



KATALOG 2023



SHARE
THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD

Zusammenfassung



INTRODUCTION

- 03 / Über uns
- 07 / Die Backkulturen
- 09 / Unsere engagements
- 12 / Die trends
- 14 / Die services von Bridor



NATÜRLICHKEIT UND ERNÄHRUNG

- 19 / Wohlbefinden
- 21 / Bio



BROT

25 / NACH FRANZÖSISCHER ART

- 26 / Bridor Une Recette Lenôte Professionnels
- 29 / Bridor signé Frédéric Lalos
- 32 / Die Feinschmeckerbrote
- 35 / Die Essentiellen
- 38 / Die Leckeren

41 / AUS DER WELT



FEINGEBACK

45 / NACH FRANZÖSISCHER ART

- 46 / Bridor X Pierre Hermé Paris
- 48 / Bridor Une Recette Lenôte Professionnels
- 51 / Éclat Du Terroir
- 55 / Les Inspirés
- 57 / Les Créations d'Honoré
- 59 / die Geschmackvollen
- 63 / die Unwiderstehlichen
- 65 / die Klassiker
- 68 / Baker Solution

70 / DIE KÖSTLICHKEITEN

- 71 / Die Mini Köstlichkeiten
- 74 / Die Maxi Köstlichkeiten

79 / AUS ALLER WELT



SNACKS

- 82 / Snacking



PÂTISSERIE

- 86 / Bridor Une Recette Lenôte Professionnels
- 89 / Die Köstlichkeiten
- 91 / Evasions



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

DAFÜR STEHEN WIR

*SEIT DER GRÜNDUNG 1988 DURCH
LOUIS LE DUFF WIRD BRIDOR
VON DER LEIDENSCHAFT ZUM
BÄCKERHANDWERK ANGETRIEBEN.*



Brot ist überall in der Welt die Mitte des Lebens.

Es ist Teil unseres Kulturerbes und jedes Land hat seine eigene Bäckertradition: Sie ist lebendig, einzigartig und wird von Generation zu Generation weitergegeben. Zwischen Tradition und Moderne, zwischen lokal und global: Rezepte gibt es überall zu entdecken und je nach Verbraucherwunsch werden sie immer wieder neu erfunden.

Alle Backkulturen der Welt aufrechterhalten und teilen.

Vom französischen Baguette bis zum geschmackvollen nordischen Brot, vom reinen Buttercroissant bis zum japanischen Croissant mit Kidneybohnen, vom indischen Chapati-Fladenbrot bis zum brasilianischen Käsebällchen.

Wir lassen uns von dem außergewöhnlichen Know-how der Bäcker und Küchenchefs aus aller Welt inspirieren, um herausragende Produkte zu kreieren ... Edles Brot und Feingebäck, das gesund und natürlich ist und die jeweiligen lokalen Besonderheiten respektiert.

Seit seiner Gründung wird Bridor von der Leidenschaft für das Bäckerhandwerk angetrieben.

- / Wir erfinden neue Rezepte und setzen dabei auf die Vielfalt der vielen unterschiedlichen Geschmäcker.
- / Wir stärken die Qualität unserer Zutaten und unserer Zulieferer immer weiter.
- / Wir vereinen die Effizienz einer industriellen Herstellung mit der Virtuosität handwerklichen Know-hows.
- / Wir gehen keine Kompromisse bei Geschmack und Qualität ein.
- / Wir stellen im Rahmen unserer verantwortungsbewussten Firmenphilosophie den Menschen in den Mittelpunkt unserer Tätigkeit .

All das ist die Aufgabe von Bridor.

Gemeinsam teilen wir Talente und Bäckertraditionen, um auf jeden Tisch die besten Bäckereiprodukte zu bringen, und das in über 100 Ländern weltweit.

*Teilen Sie die Bäckereikulturen der Welt

BRIDOR.
Share the bakery cultures of the world*

Unsere Philosophie



Die Bewahrung des handwerklichen Know-hows

Seit mehr als 30 Jahren lässt sich Bridor von der Backtradition inspirieren und arbeitet mit verschiedenen Chefs zusammen, um edle und köstliche Produkte anzubieten. Dank der Zusammenarbeit mit so renommierten Partnern wie La Maison Lenôtre, La Maison Pierre Hermé Paris oder dem Besten Handwerker Frankreichs im Bäckerhandwerk, Frédéric Lalos, kann Bridor originelle Sortimente anbieten, die den Wünschen einer anspruchsvollen Kundschaft genügen.



Qualität seit mehr als 30 Jahren

Bridor greift auf produktschonende Herstellungsmethoden zurück und respektiert die Ruhezeiten, die für die Entfaltung der Aromen notwendig sind. Die Teams aus Bäckern, Ingenieuren und Qualitätsbeauftragten arbeiten gemeinsam an der Entwicklung von Feingebäck, das hauptsächlich aus reiner Butter besteht. Bestimmte Brote werden mit Sauerteig hergestellt, der seit über 20 Jahren in unseren Backstuben verwendet wird.

Innovation ist unser Antrieb

Seit der Firmengründung sind die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter Bridors vom Wunsch nach Innovationen beseelt, der der wahre Wachstumsmotor der Marke ist. **Jedes Jahr werden über 150 neue Produkte angeboten.** Bridor wurde mehrfach mit dem Grand Prix SIRHA Innovation für die Qualität seiner Innovationen ausgezeichnet und bietet eine breite Produktpalette an, die die Backkulturen der Welt widerspiegelt.



Der Mensch im Mittelpunkt unserer Arbeit

Seit 2019 sind Exoskelette zur Arbeitsunterstützung zur freien Verfügung vorhanden, um die Arbeitsbedingungen der Beschäftigten an unserem historischen Produktionsstandort zu verbessern. **Wir organisieren das ganze Jahr über häufig Aktionen zur Förderung der Eingliederung in den Arbeitsmarkt, der Sicherheit und des Wohlbefindens am Arbeitsplatz.**

BRIDOR

WELTWEIT

GRAHAM BELL / DE ROUEN

QUEBEC / KANADA



BRIDGEPORT

CONNECTICUT / USA

VINELAND

NEW JERSEY / USA

LOUVERNÉ

FRANKREICH

SERVON-SUR-VILAINE

FRANKREICH

LEIRIA

PORTUGAL

panidor.

