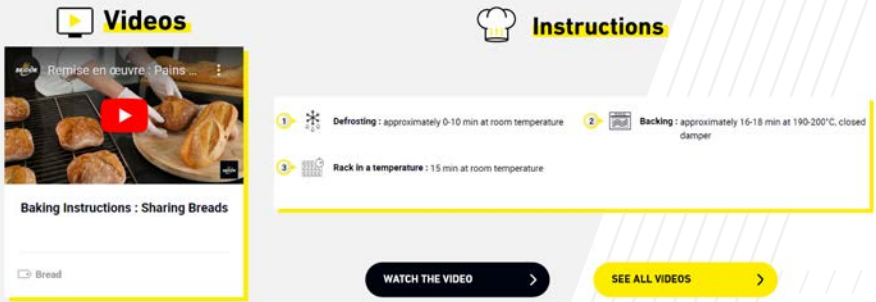
INSTRUCCIONES DE VÍDEO FÁCILES DE SEGUIR

Optimice su tiempo y la presentación de sus productos con nuestra sección «INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN», disponible directamente en el sitio web bridor.com

www.bridor.com/videos

Con la ayuda de cortos vídeos, siga las diferentes etapas de elaboración de nuestros productos y descubra trucos para perfeccionar su preparación. Encontrará igualmente trucos e instrucciones de preparación directamente en nuestras fichas de productos en la pestaña «Preparación».

Ya se trate de la descongelación, del horneado o del precalentamiento, Bridor le asiste para preparar perfectamente los productos y crear experiencias sensoriales únicas.



Recetas deliciosas y creativas a su disposición

Descubra nuestras últimas recetas

NUESTROS CHEFS COMPARTEN CON USTED SUS MEJORES RECETAS.

Desde el Bocadillo Mediterráneo vegano a la Focaccia con Tomates y Mozzarella, pasando por un crumble de Manzana y Canela, déjese sorprender y descubra algunos de nuestros productos estrella.

Ponemos a su disposición una selección de **más de 150 recetas elaboradas por nuestros chefs e inspiradas en las tradiciones culinarias del mundo**.

UNA AUTÉNTICA DOSIS DE INSPIRACIÓN PARA TODO TIPO DE CLIENTES.

¡Venga a descubrir recetas dulces o saladas, para todos los momentos del día, que le llevarán a muchos rincones del mundo!

Disfrute de una interfaz clara y fácil de seguir que le permitirá visualizar rápidamente las informaciones clave, la lista de ingredientes, las etapas de preparación o el tiempo de preparación.

Estas fichas de recetas se pueden descargar gratuitamente en nuestro sitio web.

Servicios de proximidad

LA EXPERIENCIA BRIDOR AL ALCANCE DE LA MANO

Un catálogo 100 % digital

Con más de 300 productos y 21 colecciones, es el soporte ideal para ver toda la oferta de Bridor. Actualizado automáticamente, le permitirá seleccionar los productos mejor adaptados a sus necesidades.

/ Auténtico **soporte interactivo**, el catálogo 100 % digital se actualiza automáticamente e incluye una gran cantidad de información práctica.

Descargar el catálogo

Catálogo

Su espacio de cliente personalizado

ACCEDA A SU ESPACIO PERSONAL EN BRIDOR.COM CON SU CUENTA DE CLIENTE*

/ Este espacio le permitirá gestionar su **lista de productos preferidos** y acceder a sus **referencias específicas**.

/ Podrá también **hacer un seguimiento de sus pedidos**, consultar su historial de compras, y descargar los documentos relativos a los productos (fichas técnicas, argumentarios, paletización...).

/ La plataforma le servirá igualmente para ponerse en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.

* Para acceder a su cuenta en línea, solicítelo a nuestros equipos (commercialfrance@groupeleduff.com para Francia / exportsales@groupeleduff.com para cualquier otro país).

LOGOTECA

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

Ingredientes

MASA MADRE — Productos elaborados con masa madre. Todas nuestras masas madre están elaboradas en nuestros centros de fabricación.

HARINA LABEL ROUGE — Productos que contienen Harina Label Rouge, signo de calidad más reconocido por los consumidores.[1]

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

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

PURA MANTEQUILLA — Bollería elaborada con mantequilla bretona en la receta, cuyo resultado es un hojaldrado sabroso y crujiente. Esta mantequilla está utilizada exclusivamente en nuestra gama de bollería de prestigio, Bridor x Pierre Hermé Paris.

AOP BEURRE CHARENTES-POITOU — Bollería elaborada con mantequilla DOP Charentes-Poitou.

MARGARINA — Bollería con margarina de calidad para un sabor bien reconocido y una textura ligera y crujiente.

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

Naturalidad y Nutrición

RICO EN FIBRAS — Productos que contienen al menos 6 g de fibra en 100 g de producto horneado.[2]

FUENTE DE FIBRAS — Productos que contienen al menos 3 g de fibra en 100 g de producto horneado.[2]

FUENTE DE PROTEÍNAS — Al menos el 12 % del valor energético de estos productos está compuesto de proteínas.[2]

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

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

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

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

SIN GLUTEN — Productos sin gluten elaborados con una mezcla única de harinas sin gluten.

Bio — Panes y bollería Bío 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.

(1) QueChoisir.org • (2) Normativa (CE) n°1924/2006

Tecnologías

CRUDO Productos LISTOS-PARA-FERMENTAR, que requieren un tiempo de fermentación en la preparación.

LPC Productos LISTOS-PARA-COCER, para una preparación sencilla y rápida.

PRECOCIDO Panes horneados al 80 %, que requieren el paso por el horno en la preparación.

100 % COCIDO Productos LISTOS-PARA-SERVIR después de una sencilla descongelación.

Nuestras gamas

NAKED BRIDOR — Bollería con ingredientes sencillos y 100 % de origen natural, sin ácido ascórbico y sin lecitina.

LEGUMI — Panes con leguminosas (garbanzos, lentejas coral y verdes) deliciosos y al mismo tiempo fuentes de proteínas y de fibras.

Just a Pinch — Gama de panes procedentes del buen hacer panadero francés, con solo una pizca de sal.

LE FOURNIL DE PIERRE — Marca BtoC que reagrupa nuestras bolsas adaptadas para la venta a los consumidores.

Productos cuya receta se inspira en las culturas locales para ofrecer productos creativos y sabrosos.

NUEVO N! — Productos lanzados en este año.

NUEVA RECETA — Productos cuya receta ha sido renovada este año.

01 NUTRICIÓN Y NATURALIDAD

El bienestar de los consumidores

Desde los panes con leguminosas o sin gluten al croissant sin ácido ascórbico y lecitina, Bridor se renueva cada año para ofrecer en su gama «Bienestar Superior», **productos deliciosos y comprometidos con el Bienestar y el Buen Comer**.

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, fuertemente comprometido con un bienestar superior, ha desarrollado una gama de productos en consonancia con las nuevas consideraciones nutricionales. **Los productos Bienestar Superior Bridor aportan naturalidad, placer y calidad**.

En esta colección podrá encontrar: panes sabrosos con leguminosas, una oferta completa de panes con menos del 0,9 % de sal, panes y pasteles sin gluten, y bollería sin ácido ascórbico y lecitina.

Todos los panes y toda la bollería de esta colección responden a nuestras exigencias Clean Label Bridor.*

CLEAN LABEL BRIDOR

* salvo para la referencia 35430 - magdalena sin gluten

NAKED

39779

LPC

Croissant Naked 60g x70

NAKED · NAKED BRIDOR · AIRE LIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

39780

LPC

Napolitana de Chocolate Naked 75g x70

NAKED · NAKED BRIDOR · AIRE LIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

LOS SIN GLUTEN

35431

100 % COZIDO

Mini Brioche Sin gluten 50g x50

LOS SIN GLUTEN · CLEAN LABEL BRIDOR

BLEU-BLANC-CŒUR

37021

100 % COZIDO

Panecillo Bleu Blanc Cœur 50g x150

FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR · BLEU BLANC CŒUR

37022

PRECOCIDO

Baguetina Bleu Blanc Cœur 140g x50

FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR · BLEU BLANC CŒUR

N!

41694

100 % COZIDO

Panecillo Bleu Blanc Cœur 40g x185

FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR · BLEU BLANC CŒUR

LEGUMI

39786

PRECOCIDO

Pan Batard LEGUMI 300g x25

LEGUMI · MASA MADRE · FUENTE DE FIBRAS · FUENTE DE PROTEÍNAS · CLEAN LABEL BRIDOR

LOS SIN GLUTEN

35432

100 % COZIDO

Panecillo Semilas Sin gluten 45g x50

LOS SIN GLUTEN · FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

35433

100 % COZIDO

Panecillo Tradicional Sin gluten 45g x50

LOS SIN GLUTEN · CLEAN LABEL BRIDOR

35700

100 % COZIDO

Panecillo Semilas Sin gluten 45g x50

LOS SIN GLUTEN · FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

35430

100 % COZIDO

Magdalena Sin gluten 30g x50

LOS SIN GLUTEN

¡SE LE COGE EL GUSTO A LO BÍO!

Bío

¿El secreto de los panes y la bollería Bío Bridor?

/ **Materias primas rigurosamente seleccionadas: harina, mantequilla, huevos procedentes de gallinas criadas al aire libre, chocolate, manzanas y azúcar de caña.** Estas materias primas Bío responden al mismo tiempo al pliego de condiciones de la Agricultura Biológica y a las exigencias Bridor dando como resultado un producto excepcional.

/ **Masa madre Bío**: la masa madre Bío, creada en 2010 por maestros panaderos Bridor, está elaborada a partir de una harina de trigo molida en la tradicional muela de piedra.

Casi 1 de cada 2 europeos
*DECLARA COMPRAR BÍO REGULARMENTE**

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

BOLLERÍA

32504

LPC

Croissant BIO 70g x60

32564

LPC

Napolitana de Chocolate BIO 75g x70

38410

LPC

Media Luna de Manzana BIO 110g x50

38563

LPC

Napolitana de Chocolate Lunch BIO 35g x210

38564

LPC

Croissant Lunch BIO 30g x225

40534

LPC

Croissant BIO 70g x72

LOS PANES

33573

PRECOCIDO

Pavé Espelta y Pepitas de Calabaza BIO 450g x16

37448

PRECOCIDO

Pavé de Campaña BIO 400g x15

37449

PRECOCIDO

Baguette BIO 280g x22

38941

PRECOCIDO

Panecillo BIO 50g x60

38942

PRECOCIDO

Panecillo BIO 50g x

39019

PRECOCIDO

Pavé Nórdico BIO 280g x28

N!

41170

El integral BIO 330g x26

Bio | MASA MADRE | RICO EN FIBRAS | FUENTE DE PROTEÍNAS | CLEAN LABEL BRIDOR

02 PANES

Materias primas de calidad

- **Harinas de trigo T65 mínimo.** Desde 2021, todas nuestras harinas de trigo clásicas están fabricadas a partir de **trigo cultivado en Francia**[1].
- **Masas madre fabricadas en nuestros centros de producción** siguiendo pliegos de condiciones muy precisos.

El sabor de la tradición

- Masas trabajadas, amasadas y elaboradas lentamente.
- Respeto de **largos tiempos en las diferentes etapas de fermentación** para obtener migas bien alveoladas y sabores únicos.
- Cocción o precocción en un **horno de solera de piedra.**

Buen hacer y creatividad

- Una oferta inspirada en el **puro saber hacer panadero francés y en las culturas panaderas del mundo**, para una amplia gama de panes con múltiples formas y sabores.

Compromiso con el buen comer

- **El 98 % de nuestros panes son Clean Label Bridor**[2]**.**

(1) Para nuestros centros de producción franceses, salvo harina de trigo del mejorante. Salvo contingencias climáticas que hagan imposible un suministro de trigo originario al 100 % de Francia. • (2) Salvo la colección Panidor.

CATEGORÍA

PANES
al estilo francés

Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels

Esta colaboración entre Bridor y la prestigiosa casa Lenôtre ofrece **panecillos de gran delicadeza**, precocidos en horno de solera de piedra, que representan la excelencia de la panadería francesa, **y que están dedicados a la hotelería y la restauración**.

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

El 44 % *DE LOS HOTELES / RESTAURANTES ofrece panecillos individuales**

El 91 % *DE LOS RESTAURADORES concede importancia al aspecto auténtico del pan**

* Estudio Foodservice Vision para Bridor, 2017, 415 restauradores franceses

LOS FINEDOR

30895

PRECOCIDO

Finedor® Blanco 45g x50

MASA MADRE · FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

31692

PRECOCIDO

Finedor® Epi 40g x40

MASA MADRE · FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

31823

PRECOCIDO

Finedor® Aceitunas negras y Tomillo 50g x50

FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

36768

PRECOCIDO

Finedor® Semillas Tradicionales 50g x50

MASA MADRE · FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

LOS PANECILLOS

30893

PRECOCIDO

Panecillo de Campaña 45g x60

MASA MADRE · FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

30897

PRECOCIDO

Panecillo Triàngulo de Aceitunas Verdes 45g x45

FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

30898

PRECOCIDO

Panecillo de Semillas y Cereales 45g x60

MASA MADRE · FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

31588

PRECOCIDO

Surtido de Panecillo Prestige 45g x90

FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

33993

PRECOCIDO

Panecillo Sarraceno 45g x50

MASA MADRE · FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

33994

PRECOCIDO

Panecillo de Centeno 50g x50

MASA MADRE · RICO EN FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

39040

PRECOCIDO

Bola pequeña de espíritu Nórdico 60g x65

FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

EL PAN PARA CATERING

30894

PRECOCIDO

Pan con Frutos secos 180g x20

RICO EN FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

REFERENCIAS SERVICIOS

31301

Finedor® Tradicional 45g x30

FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

31305

Panecillo de Semillas y Cereales 45g x35

MASA MADRE · FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

32321

Pan con Frutas 180g x15

RICO EN FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

Frédéric Lalos | MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Bridor signé Frédéric Lalos

Estos grandes panes con calidades panaderas excepcionales, elaborados en colaboración con Frédéric Lalos, Mejor Maestro Panadero de Francia, nos transportan inmediatamente hasta el obrador.

Bridor y Frédéric Lalos se han unido en 2010 para ofrecerle estos **panes con gran sabor y cualidades panaderas de excepción que conjugan creatividad y excelencia**.

En su búsqueda de excelencia, Frédéric Lalos, un artesano sin igual, ha sabido devolver a la panadería francesa su renombre especialmente modernizando los grandes panes.

El 53 % *DE LOS CONSUMIDORES aprecia la masa madre**

* El consumo de pan fuera del domicilio, CHD Expert, Enero 2022 – Francia, 600 consumidores

LAS BAGUETTES

33362

Baguette Parisina 280g x25

MASA MADRE · FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

33364

Baguette de Campaña 280g x25

MASA MADRE · FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

LOS PANES PARA COMPARTIR

32992

El Pan de Semillas 450g x16

MASA MADRE · FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

32993

El pochon 450g x16

MASA MADRE · CLEAN LABEL BRIDOR

33363

El pan Bâtard 330g x20

MASA MADRE · FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

33365

El pan Bâtard 540g x14

MASA MADRE · FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

34110

Pan Centeno-Limon 330g x26

FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

34230

Pan de Higos 330g x26

FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

34233

El integral 330g x26

MASA MADRE · RICO EN FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

34234

Pan con Nueces 400g x25

MASA MADRE · FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

34671

Pavé con uvas de espiritu sarraceno 350g x20

MASA MADRE · FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

38148

El Pan de Semillas 280g x28

MASA MADRE · FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

41009

El Gran Pochon 1.1kg x10

MASA MADRE · CLEAN LABEL BRIDOR

41015

El pochon 280g x24

MASA MADRE · CLEAN LABEL BRIDOR

41016

El Gran Parisino 1.1kg x10

MASA MADRE · FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

41017

El Gran Pan de Cereales 1.1kg x10

MASA MADRE · FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

41630

Le Muesli 280g x26

REFERENCIAS SERVICIOS

33860

Pochon 450g firmado Frédéric Lalos x4

MASA MADRE · CLEAN LABEL BRIDOR

Los Gourmets

Recetas que nuestros panaderos elaboran con maestría, ofreciendo así **panes con carácter y sabores intensos, con complejas formas y acabados**.

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

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

LOS PANECILLOS

30416

PRECOCIDO

Triàngulo Rùstico 55g x50

FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

30729

PRECOCIDO

Pan de Campaña 70g x100

MASA MADRE · CLEAN LABEL BRIDOR

31480

PRECOCIDO

Panecillo de Centeno 45g x60

FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

31520

PRECOCIDO

Cuadrado Rùstico 40g x80

FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

33417

PRECOCIDO

Pavé de Campaña 50g x130

MASA MADRE · FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

35130

PRECOCIDO

Bola Rùstico 55g x70

CLEAN LABEL BRIDOR

37627

PRECOCIDO

Panecillo Caractère 50g x65

MASA MADRE · FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

37628

PRECOCIDO

Panecillo Cereales y Semillas 50g x65

MASA MADRE · FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

LOS PANES PARA BOCADILLO

31610

PRECOCIDO

Baguetina Blanco 140g x25

FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

31611

PRECOCIDO

Baguetina de Semillas y Cereales 140g x28

MASA MADRE · FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

41010

PRECOCIDO

Baguetina Centeno y Cereales 120g x60

MASA MADRE · RICO EN FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

41013

PRECOCIDO

Baguetina Caractère 120g x60

MASA MADRE · CLEAN LABEL BRIDOR

41014

Baguetina Cereales y Semillas 120g x60

MASA MADRE · FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

LAS BAGUETTES

32672

Baguette 1778 280g x25

MASA MADRE · FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

36831

Baguette Caractère 280g x22

MASA MADRE · HARINA LABEL ROUGE · CLEAN LABEL BRIDOR

LOS PANES PARA COMPARTIR

30734

Pavé Rùstico 450g x25

MASA MADRE · FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

30735

Pavé Cereales 450g x30

MASA MADRE · FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

34909

Hogaza de espelta 450g x18

MASA MADRE · FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

35030

Pavé de Centeno 330g x26

FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

N!

41299

Pan Cereales y Semillas 400g x18

FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

REFERENCIAS SERVICIOS

31816

Pavé de Campaña 450g x9

MASA MADRE · FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

32147

Cuadrado Rùstico 40g x30

FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

Los Esenciales

Panes trabajados con sencillez pero siguiendo siempre la misma exigencia de calidad Bridor, caracterizados por **formas clásicas y sabores bien reconocidos, para responder a las necesidades de la vida diaria**.

Una parte de las recetas de los panes de la colección «Los Esenciales» está formada por Harina Label Rouge.

Desde los panecillos a las grandes baguettes, estos panes de formas trabajadas con sencillez y uniformidad, se adaptan a todos los momentos de consumo.

LOS PANECILLOS

31586

PRECOCIDO

Flauta Blanco 70g x55

CLEAN LABEL BRIDOR

33000

PRECOCIDO

Rombo Tradicional 55g x100

FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

33001

PRECOCIDO

Rombo Amapola 55g x100

FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

33002

PRECOCIDO

Rombo de Semillas y Cereales 55g x100

MASA MADRE · FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

33003

PRECOCIDO

Rombo Sésamo 55g x100

FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

33074

PRECOCIDO

Surtido de Rombo 55g x100

CLEAN LABEL BRIDOR

34250

100 % COZIDO

Stick Blanco 40g x150

CLEAN LABEL BRIDOR

34921

PRECOCIDO

Panecillo Blanco 40g x200

HARINA LABEL ROUGE · CLEAN LABEL BRIDOR

34922

PRECOCIDO

Panecillo Rectàngulo Blanco 55g x140

HARINA LABEL ROUGE · CLEAN LABEL BRIDOR

34971

PRECOCIDO

Panecillo Rectángulo Rústico con Semillas 55g x140

FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

37089

PRECOCIDO

Panecillo Rectangulo Multisemillas 55g x140

FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

37090

PRECOCIDO

Panecillo Multisemillas 40g x200

FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

37253

PRECOCIDO

Pan Bisaledo Tradicional 80g x120

MASA MADRE · HARINA LABEL ROUGE · CLEAN LABEL BRIDOR

37551

PRECOCIDO

Surtido de Panecillos Rectángulo 55g x120

CLEAN LABEL BRIDOR

LOS PANES PARA BOCADILLO

34793

PRECOCIDO

Baguetina Blanco 140g x50

HARINA LABEL ROUGE · FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

34794

PRECOCIDO

Baguetina Multisemillas 140g x50

FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

35021

PRECOCIDO

Baguetina con Semillas de Amapolo 140g x50

HARINA LABEL ROUGE · FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

LAS BAGUETTES

34790

PRECOCIDO

Baguette Blanco 280g x

HARINA LABEL ROUGE · CLEAN LABEL BRIDOR

34791

PRECOCIDO

Baguette Multicereales 280g x25

FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

34792

PRECOCIDO

Baguette de Campaña 280g x25

MASA MADRE · FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

REFERENCIAS SERVICIOS

38558

PRECOCIDO

Bolsa x 2 Baguetinas Blanco 140g x24

PIERRE · HARINA LABEL ROUGE · FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

40589

PRECOCIDO

Bolsa x 6 Panecillos Tradicionales 50g x84

PIERRE · HARINA LABEL ROUGE · FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

Los Golosos

Panes muy apetitosos que se distinguen por sus **recetas con ingredientes dulces o salados**, pero siempre sobre una base de pan procedente del saber hacer panadero francés.