BRIDOR PÂTISSERIE

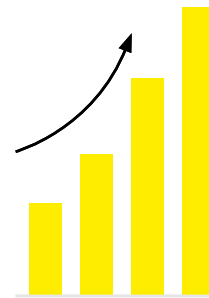
PONT DE L'ISÈRE / FRANKREICH

AMANDINE

PEKING / CHINA

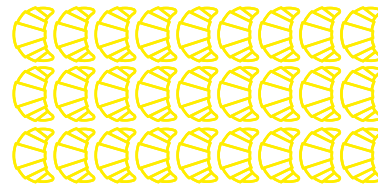
BRIDOR

IN ZAHLEN



1 Milliarde
Euro Umsatz im Jahr 2022

9 Standorte
für die
Produktion



500 000 T
Produkte pro Jahr

3 500
Mitarbeiter

DIE BACKKULTUREN

LEBENDIGHALTEN

LERNEN SIE DIE
BACKKULTUREN ANDERER
LÄNDER KENNEN



Seit vielen Jahren liegt es uns am Herzen, die Backkulturen aus aller Welt mittels unserer Produkte zu teilen und aufrecht zu erhalten.



Typische Produkte, die sich an den lokalen Traditionen inspirieren

- / Die Produktreihe „Rustikal Brot“: Geschmacksintensive Brote aus den Backstuben von Kamps, eine Tochtergesellschaft von Le Duff in Deutschland.
- / Das **Pastel de Nata**: Eine süße portugiesische Köstlichkeit, die von Panidor an unserem Produktionsstandort in Portugal hergestellt wird.

Produkte, von den Kulturen aus aller Welt inspiriert und um unser französisches Know-How ergänzt

- / Die **Schnecke Ultra Kanel**: Ein Feingebäck mit skandinavischer Inspiration mit intensivem Zimtgeschmack.
- / Das **Croissant Zaatar**: Ein Croissant mit reiner Butter und dem Geschmack des Orients mit einer Mischung aus Gewürzen und Kräutern.
- / Das **Brot nach Panettone-Art**: Ein Brot mit vielen eingebackenen Zutaten, das sich an der italienischen Brioche inspiriert.
- / Und noch viele andere ...!

Partnerschaften mit Bäckermeistern aus aller Welt

- / **Frédéric Lalos**, Bester Handwerker Frankreichs im Bäckerhandwerk, arbeitet seit 12 Jahren mit uns an einer Kollektion an Broten, die seine Werte in Sachen Exzellenz und Kreativität widerspiegeln
- / In 2021 hat sich **Pierre Hermé**, der 2016 zum besten Pâtissier der Welt gekürt wurde, für Bridor eine einzigartige und kreative Kollektion an Feingebäck ausgedacht.
- / **Michel Roux Jr.**, der berühmte englische Chef mit 60 000 Abonnenten auf Instagram, ist der Botschafter unserer Produktreihe signé Frédéric Lalos in England. Ein Sortiment, das seinen Ansprüchen bei Qualität und Geschmack gerecht wird.
- / Der österreichische Chef **Johann Lafer**, der heute in Deutschland lebt, ist eine wahre Küchenikone in seiner Wahlheimat. Seit einiger Zeit unterstützt er uns bei der Entwicklung neuer Produkte.



Frédéric Lalos



Pierre Hermé



Michel Roux Jr.



Rezepte, die Sie in die lokalen Backkulturen eintauchen lassen

Entdecken Sie über 130 Rezepte, die von unseren Bäckermeistern und Backexperten aus aller Welt entwickelt wurden! Diese Rezepte können über unsere Webseite heruntergeladen und nach Verzehrzeitpunkt, Zubereitungszeit und Schwierigkeitsgrad gefiltert werden.



BONUS: Entdecken Sie auch die Tipps unserer Bäckermeister!

Bridor Bakery Cultures Club

2020 haben wir den Bridor Bakery Cultures Club gegründet. Dieser Club für den Austausch und gemeinsame Überlegungen umfasst 40 unserer Bäckerexperten aus aller Welt. **Sie tauschen sich über neue Trends, lokale kulinarische Traditionen und die Best Practices im Bäckerhandwerk aus.**

Unsere Chefs nehmen auch an den internationalen Veranstaltungen von Bridor teil. Zu diesen Veranstaltungen gehört der Wettbewerb für kulinarische Kreativität, der jährlich stattfindet und der über die Produkte von Bridor eine Hommage an die regionalen Backkulturen ist.



Einfach den Code scannen, um die Rezepte des Wettbewerbs zu entdecken!

Unsere Engagements



**DIE QUALITÄT
UNSERER
ZUTATEN**



MEHL

- 100 % unserer Standard-Mehlsorten sind aus französischer Erzeugung, das heißt sie werden aus in Frankreich angebautem Weizen¹ hergestellt und in französischen Mühlen gemahlen, die weniger als 300 km von unseren Produktionsstätten entfernt sind.
- Die BIO Weizenmehle für die Brote, die an unseren Standorten hergestellt werden, werden ebenfalls aus französischem BIO Weizen produziert¹.

BUTTER

- Wir arbeiten an der **Erstellung unserer Charta Verantwortungsvolle Butter Bridor** sowie an ihrer Unterzeichnung durch unsere Partner aus Verarbeitung und Erzeugung.
- Für bestimmte Rezepte **verwenden wir Butter AOP Charentes-Poitou**, die bei den französischen Bäckern ausnahmslos beliebt ist.

EIER

- Seit dem 1. Januar 2019 werden an unseren Produktionsstandorten in Frankreich für alle Bridor-Produkte ausschließlich Eier aus Bodenhaltung verwendet. Eine Produktreihe wird mit Eiern aus Freilandhaltung produziert.



**DAS WOHLBEFINDEN
DER VERBRAUCHER**

CLEAN LABEL BRIDOR



Unsere Rezepte nach dem Clean Label Bridor² werden hergestellt mit:

- natürlichen Zutaten
- Zutaten mit natürlichen Eigenschaften hinsichtlich Farbe, Aroma und Textur, wie etwa Vanillearoma oder Kurkuma für die Farbe

Nur die Ascorbinsäure, die bei der Endqualität von Broten und Feingebäck eine entscheidende Rolle spielt, wird in unseren Clean Label Rezepten toleriert. Ist sie enthalten, dann stets in einer Menge von weniger als 0,02 %.