Los diferentes formatos ofrecidos en esta colección permitirán responder a diferentes momentos de consumo:

El 87 % *de intenciones de compra positivas PARA EL PAN DE MAÍZ**

El 81 % *de intenciones de compra positivas PARA EL PAN CON NUECES**

* Estudio consumidores Bridor, Septiembre 2022 - Europa, 1 798 consumidores

LOS PANECILLOS

37452

PRECOCIDO

Panecillo Nueces y Avellanas 55g x75

MASA MADRE · FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

37453

PRECOCIDO

Panecillo de Higos 55g x75

FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

B'BREAK

37393

100 % COZIDO

B'Break 2 Aceitunas y Romero 70g x40

FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

37394

100 % COZIDO

B'Break Chorizo 70g x40

37395

100 % COZIDO

B'Break Cacao-Pepitas de Chocolate 70g x40

CLEAN LABEL BRIDOR

37396

100 % COZIDO

B'Break Muesli 70g x40

FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

38884

100 % COZIDO

B'Break 2 Aceitunas y Romero 70g x40

CLEAN LABEL BRIDOR

38885

100 % COZIDO

B'Break Chorizo 70g x40

FUENTE DE FIBRAS

38887

100 % COZIDO

B'Break Cacao-Pepitas de Chocolate con bolsa x 2 x40

CLEAN LABEL BRIDOR

38888

100 % COZIDO

B'Break Muesli 70g x40

CLEAN LABEL BRIDOR

LOS PANES PARA COMPARTIR

35026

PRECOCIDO

Pavé de Higos 330g x26

FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

35110

PRECOCIDO

Pavé Muesli 330g x26

FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

N!

40495

Pan con Maíz 300g x30

CLEAN LABEL BRIDOR

N!

40496

Pavé con Nueces 300g x28

CLEAN LABEL BRIDOR

40497

Pan con Frutos 300g x30

FUENTE DE FIBRAS

FUENTE DE PROTEÍNAS

CLEAN LABEL BRIDOR

CATEGORÍA

PANES *del Mundo*

El 60 % DE LOS CONSUMIDORES APRECIA LOS SABORES PROCEDENTES DE OTRAS REGIONES DEL MUNDO*

* Encuesta consumidor Ipsos para Puratos, Abril-Septiembre 2020 - Mundo, +6500 consumidores

Las Evasiones

Cuando el buen hacer panadero francés se inspira en **tendencias de aquí o de allá,** para ofrecernos panes con **recetas originales y sabrosas**.

A través de nuestros diferentes productos se pueden encontrar sabores locales, como el pavé nórdico de inspiración escandinava o las chapatas con sabores de Italia.

RUSTIKAL BROT

N!

41288

Pan Kürbiskern 750g x7

MASA MADRE · RICO EN FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

N!

41289

Pan Triàngulo Vollkorn 750g x12

MASA MADRE · RICO EN FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

CHAPATAS

37140

Chapata Blanco 140g x50

CLEAN LABEL BRIDOR

37147

Chapata Aceite de Oliva 140g x50

CLEAN LABEL BRIDOR

N!

40519

Chapata Blanco 100g x77

CLEAN LABEL BRIDOR

N!

41331

Chapata Blanco 330g x22

CLEAN LABEL BRIDOR

41737

Chapata Aceite de Oliva y Aceitunas Verdes 140g x25

FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

SO MOELLEUX

36100

SO Moelleux Blanco 140g x46

CLEAN LABEL BRIDOR

36110

Pan Brioche Estilo Vienés 130g x44

HARINA LABEL ROUGE · CLEAN LABEL BRIDOR

36417

SO Moelleux Blanco 100g x64

CLEAN LABEL BRIDOR

FOCACCIA

40515

Focaccia Cinquanta Blanco 210g x24

CLEAN LABEL BRIDOR

40517

Focaccia Cinquanta Blanco 450g x12

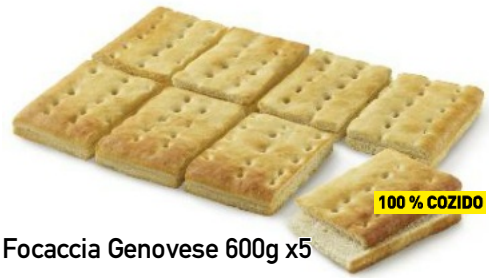
CLEAN LABEL BRIDOR

40560

100 % COZIDO

Focaccia Genovese 600g x5

40561



100 % COZIDO

Focaccia Genovese 600g x5

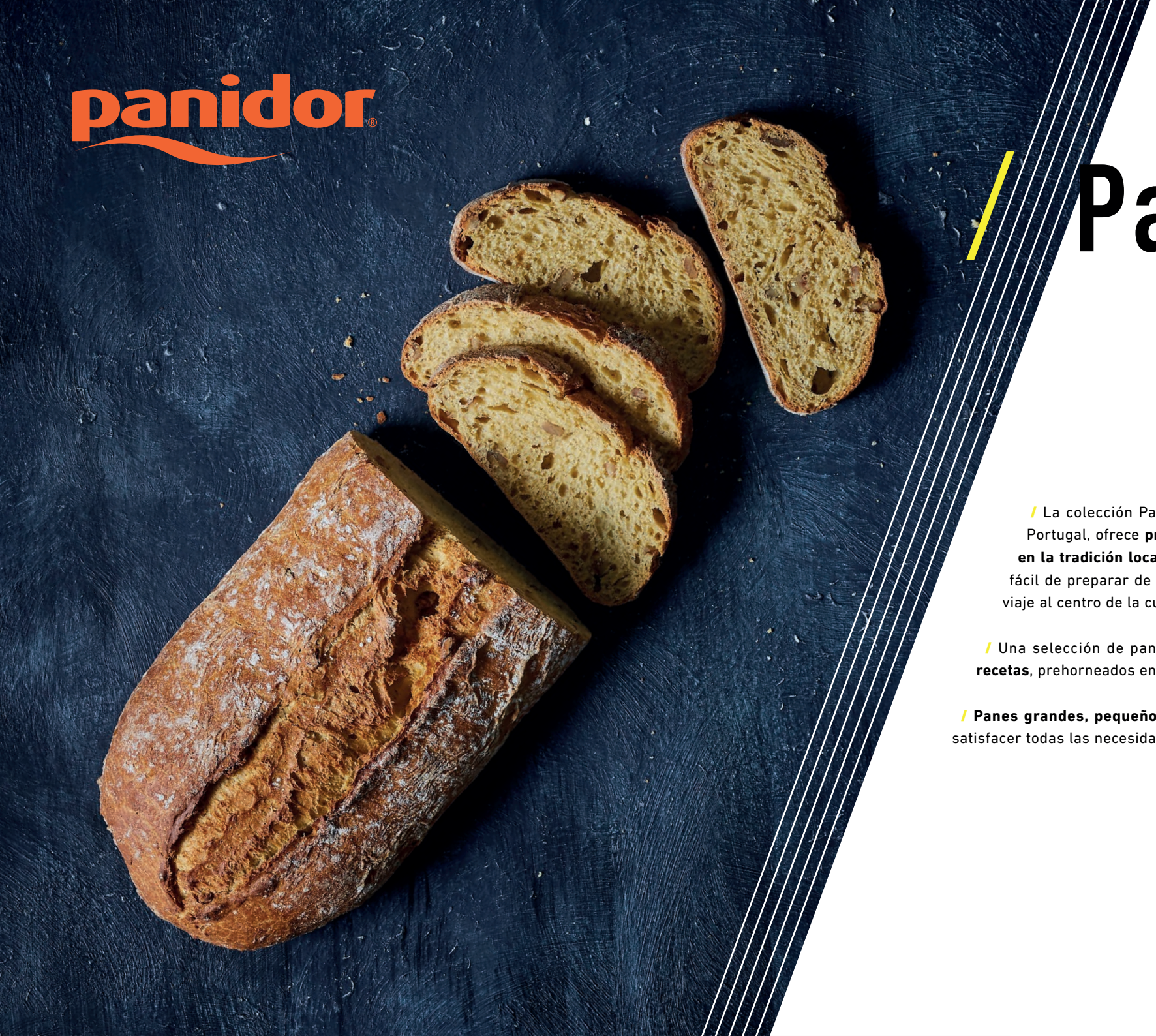
LOS PANES PARA COMPARTIR

38226

PRECOCIDO

Pavé Nórdico 330g x26

RICO EN FIBRAS



Panidor

/ La colección Panidor, elaborada exclusivamente en Portugal, ofrece **productos de gran calidad inspirados en la tradición local**. A través de una oferta completa y fácil de preparar de productos panaderos, disfrute de un viaje al centro de la cultura panadera portuguesa.

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

/ **Panes grandes, pequeños y mini** con recetas variadas para satisfacer todas las necesidades.