74 % 86 %
Januar 2021 Januar 2023

Ziel 2026
100 %
CLEAN LABEL BRIDOR

SICH FÜR EINE BESSERE ERNAHRUNG ENGAGIEREN

- Ein ehrgeiziges Engagement für die Reduzierung von Salz:
2023: Unsere Brotsorten enthalten maximal 1,3 g/100 g Salz³

59 % 77 %
Januar 2022 Januar 2023

- Ein Angebot an „salzreduzierten“ Produkten: Rezepte mit einem um 25 % reduzierten Salzgehalt im Vergleich zum Durchschnitt ähnlicher, auf dem Markt befindlicher Produkte.



(1) Außer bei Wetterbedingungen, die eine Belieferung an Weizen mit 100 %-iger Herkunft aus Frankreich unmöglich machen • (2) Umfang Clean Label Bridor: Brot, Feingebäck, Snacks, Brioche, unter der Marke Bridor, einschließlich Mix aus Handelsprodukten, ausgenommen Panidor-Kollektion • (3) Für die in Frankreich hergestellten Produkte. Beim gebackenen, gebrauchsfertigen Produkt, ausgenommen Focaccias und Panidor-Kollektion



DER SCHUTZ
UNSERER UMWELT

VERRINGERTER RESSOURCENVERBRAUCH

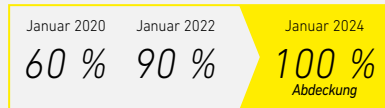
über 70 000 m³

Wasser pro Jahr werden an unseren Produktionsstätten bis Ende 2023 eingespart, und zwar mithilfe eines adiabatischen („wärmedichten“) Verfahrens zur Kühlung unserer Anlagen erreicht. Hierbei saugt ein Kompressor Umgebungsluft an, um ihr Feuchtigkeit zu entziehen.



100 % LED

LED- Beleuchtung an allen unseren Produktionsstandorten:



Die Installation eines Systems zur Kartografierung des Verbrauchs unserer Produktionsanlagen ermöglicht es uns, den Verbrauch so genau wie möglich auf unsere Bedürfnisse abzustimmen und Energieverschwendung zu vermeiden.



-30 %

an Gasverbrauch für unsere Warmwasserspeicher durch die Nutzung der Wärme aus den Maschinenräumen zum Vorwärmen des Warmwassers für den Sanitärbereich.

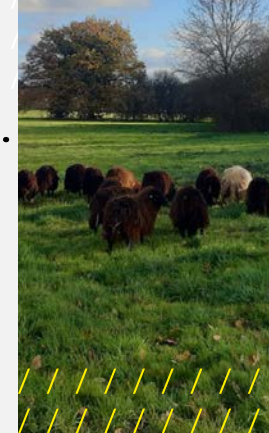
540 MWh

werden in 2023 durch die Installation einer Fotovoltaikanlage an unserem Standort in Louverné erzeugt.



ZERTIFIZIERTES UNTERNEHMEN
ENERGIEMANAGEMENT

Diese Zertifizierung wird an Unternehmen verliehen, die sich mithilfe eines effizienten Energiemanagements um die Verringerung der Klimaauswirkungen, einen schonenden Umgang mit den Ressourcen und die Verbesserung ihrer Betriebsergebnisse bemühen.



ARTENVIELFALT

Die Bewahrung der Artenvielfalt ist ein integraler Bestandteil der Studien zu allen unseren Zukunftsprojekten. Deshalb haben wir an unserem Standort in Louverné 6 Bienenstöcke aufgestellt und seine Grünflächen werden in Öko-Beweidung von Schafen des Unternehmens „Moutons de l'Ouest“ („Schafe des Westens“) gepflegt.

ÖKOLOGISCHES HANDELN



100 % unseres Industrieabwassers wird für die Bewässerung von Feldern in der Nähe unserer Produktionsstätten genutzt. Im Jahr 2021 konnten so 110 000 m³ Wasser wiederverwendet werden!

100 %

unserer Abfälle werden recycelt, zu Tierfutter verarbeitet oder für das Heizen von Gebäuden in der Region verwendet.



Der Wegfall der Kartonverpackungen macht 4500 Tonnen weniger Abfall aus!





DER RESPEKT FÜR
DIE FRAUEN UND MÄNNER

GESUNDHEIT, SICHERHEIT UND WOHLBEFINDEN



UNTERNEHMEN MIT ZERTIFIZIERUNG IN GESUNDHEIT UND SICHERHEIT AM ARBEITSPLATZ

Diese Zertifizierung ermutigt Unternehmen, Richtlinien für die Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz auszuarbeiten und unter Vorgabe konkreter Ziele umzusetzen.



UNTERNEHMEN MIT DEM LABEL „VITRINE INDUSTRIE DU FUTUR“

Dieses Label zeichnet technologische Innovationen aus, die sich auf den Menschen an unseren Produktionsstandorten konzentrieren.

-50 %

Arbeitsunfälle mit Krankschreibung bis 2024 in allen unseren Abteilungen und Tätigkeiten weltweit.



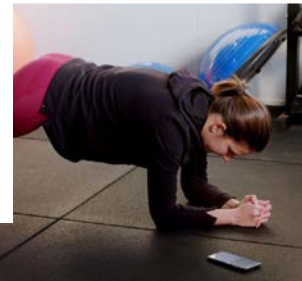
INTEGRATION, AUSBILDUNG UND DIVERSITÄT



In 2019 haben wir unsere ersten Exoskelette eingeführt. Seitdem werden sie zudem mit **Sensoren zur Messung der Muskelermüdung** ergänzt, um sie noch effizienter zu machen.



Dank dem Projekt HUMAN können die Mitarbeiter an einem personalisierten Sportprogramm teilnehmen, sie haben Zugang zu einem Fitnessraum und werden gezielt bei Übungen begleitet, die Muskel-Skelett-Beschwerden vorbeugen sollen.



Das zertifizierende Schulungsprogramm (CQP) mit dem Namen **PASSEPORT BRIDOR** ist seit seiner Einrichtung schon über 60 Mitarbeitern zu Gute gekommen. Schirmherr dieses Programms ist Frédéric Lalos (MOF Boulanger).

2021 haben wir zwei Chatbots an unseren Standorten aufgestellt. Der erste soll den Mitarbeitern bei der Lösung von Problemen an den Produktionslinien helfen, der zweite gibt rund um die Uhr und allen Wochentagen Antworten auf Fragen zum Arbeitsvertrag, Firmenalltag usw.



Jedes Jahr steht der Monat Juli bei Bridor unter dem Motto der Gebärdensprache. **Schwerhörige Mitarbeiter leiten Workshops, die zum Thema sensibilisieren und den Kollegen die Gebärdensprache vorstellen sollen.** Nach diesen Kursen werden an alle Mitarbeiter Memos verteilt, damit einfache Wörter und Sätze im Gedächtnis bleiben und weiter in den Abteilungen praktiziert werden.

TRENDS

Der Markt der Backwaren, des Feingebäcks und der Pâtisserie ist ein **dynamischer Markt**. Es hat sich herausgestellt, dass er zu den standhaftesten Aktivitätsbereichen während der Krise zählt. Backwaren gehören **zum Alltag der Verbraucher**, Sie stützen sich auf das **traditionelle Know-how** und **erfinden sich dabei immer wieder neu**.

Brot

Genuss und Qualität

Wichtigste KAUFKRITERIEN bei Bäckereiprodukten **DER GESCHMACK UND DIE FRISCHE¹**

Natürlichkeit und Ernährung

55 % DER VERBRAUCHER LESEN **DIE NÄHRWERTANGABEN** der Brote, die sie kaufen²

Handwerkliche und rustikale Optik

79 % DER VERBRAUCHER BEVORZUGEN Produkte mit einer handwerklichen Optik¹

Snacks

Die Angebote an deftigen Snacks gewinnen immer mehr an Qualität, um der wachsenden Verbrauchernachfrage gerecht zu werden

/ Blätterteigprodukte mit **REINER BUTTER**.

/ Rezepte **CLEAN LABEL** (ohne Zusatzstoffe, mit natürlichen Inhaltsstoffen ...)

74 % der Verbraucher finden es wichtig, dass die Lebensmittel 100 % natürlich sind.³

/ **LECKERE REZEPTE**: Der Genuss ist nach wie vor das wichtigste Kaufkriterium für **83 %** der Verbraucher.⁴

Der Trend: Immer mehr vegetarische Rezepte und solche mit Käse.

+32 % WACHSTUM DES KÄSEVERZEHR⁵ während der Snackzeit morgens und am Nachmittag

31 % DER VERBRAUCHER, DIE IHRE ERNÄHRUNG UMGESTELLT HABEN, haben ihren Fleischkonsum reduziert oder sich für eine flexitarische Ernährung entschieden⁶

(1) Taste Tomorrow Puratos 2021, 40 Länder in 5 Kontinenten, 17 000 Verbraucher • (2) FMCG Gurus Bakery trends 2021 & beyond – 40 Länder in 5 Kontinenten – 40 000 Teilnehmer • (3) FMCG Gurus – Clean & Clear Label in 2021 – Global Report – 2021 – 29 Länder in 5 Kontinenten, 23 000 Teilnehmer • (4) Kantar – Perspectives 2021 – Frankreich • (5) Global cheese report – Tetra Pack – Januar/Februar 2021 – 4500 Internetuser in 9 Ländern • (6) FMCG Gurus – Active Nutrition, 2021 – Global – 26 Länder in 5 Kontinenten, 26 000 Verbraucher

/ Feingebäck



Genuss und Schlemmerei

66 % DER VERBRAUCHER SUCHEN IN EINER HANDWERKLICHEN BÄCKEREI VOR ALLEM NACH **leckeren Produkten für Genussmomente**¹

Zwischen Tradition und Innovation

- / Croissants und Schokobrötchen sind unangefochtene Spitzenreiter: über 1 Million Tonnen Feingebäck auf französische Art werden in Europa verzehrt, davon 40 % Croissants²
- / Produkte mit immer mehr ausgeprägter Blätterung
- / Toppings und Füllungen, die immer leckerer sind und sich am amerikanischen Gebäck inspirieren

Feingebäck, eine unerschöpfliche Quelle für die vielfältigsten Kreationen!

/ CRONUT
Donut x Croissant

/ CROFFIN
Muffin x Croissant

/ CROFFLE
Waffel x Croissant



/ Pâtisserie


Geschmäcker aus aller Welt

60 % DER VERBRAUCHER mögen den Geschmack aus anderen Regionen der Welt³



PASTEL DE NATA 



 MUFFINS



MACARONS 

Genuss und Schlemmerei

71 % DER VERBRAUCHER WELTWEIT GÖNNEN SICH manchmal in den Genussmomenten einen **kleinen Luxus**⁴

Eine Prise Inspiration

BRIDOR UNTERSTÜTZT SIE BEI DER ZUBEREITUNG IHRER PRODUKTE

Eine umfassende Unterstützung bei der Zubereitung

- / Weil Qualität unsere Leidenschaft ist und nichts dieser Zufriedenheit gleichkommt, den Verbrauchern perfekt zubereitete Produkte zu servieren, **stellen wir Ihnen die wertvollen Zubereitungstipps unserer Bäckerexperten zur Verfügung.**
- / Auf unserer Website und auf unserem Youtube-Kanal finden Sie vollständige Anweisungen für eine optimale Zubereitung.

VERSTÄNDLICHE VIDEOANWEISUNGEN

Optimieren Sie Ihre Zeit und das Ergebnis Ihrer Produkte dank unserer Rubrik „Anweisungen für die Zubereitung“ auf unserer Website bridor.com



www.bridor.com/videos

In kurzen Videos können Sie die Zubereitungsetappen der Produkte ansehen und erfahren Tipps und Tricks für eine optimale Zubereitung. Außerdem finden Sie Tipps und Anweisungen für die Zubereitung direkt auf unseren Produktdatenblättern in der Rubrik „Zubereitung“.