GRANDES PANES

N! 41583

PRECOCIDO

Pan con calabaza y nueces 350g x20

FUENTE DE FIBRAS

N! 41596

PRECOCIDO

Pan Rùstico 360g x24

CLEAN LABEL BRIDOR

MINI PANES

N! 41584

PRECOCIDO

Mini pan Rùstico 33g x200

FUENTE DE FIBRAS

CLEAN LABEL BRIDOR

N! 41586

PRECOCIDO

Mini pan Moreno 33g x250

FUENTE DE FIBRAS

CLEAN LABEL BRIDOR

N! 41595

PRECOCIDO

Mini pan Cereales y Semillas 33g x250

FUENTE DE FIBRAS

CLEAN LABEL BRIDOR

N! 41599

PRECOCIDO

Mini pan Higo y miel 33g x160

FUENTE DE FIBRAS

CLEAN LABEL BRIDOR

PANECILLOS

N! 41590

PRECOCIDO

Panecillo Rùstico 90g x90

FUENTE DE FIBRAS

CLEAN LABEL BRIDOR

N! 41594

PRECOCIDO

Panecillo Moreno 80g x100

FUENTE DE FIBRAS

CLEAN LABEL BRIDOR

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[1].
- Con huevos procedentes de gallinas criadas en suelo o al aire libre[2].

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 cocer) para adaptarse a todas las necesidades.

Compromiso con el buen comer

- El 80 % de nuestra bollería tiene la certificación Clean Label Bridor[3].

(1) Para nuestros centros de producción franceses, salvo referencias Bio, salvo coronas danesas, 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 • (3) salvo la colección Panidor.

CATEGORÍA

BOLLERÍA
al estilo francés

Bridor x Pierre Hermé Paris

Una colaboración única y creativa.

Animados por sus valores comunes y un profundo respeto por el buen hacer, Bridor y Pierre Hermé Paris han creado una colección de bollería inédita, **tanto en cuanto a los sabores como a la delicadeza de los ingredientes**.

Pierre Hermé ha aplicado la misma exigencia que la que sigue en sus creaciones con un pliego de condiciones exigente y preciso. Así, ha creado cinco recetas, imaginando cada combinación de sabores y texturas y cada sabor con la delicadeza que le caracteriza.

Cada ingrediente ha sido rigurosamente seleccionado, con una especial atención al origen de los ingredientes de esta gama: trigo francés, mantequilla de Bretaña, chocolate puro de Madagascar, almendras de California, zumo de limones de Sicilia, canela de Ceilán...

LOS MINIS ET LUNCHS

40260

LPC

Mini Croissant 35g x180

BRETONA · AIRE LIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

40261

LPC

Mini Napolitana de Chocolate 40g x180

BRETONA · AIRE LIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

LAS "GOURMANDISES"

40257

LPC

Croissant relleno de Almendra y Pistacho 80g x44

BRETONA · AIRE LIBRE

40258

LPC

Triàngulo de manzanas y Canela de Ceilán 75g x44

BRETONA · AIRE LIBRE · CLEAN LABEL BRIDOR

40259

LPC

Croissant relleno de Almendra y limón 80g x44

BRETONA · AIRE LIBRE

UNE RECETTE LENÔTRE PARIS PROFESSIONNELS

Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels

Esta colaboración de más de 20 años se ha formado a través de valores compartidos: los de la exigencia, la excelencia y la creatividad.

Estas recetas exclusivas han sido creadas por los Maestros Panaderos Lenôtre, para crear una **bollería hecha exclusivamente de pura mantequilla, con sabores deliciosos y un hojaldrado excepcional**.

Cada producto cuenta con la certificación del servicio de calidad de la Casa Lenôtre, garantía de conformidad y firma de excelencia. Esta marca de prestigio, **pensada para los Chefs por Chefs**, se ofrece hoy al mundo entero para nuestros clientes más exigentes.

El 91 % *DE LOS CONSUMIDORES TOMA el desayuno durante su estancia en un hotel**

* Estudio Coach Omnium, junio 2022 - 621 clientes de hoteles franceses y europeos

LOS MINIS ET LUNCHS

30227

LPC

Media Luna de Manzana Lunch 40g x255

31290

LPC

Caracola con Pasas Lunch 30g x230

31776

LPC

Napolitana de Chocolate Lunch 35g x210

31778

LPC

Croissant Lunch 30g x195

32972

LPC

Mini Caracola de Pasas 30g x230

32973

LPC

Napolitana de Chocolate Lunch 35g x210

32974

LPC

Croissant Lunch 30g x195

LOS INDISPENSABLES

30995

CRUDO

Croissant 80g x120

31802

CRUDO

Croissant 70g x165

31803

CRUDO

Napolitana de Chocolate 80g x150

REFERENCIAS SERVICIOS

31542

LPC

Croissant 30g x70

31543

LPC

Napolitana de Chocolate Lunch 35g x70

31544

LPC

Caracola de Pasas Lunch 30g x70

33861

LPC

Surtido de Bolleria Lunch x90

Éclat du Terroir

Inspirándose en los orígenes de la tradición de amasado francesa, Éclat du Terroir concentra todo el buen hacer de Bridor en una gama de bollería excepcional.

Una receta exclusiva de pura mantequilla, un laminado suave y progresivo de las masas y largas fases de reposo aportan a este hojaldre una calidad excepcional en textura y en sabor.

Esta receta excepcional, guardada en secreto desde su creación, aporta a esta bollería una riqueza aromática natural y una nota final intensa de caramelo.

Una parte de esta bolleria está elaborada con mantequilla DOP Charentes-Poitou, la referencia histórica de la mantequilla seca para bollería.

marca nº 1 *DE LOS ARTESANOS PANADEROS FRANCESES**

croissant preferido *DE LOS CONSUMIDORES***

* Estudio Foodservice Vision para Bridor, Noviembre 2022, 240 panaderos, Francia
** Paneles de consumidores, Actalia, 2020-2022, Francia, España, Alemania, Polonia, 100 consumidores por país

33981 Mini Napolitana de Chocolate 30g x200 CRUDO

33980 Mini Croissant 25g x200 CRUDO

33982 Mini Caracola con Pasas 35g x200 CRUDO

35191 Croissant Lunch 30g x195 LPC

35193 Caracola de Pasas Lunch 30g x230 LPC

35192 Napolitana de Chocolate Lunch 35g x210 LPC

LOS INDISPENSABLES

N!

41855 Croissant Arty 75g x150 CRUDO

N!

41856 Napolitana de Chocolate Arty 85g x135 CRUDO

31780 Croissant 80g x60 LPC

37383 Croissant 70g x70 LPC

33914 Croissant 70g x165 CRUDO

31792 Napolitana de Chocolate 80g x60 LPC

31691 Napolitana de Chocolate 80g x150 CRUDO

32960 Croissant 50g x120 LPC

33230 Croissant 70g x70 LPC

34161 Croissant 60g x70 LPC

40677 Croissant 80g x60 LPC

40721 Croissant 70g x165 CRUDO

34162 Napolitana de Chocolate 70g x90 LPC

40675 Napolitana de Chocolate 80g x60 LPC

41476 Napolitana de Chocolate 80g x150 CRUDO

35022 Croissant Curvo 70g x165 CRUDO

CLEAN LABEL BRIDOR

35203 Croissant Curvo 70g x70 LPC

CLEAN LABEL BRIDOR

41053 Caracola de Pasas 130g x50 LPC

CLEAN LABEL BRIDOR

41052 Caracola de Pasas 130g x90 CRUDO

REFERENCIAS SERVICIOS

31825 Croissant 80g x25 LPC

CLEAN LABEL BRIDOR

Les Inspirés

Les Inspirés

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

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

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

Una receta inédita enriquecida con leche[1] que aporta notas lácteas y sabrosas y un hermoso hojaldrado color crema.

Disponible únicamente en CRUDO

El 80 % *DE INTENCIONES DE CONSUMO positivas*[2]

(1) Incorporada en forma de polvo
(2) Panel de consumidores, Actalia 2022, 107 consumidores, Francia

N!

41413

CRUDO

Napolitana de Chocolate 80g x150

CLEAN LABEL BRIDOR

N!

41414

CRUDO

Croissant 70g x165

CLEAN LABEL BRIDOR

Les Créations D'HONORÉ

Les Créations d'Honoré

/ Una receta rica y compleja, resultado de 30 años de experiencia en bollería.

/ El perfecto equilibrio, nacido de **la combinación de una masa madre[1] de trigo, leche[2] y la justa cantidad de mantequilla fina**, permite obtener un croissant y una napolitana tiernos, de fino y delicado hojaldrado.

/ Una creación que ofrece una experiencia aromática singular, con notas lácteas intensas y persistentes.

(1) Masa madre desvitalizada y deshidratada • (2) Incorporado en forma de polvo

LOS INDISPENSABLES

37456

CRUDO

Croissant 70g x165

CLEAN LABEL BRIDOR

37457

CRUDO

Napolitana de Chocolate 80g x150

CLEAN LABEL BRIDOR

40590

LPC

Napolitana de Chocolate 80g x60

CLEAN LABEL BRIDOR

Los Sabrosos

La bollería Los Sabrosos, elaborada con una receta rica en mantequilla, se caracteriza por **su carácter fundente y sus intensas notas en boca**.

Su hojaldrado ligero y delicado aporta a esta bollería un crujiente incomparable.

Esta deliciosa colección, fuente de placer y de delicia, es perfecta para todos los momentos del día.

LOS MINIS ET LUNCHS

32924 Mini Media Luna de Manzana 40g x255 LPC

32181 Mini Croissant 25g x225 LPC

32881 Croissant Lunch 30g x240 LPC

32956 Mini Croissant 20g x260 LPC

32921 Mini Croissant 20g x200 CRUDO

33320 Mix mini Bolleria Lunch x135 LPC

32182 Mini Napolitana de Chocolate 25g x250 LPC

32918 Napolitana de Chocolate 32g x240 LPC

32958 Mini Napolitana de Chocolate 28g x260 LPC

32922 Mini Napolitana de Chocolate 28g x200 CRUDO

32183 Mini Caracola de Pasas 30g x260 LPC

32919 Caracola de Pasas 35g x260 LPC

32923 Mini Caracola de Pasas 30g x200 CRUDO

LOS INDISPENSABLES

30228 Media Luna de Manzana 105g x50 LPC

40083 Media Luna con trozos de manzana 105g x50 LPC

31000 Croissant 60g x70 LPC

31044 Croissant 70g x60 LPC

32882 Croissant 50g x120 LPC

33250 Croissant 40g x165 LPC

35653 Croissant 80g x60 LPC

35676 Croissant 90g x50 LPC

30063 Croissant 71g x150 CRUDO

35099 Croissant 80g x150 CRUDO

41511 Croissant 60g x180 CRUDO

31001 Napolitana de Chocolate 75g x70 LPC

32822 Napolitana de Chocolate 65g x90 LPC

32099 Napolitana de Chocolate 80g x150 CRUDO

31002 Caracola de Pasas 110g x60 LPC

35712 Caracola de Pasas 96g x66 LPC

39621 Croissant Curvo 80g x56 LPC

41054 Caracola de Pasas 105g x120 CRUDO

30937 Napolitana de Chocolate 75g x20 LPC

30936 Croissant 60g x30 LPC

32422 Caracola de Pasas 110g x22 LPC

40630 Mini Croissant 25g x200 LPC

41214 Mix mini Bolleria x90 LPC

41132 Mix mini Bolleria x120 CRUDO

Les Irrésistibles

Una gama de bollería elaborada con una receta única, en la que **el toque de leche* y de nata* aporta notas intensas en boca** que sabrán satisfacer el paladar de los gourmets.