Ob Auftauen, Backen oder Vorheizen: Bridor steht Ihnen zur Seite, um die Produkte perfekt zu backen und einzigartige Sinnerlebnisse beim Verzehr zu bereiten.

The screenshot shows a user interface for video instructions. On the left, there is a video player titled 'Remise en oeuvre : Pains ...' with a play button. Below it, the text 'Baking Instructions : Sharing Breads' is visible. On the right, there is a section titled 'Instructions' with a chef's hat icon. Below this, there are three numbered steps: 1. Defrosting: approximately 0-10 min at room temperature; 2. Backing: approximately 16-18 min at 190-200°C, closed damper; 3. Rack in a temperature: 15 min at room temperature. At the bottom, there are two buttons: 'WATCH THE VIDEO' and 'SEE ALL VIDEOS'.

Leckere und kreative Rezepte nur für Sie



Entdecken
Sie unsere
neuesten
Rezepte

UNSERE CHEFS TEILEN MIT IHNEN IHRE BESTEN REZEPTE.

Vom mediterranen Veggie-Sandwich über einen Apfel-Zimt-Crumble und bis zur Focaccia mit Tomaten und Mozzarella können Sie sich überraschen lassen und einige unserer bekanntesten Produkte ganz neu entdecken.

Wir stellen Ihnen eine Auswahl von **über 150 Rezepten zur Verfügung, die von unseren Chefs entwickelt wurden und die sich an den kulinarischen Traditionen aus aller Welt inspirieren.**

EINE ORDENTLICHE PRISE INSPIRATION FÜR JEDEN KUNDENTYP.

Entdecken Sie die süßen oder deftigen Rezepte für jeden Verzehrmoment, die Sie auf eine Geschmacksreise schicken werden!

Profitieren Sie von einem übersichtlichen und leicht verständlichen Interface, um die wichtigsten Informationen wie Zutaten, Zubereitungsschritte, Zubereitungsdauer schnell anzuzeigen.

Diese Rezeptkarten können kostenlos über unsere Website heruntergeladen werden.

Persönliche Services

DAS WISSEN VON BRIDOR IMMER ZUR HAND

Ein 100 % digitaler Katalog

Mit über 300 Produkten und 21 Kollektionen ist das das ideale Format, um das gesamte Angebot von Bridor anzuzeigen. In dem automatisch aktualisierten Katalog können Sie die Produkte auswählen, die Ihrem Bedarf entsprechen.

/ Ein echter **interaktiver Informationsträger**: Der 100 % digitale Katalog wird automatisch aktualisiert und enthält viele praktische Infos.



Ihr personalisierter Kundenbereich

MIT IHREM KUNDENKONTO HABEN SIE ZUGANG ZU IHREM PERSÖNLICHEN BEREICH AUF BRIDOR.COM*

/ In diesem Bereich können Sie Ihre **Liste mit Ihren Lieblingsprodukten** verwalten und Ihre **spezifischen Referenzen** aufrufen.

/ Sie können **alle Ihre Bestellungen verfolgen**, **frühere Einkäufe aufrufen** und die Dokumente zu den Produkten herunterladen (technische Datenblätter, Verkaufsbroschüren, Palettierung ...).

/ Über die Plattform können Sie sich auch direkt mit unserem Kundenservice austauschen.

LOGOTHEK

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

Zutaten



SAUERTEIG

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



MEHL LABEL ROUGE

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



OLIVENÖL

Produkte mit Olivenöl für eine weiche Textur.



FREILANDHALTUNG

Produkte mit Eiern von Hühnern in Freilandhaltung.



AUS DER BRETAGNE

Feingebäck mit bretonischer Butter im Rezept für eine leckere und knusprige Blätterung. Diese Butter wird exklusiv in unserem prestigeträchtigen Feingebäcksortiment Bridor x Pierre Hermé Paris verwendet.



AOP CHARENTES-POITOU

Feingebäck mit AOP Butter Charentes-Poitou.



MARGARINE

Produkte mit Qualitäts-Margarine für einen allseits beliebten Geschmack und eine leichte und knusprige Textur.



MISCHFETT

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

Natürlichkeit und Ernährung



BALLASTSTOFFREICH

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



BALLASTSTOFFREICH

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



EIWEISSQUELLE

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



CLEAN LABEL BRIDOR

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



VEGETARISCH

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



VEGAN

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



BLEU BLANC COEUR

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



GLUTEN FREI

Glutenfreie Produkte mit einer einzigartigen Mischung an Mehlen ohne Gluten.



BIO

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

Technologien

TG Produkte ZUM GEHEN LASSEN, die bei der Zubereitung eine Gehzeit benötigen.

GTG BACKFERTIGE Produkte für eine schnelle und einfache Zubereitung.

VORGEBACKEN Zu 80 % gebackenes Brot, das während der Zubereitung im Ofen gebacken werden muss.

100 % GEBACKEN SERVIERFERTIGE Produkte, die nur aufgetaut werden müssen.



Unsere Produktreihen



Feingebäck aus einfachen und zu 100 % natürlichen Zutaten, ohne Ascorbinsäure und Lecithin.



Brote aus Hülsenfrüchten (Kichererbsen, rote und grüne Linsen) sind nicht nur köstlich, sondern auch eine ergiebige Eiweiß- und Ballaststoffquelle.



Produktreihe an Broten, gebacken mit dem Know-how des französischen Bäckerhandwerks und nur einer Prise Salz!



Marke B2C mit unseren Beuteln, die sich für den Verkauf an die Verbraucher eignen.



Produkte, deren Rezept sich an den lokalen Kulturen inspiriert, um kreative und leckere Artikel anbieten zu können!



Produkte, die in diesem Jahr auf den Markt kommen.



Produkte, deren Rezept dieses Jahr überarbeitet wurde.

01 NATÜRLICHKEIT UND ERNÄHRUNG



Das Wohlbefinden des Verbrauchers

! Von den Broten mit Hülsenfrüchten oder ohne Gluten bis hin zum Croissant ohne Ascorbinsäure und Lecithin innoviert Bridor jedes Jahr, um innerhalb der Produktreihe „Mieux-Être“ **schmackhafte Produkte anzubieten, die die Anforderungen an mehr Wohlbefinden und eine bessere Ernährung erfüllen.**

Die Umwelt

! Die Umwelt liegt Bridor besonders am Herzen. Dieses Engagement kommt mit der **BIO-Kollektion** zum Ausdruck, deren Produkte aus biologisch angebauten landwirtschaftlichen Rohstoffen hergestellt werden.