Esta receta, elaborada con un hojaldrado de pura mantequilla, 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.

(1) Incorporada en forma de polvo.

LOS MINIS ET LUNCHS

39713

LPC

Mini Napolitana de Chocolate 28g x160

39714

LPC

Mini Croissant 25g x160

LOS INDISPENSABLES

36039

CRUDO

Croissant 65g x180

36040

CRUDO

Napolitana de Chocolate 75g x165

37460

LPC

Croissant 60g x70

37461

LPC

Napolitana de Chocolate 70g x76

38317

CRUDO

Croissant 75g x150

38318

CRUDO

Napolitana de Chocolate 85g x135

REFERENCIAS SERVICIOS

38203

LPC

Croissant 60g x72

38204

LPC

Napolitana de Chocolate 70g x72

Los Clásicos

Los Clásicos, **una amplia gama de bollería al estilo francés con mantequilla**, disponible en versión lista para fermentar y lista para cocer, presentada en diferentes formatos.

En esta colección, se encuentran los indispensables croissants rectos, los croissants curvos, las napolitanas, pero también sabrosos panes con pasas.

Estos productos existen en múltiples formatos para responder a los diferentes momentos de consumo.

31024 Caracola de Pasas Lunch 35g x360 CRUDO

31025 Napolitana de Chocolate Lunch 32g x340 CRUDO

31026 Croissant Lunch 30g x400 CRUDO

34840 Mini Croissant 25g x225 LPC

34854 Mini Caracola de Pasas 30g x260 LPC

34853 Mini Napolitana de Chocolate 25g x250 LPC

LOS INDISPENSABLES

32629 Croissant 55g x110 LPC

35511 Croissant 80g x60 LPC

30158 Croissant 50g x200 CRUDO

30168 Croissant 60g x180 CRUDO

31027 Napolitana de Chocolate 80g x70 LPC

33751 Napolitana de Chocolate 65g x90 LPC

34581 Napolitana de Chocolate 75g x70 LPC

30095 Napolitana de Chocolate 70g x180 CRUDO

30261 Caracola de Pasas 105g x120 CRUDO

32659 Caracola de Pasas 120g x105 CRUDO

32562 Croissant Curvo 80g x60 LPC

32717 Maxi Napolitana de Chocolate 150g x36 LPC

Baker Solution

Bollería sencilla con textura ligera y crujiente, **elaborada a partir de materia grasa compuesta[1] (MGC) o de margarina[2] (MGV) de alta calidad y de ingredientes rigurosamente seleccionados**.

Los Baker Solution, una gama de bollería al estilo francés disponible en versión lista para cocer con una preparación rápida y eficaz.

Las referencias veganas premium y sabrosas completan esta colección Baker Solution para responder a una tendencia en pleno crecimiento que ha llegado para quedarse.

El 43 % *DE LOS EUROPEOS CONSUME DE FORMA OCASIONAL productos veganos en casa o en el restaurante**

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

(1) Materia grasa Compuesta (MGC): mezcla de mantequilla concentrada y de materias grasas vegetales (no hidrogenadas)
(2) Margarina de calidad a base de Materias Grasas Vegetales (MGV).

LOS INDISPENSABLES

35508

LPC

Croissant 70g x64

MGC CLEAN LABEL BRIDOR

35509

LPC

Napolitana de Chocolate 80g x70

MGC CLEAN LABEL BRIDOR

38509

LPC

Media Luna de Manzana 100g x50

MARGA RINA CLEAN LABEL BRIDOR

N!

40871

LPC

Croissant con azúcar de cobertura 75g x50

MGC CLEAN LABEL BRIDOR

N!

40882

LPC

Caracola de Pasas 110g x60

MGC

LOS MINIS ET LUNCHS

35506

LPC

Mini Croissant 25g x225

MGC CLEAN LABEL BRIDOR

35507

LPC

Mini Napolitana de Chocolate 28g x260

MGC CLEAN LABEL BRIDOR

N!

40837

LPC

Mini Croissant 30g x240

MGC

N!

40839

LPC

Napolitana de Chocolate Lunch 32g x240

MARGA RINA CLEAN LABEL BRIDOR

N!

40841

LPC

Caracola de Pasas Lunch 35g x260

MARGA RINA

VEGANO

N!

41221

LPC

Napolitana de Chocolate vegana 80g x60

VEGANO CLEAN LABEL BRIDOR

N!

41241

LPC

Croissant Vegano 70g x60

VEGANO CLEAN LABEL BRIDOR

CATEGORÍA

/ BOLLERÍA *golosa*

/ Mini Dulce

En la actualidad, el concepto de placer se corresponde con las expectativas de los consumidores. Les encantan las nuevas sensaciones, las nuevas experiencias de degustación originales y deliciosas.

Los Mini Golosos combinan **nuevos sabores y nuevas texturas con formas originales y atractivos decorados**. Esta colección aporta así un toque de originalidad y exquisitez a través de una experiencia única de degustación.

/ El 54 % *DE LOS CLIENTES CONSUME BOLLERÍA al desayunar en el hotel**

* Estudio Coach Omnium, junio 2022 - 621 clientes de hoteles franceses y europeos

LAS MINI "FRIANDISES"

36814

LPC

Mini Jesuita Con Crema Pastelera y Vanilla de Madagascar 40g x150

CLEAN LABEL BRIDOR

36815

LPC

Mini Extraordinario de Frambuesa 35g x150

36821

LPC

Mini Finger Praliné 35g x150

CLEAN LABEL BRIDOR

36822

LPC

Surtido de Mini Dulces x200

LAS MINI "GOURMANDISES"

31293

CRUDO

Mini Trenza Chocolate 28g x180

31701

LPC

Mini Trenza Chocolate 28g x100

32156

LPC

Mini Trenza de Arándanos 30g x100

32157

LPC

Mini Rollito de Canela 35g x260

32232

LPC

Surtido de Mini Gourmandises x140

32330

LPC

Mini Extraordinario de Crema 40g x180

MINI CROISSANTS RELLENOS

40509

LPC

Mini Croissant relleno de Cacao-Avellana 40g x165

CLEAN LABEL BRIDOR

40510

LPC

Mini Croissant relleno de Albaricoque 40g x165

CLEAN LABEL BRIDOR

40511

LPC

Mini Croissant relleno de Crema Pastelera 40g x165

40512

LPC

Mini Croissant relleno de Frambuesa 40g x165

40513

LPC

Surtido de Mini croissants con relleno 40g x165

LAS MINI CESTAS

31103

LPC

Mini Cesta de Mango 40g x100

31104

LPC

Mini Cesta De cerezas 40g x100

31105

LPC

Mini Cesta de Fresa 40g x100

31106

LPC

Mini Cesta Manzana Tatin 40g x100

31507

LPC

Mix mini Cesta con Frutos 40g x100

Maxi Dulce

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

Nuestra colección los Maxi Golosos se compone básicamente de mantequilla: es una bollería con un fino hojaldrado, una textura crujiente y un sabor incomparable. **Las recetas, ricas en sabor, son muy generosas: una explosión de matices en boca**.

LA ALIMENTACIÓN ESTÁ MOTIVADA POR EL PLACER PARA EL **71 %** *de los consumidores**

* Estudio Kantar Insights Food 360 2022 - Mundo

EL BRIOCHE HOJALDRADO

39849

100 % COZIDO

brioche de hojaldre espiral 295g x4

CLEAN LABEL BRIDOR

40449

CRUDO

DIY brioche de hojaldre espiral 330g x24

CLEAN LABEL BRIDOR

LOS CROISSANTS RELLENOS

34420

LPC

Croissant relleno de Cacao-Avellana 90g x60

CLEAN LABEL BRIDOR

34421

LPC

Croissant relleno de Almendras 90g x60

35716

LPC

Croissant relleno de Almendras 95g x60

CLEAN LABEL BRIDOR

36672

LPC

Croissant relleno de Cacao-Avellana 90g x44

CLEAN LABEL BRIDOR

37459

LPC

Croissant relleno de Cacao-Avellana 70g x56

CLEAN LABEL BRIDOR

38539

LPC

Croissant Relleno de frambuesa Vegano Baker Solution 90g x44

MARGARINA VEGANO CLEAN LABEL BRIDOR

39889

LPC

Croissant relleno de Crema Pastelera 100g x50

CLEAN LABEL BRIDOR

40404

LPC

Croissant relleno de Frambuesa 90g x40

CLEAN LABEL BRIDOR

40405

LPC

Croissant relleno de Cacao-Avellana 90g x40

CLEAN LABEL BRIDOR

40407

LPC

Croissant relleno de Albaricoque 90g x40

CLEAN LABEL BRIDOR

N!

40880

LPC

Croissant relleno de Crema Pastelera Baker Solution 100g x50

MGC CLEAN LABEL BRIDOR

N!

40883

LPC

Croissant relleno de Albaricoque Baker Solution 90g x40

MGC CLEAN LABEL BRIDOR

N!