Qualität

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

Wohlbefinden



Mit seinem starken Engagement für das Wohlbefinden hat Bridor eine Produktreihe entwickelt, die mit den neuen Nährwertempfehlungen übereinstimmt. **Die Produkte für das Wohlbefinden von Bridor vereinen Natürlichkeit, Genuss und Qualität.**

In dieser Kollektion finden Sie: geschmackvolle Brote mit Hülsenfrüchten, ein komplettes Angebot an Broten mit weniger als 0,9 % Salz, Brote und natürlich Feingebäck ohne Gluten, Feingebäck ohne Ascorbinsäure und Lecithin.

Alle Sorten an Broten und Feingebäck aus dieser Kollektion erfüllen die Anforderungen des Clean Label Bridor.*



DIE GLUTENFREIEN

35431



100% GEBACKEN

Mini Brioche mit reiner Butter und Zucker 50g x50



BLEU-BLANC-CŒUR

37021



100% GEBACKEN

Brötchen Bleu Blanc Cœur 50g x150



37022



VORGEBACKEN

Baguettine Bleu Blanc Cœur 140g x50



JUST A PINCH

39744



VORGEBACKEN

Baguette Natur 280g x25



39770



VORGEBACKEN

Brötchen Natur 40g x200



LEGUMI

39786



VORGEBACKEN

Batard Brot LEGUMI 300g x25



35432



100% GEBACKEN

Körnerbrötchen mit Topping aus Mohn 45g x50



35433



100% GEBACKEN

Brötchen Natur mit Topping aus Hirsesamen 45g x50



35700



100% GEBACKEN

Körnerbrötchen mit Topping aus gelben Leinsamen 45g x50



NAKED

39779



GTG

Croissant Naked 60g x70



39780



GTG

Schokobrotchen Naked 75g x70



DIE GLUTENFREIEN

35430



100% GEBACKEN

Madeleine Reine Butter 30g x50





**BIO, DA KOMMT MAN
AUF DEN GESCHMACK!**



Bio

Das Geheimnis des biologischen Brots und Feingebäcks von Bridor?

- / Sorgfältig ausgewählte Zutaten: Mehl, Butter, Eier von Hühnern aus Freilandhaltung, Schokolade, Äpfel, Rohrzucker.** Diese BIO Rohstoffe entsprechen dem Pflichtenheft der biologischen Landwirtschaft und dem Anspruch von Bridor für ein erstklassiges Produktergebnis.
- / BIO Sauerteig:** Der 2010 von Bridors Bäckermeistern kreierte Bio-Natursauerteigansatz wird mit steingemahlenem Mehl zubereitet.

Etwa 1 von 2 Europäern
erklärt, regelmäßig Bio-Produkte zu kaufen*

BROTE

33573



Brot mit Dinkel, Kürbis- und Sonnenblumenkernen BIO 450g x16



VORGEBACKEN

37448



Landbrot BIO 400g x15



VORGEBACKEN

37449



Baguette BIO 280g x22



VORGEBACKEN

38941



Beutel x 6 Bröchen-Natur BIO 50g x60



VORGEBACKEN

38942



Brötchen BIO 50g x180



VORGEBACKEN

39019



Nordisches Brot BIO 280g x28



VORGEBACKEN

41170

N!



Le Complet BIO 330g x26



VORGEBACKEN

32504

FEINGEBÄCK



Bio-Croissant 70g x60



GTG

32564



Schokobrötchen BIO 75g x70



GTG

38410



Apfeltasche BIO 110g x50



GTG

38563



Lunch Schokobrötchen BIO 35g x210



GTG

38564



Lunch Croissant BIO 30g x225



GTG

40534



GTG

Beutel x 6 Croissants BIO 70g x72



02 BROTE



Hochwertige Rohstoffe

- / Mindestens **T65 Mehle**: Seit 2021 werden alle unsere klassischen Weizenmehle aus **in Frankreich angebautem Weizen hergestellt**¹.
- / **Sauerteige**, die in unseren **Backstuben** nach den strengen Vorgaben unserer Lastenhefte hergestellt werden.

Tradition, die schmeckt

- / Langsam vermengte, geknetete und geformte Teige.
- / Einhaltung **langer Geh- und Gärzeiten** für schön geportete Krumen und einzigartigen Geschmack.
- / Backen oder Vorbacken **im Steinofen**.

Know-how und Kreativität

- / Ein Angebot, das sich an dem **reinen Know-how des französischen Bäckerhandwerks** und an den **Backkulturen aus aller Welt** inspiriert, um eine breite Palette an Broten mit vielseitigen Formen und Geschmacksrichtungen anbieten zu können.

Engagement für eine bessere Ernährung

- / **98 % unserer Brote** tragen das **Clean Label Bridor**².



(1) Für unsere Produktionsstätten in Frankreich, ausgenommen Weizenmehl des Backmittels. Außer bei Wetterbedingungen, die eine Belieferung an Weizen mit 100 %-iger Herkunft aus Frankreich unmöglich machen. • (2) Ausgenommen Panidor-Kollektion.

A rustic loaf of bread, possibly a baguette or similar, is sliced and served on a wooden plate. The bread has a golden-brown crust and a porous, airy interior. The plate is set on a light-colored wooden surface. The text is overlaid on the left side of the image.

KATEGORIE
BROTE *nach
französischer Art*



Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels

Dank dieser Zusammenarbeit zwischen Bridor und dem prestigeträchtigen Maison Lenôtre werden **Brötchen mit einer großen Finesse** angeboten, die im Steinofen vorgebacken werden und die für das Beste des französischen Bäckerhandwerks stehen und **für das Hotel- und Gaststättengewerbe bestimmt sind**.

Exklusive Rezepte, kreiert von den Bäckermeistern des Maison Lenôtre: große Klassiker oder kreativere Rezepte in vielfältigen Geschmacksrichtungen und großzügig mit eingebackenen Zutaten verfeinert.

/ 44 % *HOTELS / RESTAURANTS bieten individuelle Brötchen an**

/ 91 % *DER GASTRONOME finden den authentischen Aspekt des Brotes wichtig**

FINEDOR

30895



VORGEBACKEN

Finedor® Natur 45g x50



31692



VORGEBACKEN

Finedor® Ähre 40g x40



31823



VORGEBACKEN

Finedor® mit Schwarzen Oliven and Thymian 50g x50



36768



VORGEBACKEN

Finedor® mit Urgetreiden 50g x50



BRÖTCHEN

30893



VORGEBACKEN

Bauernbrötchen 45g x60



30897



VORGEBACKEN

Dreieckig Brötchen mit Grünen Oliven 45g x45



30898



VORGEBACKEN

Brötchen mit Samen und Getreide 45g x60



31588



VORGEBACKEN

Mix Brötchen Prestige 45g x90



33993



VORGEBACKEN

Brötchen mit Buchweizenanteil 45g x50



33994



VORGEBACKEN

Brötchen mit Roggen 50g x50



39040



VORGEBACKEN

Rundbrötchen Nordische Art 60g x65



CATERING-BROT

30894



VORGEBACKEN

Brof mit Früchten 180g x20



REFERENZEN
DIENSTLEISTUNGEN

31301



VORGEBACKEN

Finedor® Natur 45g x30



31305



VORGEBACKEN

Brötchen mit Samen und Getreide 45g x35



32321



VORGEBACKEN

Brot mit Früchten 180g x15



Frédéric Lalos

MEILLEUR
OUVRIER
DE FRANCE

Bridor signé Frédéric Lalos

Diese großen Brote von herausragender Backqualität wurden in Partnerschaft mit Frédéric Lalos, Bester Handwerker Frankreichs im Bäckerhandwerk, entwickelt und sorgen dafür, dass man sich in eine Backstube versetzt fühlt.

Bridor und Frédéric Lalos haben sich 2010 zusammengeschlossen, um Ihnen diese **Brote mit ausgeprägtem Geschmack und herausragenden Backqualitäten anbieten zu können, die Kreativität und Exzellenz vereinen.**

In seinem Streben nach Exzellenz wusste Frédéric Lalos, ein unübertrefflicher Handwerker, dem französischen Bäckerhandwerker seine Vorzüglichkeit zurückzugeben, indem er insbesondere die großen Brote wieder aktuell und beliebt machte.

53 % DER VERBRAUCHER finden,
dass Sauerteig ein Anreiz ist*

* Brotverzehr außer Haus, CHD Expert, Januar 2022 – Frankreich, 600 Verbraucher

[ZURÜCK ZUM INHALT](#)

BAGUETTES

33362



VORGEBACKEN

Baguette Parisienne 280g x25



33364



VORGEBACKEN

Baguette Land 280g x25



BROTE ZUM TEILEN

32992



VORGEBACKEN

Le Céréaliier 450g x16



32993



VORGEBACKEN

Le Pochon 450g x16



33363



VORGEBACKEN

Le Bâtard 330g x20



33365



VORGEBACKEN

Le Bâtard 540g x14



34110



VORGEBACKEN

Brot mit Roggen und Zitronen 330g x26



34230



VORGEBACKEN

Brot mit Feigen 330g x26



34233



VORGEBACKEN

Le Complet 330g x26



34234



VORGEBACKEN

Brot mit Nüssen 400g x25



34503



VORGEBACKEN

Muesli Loaf 280g x26



34671



VORGEBACKEN

Brot mit Rosinen und mit Buchweizenanteil 350g x20



38148



VORGEBACKEN

Le Céréaliier 280g x28



41009



VORGEBACKEN

Le Grand Pochon 1.1kg x10



41015



VORGEBACKEN

Le Pochon 280g x24



41016



VORGEBACKEN

le Grand Parisien 1.1kg x10



41017



VORGEBACKEN

Le Grand Céréaliier 1.1kg x10



33860



VORGEBACKEN

Le Pochon 450g x4



REFERENZEN
DIENSTLEISTUNGEN



Die Feinschmecker

Mit viel Sorgfalt von unseren Bäckern entwickelte Rezepte, um **charakterstarke Brote mit intensivem Geschmack und komplexen Formen und Aussehen anbieten zu können.**

Die Brote dieser Produktreihe basieren auf 3 wesentlichen Pfeilern: **Qualität, Know-how und Kreativität.**

Die Zutaten werden sorgfältig ausgewählt und die Sauerteige werden in unseren Backstuben unter Wahrung langer Gärzeiten hergestellt.

BRÖTCHEN

30416



VORGEBACKEN

Rustikales dreieckiges Brötchen 55g x50



30729



VORGEBACKEN

Pavé de Campagne 70g x100



31480



VORGEBACKEN

Brötchen mit Roggen 45g x60



31520



VORGEBACKEN

Rustikales viereckiges Brötchen 40g x80



33417



VORGEBACKEN

Pavé de Campagne 50g x130



35130



VORGEBACKEN

Rundbrot Rustikales 55g x70



37627



VORGEBACKEN

Brötchen mit Charakter 50g x65



37628



VORGEBACKEN

Mehr Kornbrötchen 50g x65



SANDWICH-BROTE

31610



VORGEBACKEN

Baguettine Natur 140g x25



31611



VORGEBACKEN

Baguettine mit Samen und Getreide 140g x28



41010



VORGEBACKEN

Baguettine mit Roggen und Getreide 120g x60



41013



VORGEBACKEN

Baguettine mit Charakter 120g x60



41014



VORGEBACKEN

Baguettine mit Getreide und Samen 120g x60



BAGUETTES

32672



VORGEBACKEN

Baguette 1778 280g x25



36831



VORGEBACKEN

Baguette mit Charakter 280g x22



BROTE ZUM TEILEN

30734



VORGEBACKEN

Brot Rustikales 450g x25



30735



VORGEBACKEN

Pavé de Campagne Körner und Getreide 450g x30



34909



VORGEBACKEN

Dinkelbrot 450g x18



35030



VORGEBACKEN

Roggenbrötchen 330g x26



N!