40884

LPC

Croissant relleno de Cacao-Avellana Baker Solution 90g x40

MGC CLEAN LABEL BRIDOR

LOS MAXI FINGERS

39715

LPC

Maxi Finger Praliné 90g x60

CLEAN LABEL BRIDOR

39716

LPC

Maxi Finger Chocolate 90g x60

CLEAN LABEL BRIDOR

39717

LPC

Maxi Finger de Manzanas y Canela 90g x60

LOS EXTRAORDINARIOS

32063

LPC

Extraordinario de Crema 90g x70

36622

LPC

Extraordinario Chocolate-Crema 95g x70

37745

LPC

Extraordinario Tres Chocolates 95g x60

CLEAN LABEL BRIDOR

LAS TRENZAS

30302

CRUDO

Trenza Chocolate 120g x65

34060

CRUDO

Trenza de Chocolate Negro 110g x65

40637

LPC

Trenza Chocolate 90g x70

CLEAN LABEL BRIDOR

LOS SUIZOS

30042

CRUDO

Suizo Chocolate 120g x70

33441

LPC

Suizo Chocolate 100g x70

CROWNS DANESAS

39774

LPC

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

MARGARINA VEGANO

39775

LPC

Crown naranja y avellanas troceadas vegano Baker Solution 90g x48

MARGARINA VEGANO

39776

LPC

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

MARGARINA VEGANO

OTRAS ESPECIALIDADES

30000

CRUDO

Croissant Albaricoque 115g x40

30009

LPC

Croissant Albaricoque 115g x60

30310

CRUDO

Triàngulo de Almendras 90g x100

32160

LPC

Rollito de Canela 100g x60

35161

LPC

Pata de Oso de Cacao y Avellanas 100g x30

CLEAN LABEL BRIDOR

38184

LPC

Breizh'n'Roll 85g x60

38557

LPC

Delice con Maple Pacana 90g x70

CLEAN LABEL BRIDOR

REFERENCIAS SERVICIOS

39701

LPC

Rollito Ultra Kanel 100g x60

40207

LPC

Croissant relleno de Crema Pastelera 100g x22

40535

LPC

Croissant relleno de Albaricoque 90g x22

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 aquí o de allá,** para ofrecernos bollería con **recetas originales y sabrosas**.

A través de nuestros diferentes productos se pueden encontrar sabores locales, como el croissant de campaña con influencia nórdica, el croissant Zaatar con sabores del Oriente Medio o las couques de inspiración belga.

COUQUE

N!

40942

LPC

Couque con mantequilla 75g x64

CLEAN LABEL BRIDOR

N!

40943

LPC

Couque con mantequilla de Pasas 85g x64

CLEAN LABEL BRIDOR

N!

40944

CRUDO

Couque con mantequilla 80g x141

CLEAN LABEL BRIDOR

N!

40961

CRUDO

Couque con mantequilla de Pasas 85g x135

CLEAN LABEL BRIDOR

LOS CROISSANTS

34732

LPC

Croissant Multicereales 70g x70

FUENTE DE FIBRAS

CLEAN LABEL BRIDOR

35681

LPC

Croissant Lunch Multicereales 35g x180

FUENTE DE FIBRAS

CLEAN LABEL BRIDOR

38185

LPC

Croissant de Campaña 70g x70

FUENTE DE FIBRAS

CLEAN LABEL BRIDOR

40543

LPC

Croissant con Zaatar 70g x60

CLEAN LABEL BRIDOR

N!

40838

LPC

Croissant Lunch Multicereales Baker Solution 35g x180

MGC

CLEAN LABEL BRIDOR

40544

LPC

Croissant con Zaatar 35g x165

CLEAN LABEL BRIDOR

04 SNACKS

Hojaldrado de gran calidad

- Gama esencialmente de **PURA MANTEQUILLA**: snacks listos para cocer con una **textura crujiente** y un **hojaldrado bien dorado**.
- **HARINAS FRANCESAS**: harinas de trigo clásicas elaboradas a partir de trigo cultivado en Francia[1].
- Exclusivamente con huevos procedentes de gallinas criadas en suelo[2].

Sabores y Creatividad

- **Rellenos sabrosos, generosos y variados** para responder al mercado en pleno auge del snacking.

Rapidez de preparación

- Una oferta disponible lista para hornear con una **preparación sencilla y rápida**, que garantiza frescor y flexibilidad.

Compromiso con el buen comer

- **El 76 % de nuestros snacks salados es Clean Label Bridor[3].**

(1) Para nuestros centros de producción franceses, salvo gluten de trigo. Salvo contingencias climáticas que hagan imposible un suministro de trigo originario al 100 % de Francia. • (2) Para nuestros centros de producción franceses. • (3) Salvo la colección Panidor.

Snacking

Deliciosos snacks salados, con **rellenos abundantes y variados** para responder al mercado del snacking en pleno auge.

Formatos adaptados a las diferentes expectativas: **formatos mini** para todos los momentos del día, en casa o fuera, pero también **formatos maxi**, más abundantes, que se adaptan a un consumo en la mesa o en el momento[1].

El 91 % *DE LOS CONSUMIDORES DEGUSTA UN PRODUCTO DE SNACKING DURANTE EL DÍA principalmente en el descanso de la tarde*[2]

(1) Comida rápida. • (2) Eating Habits, FMCG Gurus, Sept 2021 - Mundo

LOS FINGER

N!

41251

LPC

Finger con Queso 90g x60

VEGETARIANO

LOS MINI SNACKS

38798

LPC

Extraordinario con Queso 35g x180

VEGETARIANO CLEAN LABEL BRIDOR

38925

LPC

Mini Rollito con Queso 35g x225

VEGETARIANO CLEAN LABEL BRIDOR

38926

LPC

Mini Rollito al Pesto 30g x225

VEGETARIANO CLEAN LABEL BRIDOR

38928

LPC

Mix mini Rollito Salado x225

VEGETARIANO CLEAN LABEL BRIDOR

38929

LPC

Mini Rollito Pizza 35g x225

VEGETARIANO CLEAN LABEL BRIDOR

LAS TRENZAS

38238

LPC

Trenzas saladas Cebolla y Queso 90g x70

VEGETARIANO CLEAN LABEL BRIDOR

38239

LPC

Trenza Pizza 90g x70

VEGETARIANO CLEAN LABEL BRIDOR

LAS CESTAS

34401

LPC

Cesta con Jamon y Queso 100g x70

40642

LPC

Cesta con Queso La Vaca que ríe® 100g x70

VEGETARIANO CLEAN LABEL BRIDOR

40643

LPC

Cesta con Queso La Vaca que ríe® 100g x70

VEGETARIANO CLEAN LABEL BRIDOR

N!

41252

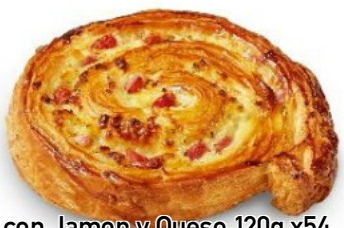
LPC

Cesta con jamon y queso baker solution 100g x70

MGC

LAS CARACOLAS SALADAS

33123



LPC

Rollito con Jamon y Queso 120g x54

LOS CROISSANTS RELLENOS

37455

LPC

Croissant relleno de Queso 90g x60

EL BUN'N'ROLL

36967

LPC

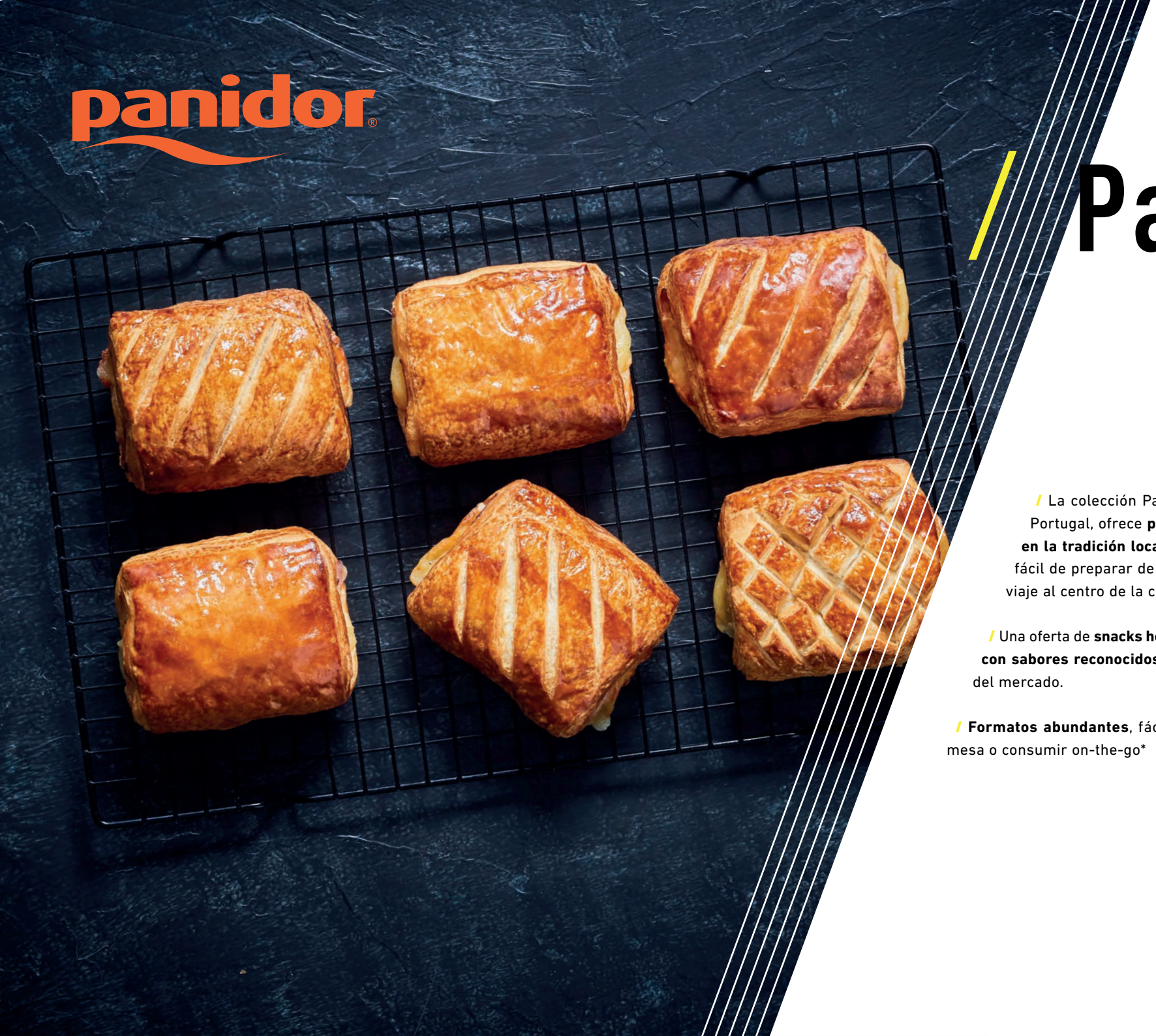
Bun'n'Roll 85g x50

REFERENCIAS SERVICIOS

38366

LPC

Bun'n'Roll 85g x20



Panidor

/ La colección Panidor, elaborada exclusivamente en Portugal, ofrece **productos de gran calidad inspirados en la tradición local**. A través de una oferta completa y fácil de preparar de productos panaderos, disfrute de un viaje al centro de la cultura panadera portuguesa.

/ Una oferta de **snacks hojaldrados salado listos para hornear con sabores reconocidos** y que responden a las expectativas del mercado.

/ **Formatos abundantes**, fáciles de sujetar para saborear en la mesa o consumir on-the-go*

N!

41585

LPC

Cesta con salchicha 120g x30

MGC

N!

41597

LPC

Cesta con Jamon y Queso 100g x30

05 REPOSTERÍA

Buen hacer y excelencia

/ Un saber hacer y una experiencia de más de 10 años para ofrecer **una gama de pasteles con sabores intensos y variados**. ¡Todo lo necesario para deliciosos momentos de degustación!

Delicia y creatividad

/ Una oferta inspirada en el puro **saber hacer pastelero francés** y en las **culturas panaderas del mundo**, con una amplia gama de deliciosa pastelería.

Flexibilidad y rapidez

/ Una oferta principalmente disponible en formato listo para servir, pero también listo para cocer, con **una óptima calidad** y con diferentes envases para adaptarse a las necesidades de los clientes.

Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels

Bridor y la Casa Lenôtre se han unido para ofrecer a los profesionales **unos macarons excepcionales**: cuidados acabados, sabores intensos e ingredientes nobles.

Macarons inspirados en la tradición francesa, rellenos de crema con mantequilla, ganache o compota de frutas.

LOS MACARONS

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

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

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

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

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

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

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

33440 Bandeja de Macaron Surtido n°1 (48 x 12g)
16 unidades por receta, en 2 bandejas
caja de 96 unidades

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

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

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

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

Les Délices

Una colección de **macarons al estilo francés, sabrosos, elegantes y modernos**, elaborados a partir de ingredientes de calidad y respetando las reglas del buen hacer pastelero francés.

Estos deliciosos macarons tienen la parte exterior crujiente al morder y luego se funden en boca, con su merengue trabajado en frío.

El 71 % *DE LOS CONSUMIDORES SE CONCEDE DE VEZ EN CUANDO pequeños lujos para momentos de disfrute**

* Estudio Kantar Insights Food 360 2022 - Mundo

LOS MACARONS

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

41669 Bandeja de macarons Sabores Verano (48 x 12g)

8 unidades por receta, en 1 bandeja

1. Azahar
2. Fresa
3. Grosella negra
4. Coco
5. Albaricoque
6. Rosa

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 deliciosos y sabrosos que son **auténticos símbolos de las culturas panaderas locales**, como la magdalena o la chouquette, iconos de la pastelería francesa, o los muffins, cuya receta llega directamente de Estados Unidos.

Una gama muy rica para múltiples momentos de consumo.

LOS CHOUQUETTES

39052

LPC

Chouquette 20g x384

LAS MAGDALENAS

38982

LISTO PARA SERVIR

Magdalena Blanco 45g x54

38983

LISTO PARA SERVIR

Magdalena Cacao y Avellanas Sabores 55g x54

LOS MUFFINS

38973

LISTO PARA SERVIR

Muffin Chocolate con chispas de chocolate 95g x28

38974

LISTO PARA SERVIR

Muffin con Arándanos 95g x28

38975

LISTO PARA SERVIR

Muffin Tradicional con chispas de chocolate 95g x28

38978

LISTO PARA SERVIR

Muffin Chocolate relleno de Chocolate-Avellana 120g x28

Panidor

/ La colección Panidor, elaborada exclusivamente en Portugal, ofrece **productos de gran calidad inspirados en la tradición local**. A través de una oferta completa y fácil de preparar de productos panaderos, disfrute de un viaje al centro de la cultura panadera portuguesa.

/ Una oferta de sabrosos productos que representan la cultura de la pastelería portuguesa: el **Pastel de Nata**, el dulce icónico de Portugal, y las **Bolas de Berlim**, esos bollos tan populares en Portugal, especialmente en verano.

/ Productos presentados con **diferentes sabores** y **distintos formatos mini y maxi** que se adaptan a todas las expectativas de los clientes.

BOLA DE BERLIM

N!

41588

LISTO PARA SERVIR

Bola de Berlim Blanco 80g x20

N!

41591

LISTO PARA SERVIR

Bola de Berlim creamy 120g x20

N!

41592

LISTO PARA SERVIR

Bola de Berlim de Cacao y Avellanas 120g x20

PASTEL DE NATA

39747

LPC

Pastel de Nata 60g x60

PURE BUTTER

N!

41370

LPC

Pastel de Nata 60g x60

MARGA RINA

N!

41587

LPC

Mini Pastel de Nata 35g x120

MARGA RINA

06 SERVICIOS

UNA GAMA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS ADAPTADOS A LAS DIFERENTES NECESIDADES DE NUESTROS CLIENTES.

Los Minipacks

/ Productos envasados en pequeñas cajas blancas con una gran etiqueta para Cash & Carry.

Las Bolsas de los Consumidores

/ Una oferta directamente dedicada a los consumidores para hornear en casa.

Los paquetes pequeños

/ Productos envasados en pequeñas cajas neutras para facilitar el almacenamiento.

LAS REFERENCIAS SERVICIOS

Los Minipacks

PRODUCTOS ENVASADOS EN PEQUEÑAS CAJAS BLANCAS PARA UNA INTEGRACIÓN FÁCIL EN EL LINEAL, CON UNA GRAN ETIQUETA DE COLOR PARA UNA BUENA COMPRENSIÓN Y VISIBILIDAD.

/ BOLLERÍA

		Tecnología	Unidades / caja	Cajas / palé	Código estándar
Los indispensables					
31825	Croissant 80 g Éclat du Terroir	LPC	25	132	31780
30936	Croissant 60 g Sabrosos	LPC	30	120	31000
30937	Napolitana de Chocolate 75 g Sabrosos	LPC	20	120	31001
32422	Caracola con Pasas 110 g Sabrosos	LPC	22	132	31002
Los minis et 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	Surtido de Bolleria Lunch Sabrosos (30 croissants +30 napolitanas de chocolate +30 caracolas con pasas)	LPC	90	132	
41132	Surtido de Mini Bolleria Sabrosos (36 mini croissants + 36 mini napolitanas de chocolate + 24 mini caracolas con pasas + 24 mini media luna de manzana)	CRUDO	120	120	
Los croissants rellenos					
40207	Croissant relleno de Crema Pastelera 100 g	LPC	22	132	39889
40535	Croissant relleno de Albaricoque 90 g	LPC	22	132	40407
40538	Croissant relleno de Cacao-Avellana 90 g	LPC	22	132	40405

/ PANES

		Tecnología	Unidades / caja	Cajas / palé	Código estándar
Les Petits Pains					
31301	Finedor® Tradicional 45 g Une Recette Lenôtre Professionnel	Precocido	30	120	30895
31305	Panecillo Semillas y Cereales 45 g Une Recette Lenôtre Professionnels	Precocido	35	120	30898
32147	Panecillo Cuadrado Rustico 40 g	Precocido	30	132	31520
Le pain traiteur					
32321	Pan con Frutas 180 g Une Recette Lenôtre Professionnels	Precocido	15	132	30894
Le pain à partager					
33860	Pochon 450 g firmado Frédéric Lalos	Precocido	4	80	32993

/ SNACKING

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

Los Pequeños Envases

PRODUCTOS ENVASADOS EN PEQUEÑAS CAJAS NEUTRAS PARA FACILITAR EL ALMACENAMIENTO.

/ PANES

		Tecnología	Unidades / caja	Cajas / palé	Código estándar
Panes para compartir					
31816	Pan de Campaña 450 g	Precocido	9	64	**30734**

Las Bolsas Consumidores

ENVASES ADECUADOS PARA UNA VENTA A LOS CONSUMIDORES.

/ BOLLERÍA

		Tecnología	Unidades / caja	Cajas / palé	Código estándar
38204	Bolsa x 6 Napolitanas de Chocolate 70 g Le Fournil de Pierre	**LPC**	12 bolsas	64	**37461**
38203	Bolsa x 6 Croissant 60 g Le Fournil de Pierre	**LPC**	12 bolsas	64	**37460**
40534	Bolsa Croissant BIO 70 g x 6 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	

/ PAINS

38558	Bolsa x 2 Baguetinas 140 g Le Fournil de Pierre	Precocido	12 bolsas	64	**34793**
40589	Bolsa Panecillo Blanco 40 g x 6 Le Fournil de Pierre	Precocido	14 bolsas	64	**34921**
38941	Bolsa x 6 Panecillos Tradicionales BIO 50 g Le Fournil de Pierre	Precocido	10 bolsas	64	**38942**

INFORMACIONES DE PREPARACIÓN

(1) Revisar y hacer que se revise su horno regularmente.
(2) Descongelación en directo antes de la cocción. (Puede descongelar su pan en caja a +4ºC la víspera por la noche).
(3) Panes - Precalentar siempre el horno antes de la cocción. Con el techo cerrado.
(4) Enfriamiento y reposo obligatorio en la rejilla y el estante, en una sala templada y ventilada.
(5) No calentar en un horno de gas o un horno de solera. No volver a congelar un producto descongelado: conservar a -18 °C.

/ PANES

VIDA ÚTIL : 15 MESES

TABLA DE COCCIÓN
orientativo, debe adaptarse en función de su horno [1]

		ETAPA 1: descongelación [2]	ETAPA 2: cocción (horno precalentado a 230 °C [3])	ETAPA 3: reposo antes del servicio [4]
LOS PANECILLOS	Finedor® (todos los Finedor® salvo Espiga: 45 g, 50 g, 80 g)	0-10 min. (el tiempo de colocar en placa)	6-8 min. a 200-210 °C	10 a 15 min.
	Finedor® Espiga (40 g)		4-5 min. a 200-210 °C	
	Otros Panecillos (40 g - 70 g)		7-9 min. a 190-200 °C	
	100 % cocido	Consultar la ficha técnica		
LOS PANES PARA BOCADILLO	Mini panes para bocadillo (80 g)	0-10 min. (el tiempo de colocar en placa)	9-11 min. a 190-200 °C	30 min.
	Baguetinas (120 g - 140 g)		10-12 min. a 190-200 °C	
	Chapatas (140 g - 180 g)		10-12 min. a 180 °C	
	SO moelleux (100 g y 140 g)		5-7 min. a 180 °C	
LAS BAGUETTES Y EL PARISINO	Baguettes (280 g)	0-10 min. (el tiempo de colocar en placa)	12-14 min. a 190-200 °C 11-13 min. a 210 °C	30 min.
	Baguette Caractère (280 g), Lutécine (280 g)			
	Amibiote (250 g), Amibiote con Cereales (250 g)		(horno precalentado a 190 °C) 15-17 min. a 170 °C	15 min
LOS PANES PARA COMPARTIR	Panes para compartir (< 400 g) : Pochon, Pan de semillas, Pan Nórdico, Pan con Frutos 300g	0-10 min. (el tiempo de colocar en placa)	12-14 min. a 190-200 °C	30 min. a 1 hora
	Panes con frutas para compartir: Higos, Muesli, Nueces, Limón etc. + Pan con Frutas 180 g Une Recette Lenôtre Professionnels		13-14 min. a 180-190 °C	
	Panes para compartir (> 400 g): Cereales, Campaña, etc.		16-18 min. a 190-200 °C	
	100 % cocido	Consultar la ficha técnica		

/ PRODUCTOS SIN GLUTEN

VIDA ÚTIL : 12 MESES

TABLA DE COCCIÓN
orientativo, debe adaptarse en función de su horno [1]

	ETAPA 1: cocción (horno Ventilado y Horno Rotativo [5] a 160 °C en su envase)	ETAPA 2: reposo antes de servir
Panecillos y Briochettes	10 min.	2 min. fuera del envase
Magdalena	8 min.	2 min. fuera del envase

/ REPOSTERÍA

MACARONS Y PASTELITOS
VIDA ÚTIL : 12 MESES

	ETAPA 1: retirada del film	ETAPA 2: descongelación	ETAPA 3: extracción de la bandeja (a temperatura ambiente antes de la degustación)
Macarons	Después de la descongelación	mínimo 4 h a + 4 °C	15 min.
Pastelitos	Antes de la descongelación	3-4 h a + 4 °C	15 min.

OTROS PRODUCTOS DE REPOSTERÍA
VIDA ÚTIL : 6 MESES CHOUQUETTES Y 18 MESES MAGDALENAS Y MUFFINS

	Etapa 1: descongelación	ETAPA 2: cocción (horno precalentado a 210 °C)
Chouquettes	0-5 min. (el tiempo de colocar en placa) 0	18 a 20 min. 185-190 °C
Magdalenas	3 horas	3 a 6 min. 180-200 °C
Muffins 95 g	1 hora	
Muffins 120 g	2 horas	
Pastel de Nata	15-20 min.	10-13 min 250°C

/ SNACKING

VIDA ÚTIL : 12 MESES

TABLA DE COCCIÓN
orientativo, debe adaptarse en función de su horno [1]

	Colocación en placa 40 x 60	ETAPA 1: descongelación (a temperatura ambiente)	ETAPA 2: cocción (en el horno precalentado a 190 °C)
Mini Snacks	por 24	30 a 45 min.	14 a 15 min. 165-170 °C
Bun'n'roll	por 12 (moldes colocados en una rejilla)	45 min. a 1 hora	16 a 18 min. 165-170 °C
Caracolas Salados y Croissants Rellenos	por 12		
Cesta 100 g		30 a 45 min.	
Trenzas	por 10	45 min. a 1 hora	

ORGANIZAR COCCIONES CADA 2 HORAS PARA OFRECER BOLLERÍA DE CALIDAD: BRILLANTES, CRUJIENTES Y CON UN BUEN AROMA A MANTEQUILLA.

/ BOLLERÍA CRUDA

VIDA ÚTIL : 9 MESES SALVO LOS BRIOCHETTES (4 MESES)

TABLA DE COCCIÓN
orientativo, debe adaptarse en función de su horno [1]

		Colocación en placa 40 x 60	ETAPA 1: fermentación (27-28 °C higrometría al 70-80 %)		ETAPA 2: secado (a la temperatura ambiente)	ETAPA 3: dorado	ETAPA 4: cocción (en horno precalentado a 190 °C)	
			Directo	Controlado				
BOLLERÍA AL ESTILO FRANCÉS	Mini / Lunchs	por 20-25	de 1:30 h a 1:45 h	de 1:00 h a 1:15 h	10 min.	SÍ	13 a 15 min.	165-175 °C
	Croissants (50 g - 75 g)	por 12	de 1:45 h a 2:00 h	de 1:15 h a 1:30 h			15 a 17 min.	
	Croissants (80 g - 100 g)	por 9-12	de 2:00 h a 2:15 h	de 1:30 h a 1:45 h			16 a 18 min.	
	Napolitanas de Chocolate							
	Maxi napolitana de Chocolate	por 8	de 2:15 h a 2:30 h	de 1:45 h a 2:00 h			21-23 min.	
	Caracolas con Pasas	por 8-12					15-17 min.	
COLECCIÓN CON UNA PREPARACIÓN ESPECÍFICA	Éclat du Terroir - Croissant (61 g - 79 g)	por 12	de 1:45 h a 2:00 h	de 1:15 h a 1:30 h	15 min.	SÍ	15 a 16 min.	165-175 °C
	Éclat du Terroir - Napolitana de Chocolate (70 g - 85 g)		de 2:00 h a 2:15 h	de 1:30 h a 1:45 h	15 min.		16 a 17 min.	
	Croissant y Napolitana de Chocolate - Les Créations de Honoré		de 2:15 h a 2:30 h	de 1:45 h a 2:00 h	10 min.		15 a 17 min.	
	Croissant y Napolitana de Chocolate - Los Irresistibles		de 1:50 h a 2:10 h	de 1:20 h a 1:35 h	15 min.			
LA BOLLERÍA DULCE	Mini Bollería Dulce	por 24	de 1:30 h a 1:45 h	de 1:00 h a 1:15 h	10 min.	SÍ	13-15 min.	165-175 °C
	Croissants rellenos	por 12	de 2:00 h a 2:15 h	de 1:30 h a 1:45 h			16-18 min.	
	Croissants con Albaricoques	por 12	de 1:45 h a 2:00 h	de 1:15 h a 1:45 h			15-17 min.	
	Triàngulo de Almendras	por 12	de 2:00 h a 2:15 h	de 1:30 h a 1:45 h			13-15 min.	
	Otra Maxi Bollería Dulce	por 8-10	de 2:15 h a 2:30 h	de 1:45 h a 2:00 h			15-17 min.	
	Briochettes 30 g	por 20	de 2:00 h a 2:15 h	de 1:30 h a 1:45 h			11 a 13 min.	150-160 °C
	Briochettes 60 g	por 12	de 2:15 h a 2:30 h	de 1:45 h a 2:00 h			12 a 14 min.	
	DIY brioche de hojaldre espiral 330g	por 6	de 2:15 h a 3:00 h		10 min.		45 a 50 min.	150 °C

/ BOLLERÍA LISTA PARA COCER

VIDA ÚTIL : 12 MESES

TABLA DE COCCIÓN
orientativo, debe adaptarse en función de su horno [1]

		Colocación en placa 40 x 60	ETAPA 1: descongelación (a la temperatura ambiente)	ETAPA 2: cocción (horno precalentado + 20 °C)	
BOLLERÍA AL ESTILO FRANCÉS	Mini / Lunch	24	30 a 45 min.	13 a 15 min.	165-170 °C
	Croissants (40 g à 60 g)	12-15		15 a 17 min.	
	Croissants (65 g à 100 g)	9-12		15 a 18 min.	
	Napolitanas de Chocolate			16 a 18 min.	
	Maxi Napolitana de Chocolate (150 g)	8		20 a 25 min.	
	Caracolas con Pasas	8-12		17 a 20 min.	
	Mini Medias lunas de manzana	24	45 min. a 1 hora	17 a 18 min.	195 - 200 °C
	Medias lunas de Manzana	12		19 a 20 min.	
LA BOLLERÍA DULCE Y DEL MUNDO	Mini Bollería Dulce y Mini Croissants del Mundo	20-24	30 a 45 min.	13 a 15 min.	165-170 °C
	Los Mini Croissants Rellenos	20		14 a 16 min.	
	Otra Maxi Bollería Dulce	10-12		16 a 19 min.	
	Croissants Rellenos y Croissants del Mundo	12	45 min. a 1 heure	16 a 18 min.	
	Breizh'n'Roll	12	30 a 45 min.	18 a 19 min.	180-185 °C
	Crowns Danesas	10-12	Sin descongelación	18 a 20 min.	190 °C
	brioche de hojaldre Ola 295g		45 a 60 min **O**	5 min.	150°C

Descargar el catálogo

Catálogo

BRIDOR

SHARE

THE BAKERY CULTURES OF THE WORLD

XXXXXX - Edición enero 2023 - Fotos no contractuales - Créditos fotos: Franck Hamel - A point studio - Studio Rougereau - Bruno Panchèvre - Le Studio des Fleurs - BAM Photos - iStock - Shutterstock - Studio Mixture - Amélie Roche - Clan d'Oeil - Charlotte Strömwall - Franck Boisselier - Guillaume Gauter

www.bridor.com

Contacto Francia: commercialfrance@groupeleduff.com

Contacto internacional: exportsales@groupeleduff.com

Bridor - Z.A. Olivet - 35530 Servon-sur-Vilaine - Francia - Tel. +33(0)2 99 00 11 67 - Fax : +33(0)2 99 00 21 26

SIRET 491 668 893 00010 - RCS Rennes

GROUPE LE DUFF

BRIDOR, UNA MARCA DEL GRUPO LE DUFF