41299



VORGEBACKEN

Brot mit Getreide und Samen 400g x18



31816



VORGEBACKEN

Brot Land 450g x9



32147



VORGEBACKEN

Viereckig Brötchen Rustikales 40g x30





Die Essenziellen

Schlichte, aber immer mit der gleichen Qualitätsanforderung von Bridor hergestellte Brote in **klassischen Formen und beliebten Geschmacksrichtungen, die für jeden Tag geeignet sind.**

Ein Teil der Brote aus der Kollektion „Die Essentiellen“ werden mit Label Rouge-Mehl hergestellt.

Vom Brötchen bis zum großen Baguette eignen sich diese Brote mit einfachen und regelmäßigen Formen für jeden Verzehrmoment.

BRÖTCHEN

31586



VORGEBACKEN

Flûte Natur 70g x55



33000



VORGEBACKEN

Rautenbrötchen Natur 55g x100



33001



VORGEBACKEN

Rautenbrötchen mit Mohn 55g x100



33002



VORGEBACKEN

Rautenbrötchen mit Samen und Getreide 55g x100



33003



VORGEBACKEN

Rautenbrötchen mit Sesam 55g x100



33074



VORGEBACKEN

Mix Rautenbrötchen 55g x100



34250



100% GEBACKEN

Stick Natur 40g x150



34921



VORGEBACKEN

Brötchen Natur 40g x200



34922



VORGEBACKEN

rechteckig Brötchen Natur 55g x140



34971



VORGEBACKEN

Rechteckiges Brötchen Rustikal mit Samen 55g x140



37089



VORGEBACKEN

rechteckig Brötchen Mehrkorn 55g x140



37090



VORGEBACKEN

Brötchen Mehrkorn 40g x200



37253



VORGEBACKEN

Rautenförmiges Brötchen Natur 80g x120



37551



VORGEBACKEN

Mix rechteckige Brötchen 55g x120



34793



VORGEBACKEN

Baguettine Natur 140g x50



34794



VORGEBACKEN

Baguettine Mehrkorn 140g x50



35021



VORGEBACKEN

Baguettine mit Mohn 140g x50



34790



VORGEBACKEN

Baguette Natur 280g x



34791



VORGEBACKEN

Baguette Mehrkorn 280g x25



34792



VORGEBACKEN

Baguette Land 280g x25



38558

REFERENZEN
DIENSTLEISTUNGEN



VORGEBACKEN

Beutel x 2 Baguettines Natur 140g x24



40589



VORGEBACKEN

Beutel x 6 Brötchen Natur 50g x84





Die Leckeren

Verführerische Brote nach Rezepten **mit süßen oder herzhaften eingebackenen Zutaten**, aber immer auf der Basis von Brot, das zu 100 % aus dem Können französischer Backkunst stammt.

Die verschiedenen Formate aus dieser Kollektion sind eine ideale Lösung für jeden Verzehrmoment.

/ **87 %** *positive Kaufabsichten*
FÜR DAS MAISBROT*

/ **81 %** *positive Kaufabsichten*
FÜR DAS BROT MIT NÜSSEN*

BRÖTCHEN

37452



VORGEBACKEN

Brötchen mit Wal- und Haselnüssen 55g x75



37453



VORGEBACKEN

Brötchen mit Feigen 55g x75



37393



100% GEBACKEN

B'Break 2 Oliven und Rosmarin 70g x40



37394



100% GEBACKEN

B'Break Chorizo 70g x40

37395



100% GEBACKEN

B'Break mit Kakao und Schokoladensplitter 70g x40



37396



100% GEBACKEN

B'Break Müsli 70g x40



38884



100% GEBACKEN

B'Break 2 Oliven und Rosmarin mit Beutel x 2 x40



38885



100% GEBACKEN

B'Break Chorizo mit Beutel x 2 x40



38887



100% GEBACKEN

B'Break Kakao-Schokoladensplitter mit Beutel x 2 x40



38888



100% GEBACKEN

B'Break Müsli mit Beutel x 2 x40



35026

BRÖTE ZUM TEILEN



VORGEBACKEN

Pavé mit Feigen 330g x26



35110



VORGEBACKEN

Pavé Müsli 330g x26



N!

40495



Brot mit Mais 300g x30



N!

40496



Brot mit Nüssen 300g x28



40497



Brot mit Früchte 300g x30





KATEGORIE

BROTE

aus aller Welt

/ 60 % DER VERBRAUCHER MÖGEN DEN GESCHMACK
AUS ANDEREN REGIONEN DER WELT*

* Verbraucherumfrage Ipsos für Puratos, April-September 2020 - weltweit über 6500 Verbraucher

RUSTIKAL BROT

N!

41288



Kürbiskernbrot 750g x7

VORGEBACKEN

SAUERTEIG BALLAST-STARKEFACH CLEAN LABEL BRIDOR

N!

41289



Vollkornbrot 750g x12

VORGEBACKEN

SAUERTEIG BALLAST-STARKEFACH CLEAN LABEL BRIDOR

CIABATTAS

31612



Ciabatta mit Olivenöl und Grünen Oliven 140g x30

VORGEBACKEN

SAUERTEIG BALLAST-STARKEFACH CLEAN LABEL BRIDOR

37140



Ciabatta 140g x50

VORGEBACKEN

SAUERTEIG BALLAST-STARKEFACH CLEAN LABEL BRIDOR

37147



Ciabatta mit Olivenöl 140g x50

VORGEBACKEN

SAUERTEIG BALLAST-STARKEFACH CLEAN LABEL BRIDOR

N!

40519



Ciabatta Natur 100g x77

VORGEBACKEN

SAUERTEIG BALLAST-STARKEFACH CLEAN LABEL BRIDOR

N!

41331



Ciabatta Natur 330g x22

VORGEBACKEN

SAUERTEIG BALLAST-STARKEFACH CLEAN LABEL BRIDOR

SO MOELLEUX

36100



SO moelleux Natur 140g x46

VORGEBACKEN

SAUERTEIG BALLAST-STARKEFACH CLEAN LABEL BRIDOR

36110



Briochebrot nach Wiener-Art 130g x44

100% GEBACKEN

MIEHL LABEL ROUGE CLEAN LABEL BRIDOR

36417



SO Moelleux Natur 100g x64

VORGEBACKEN

SAUERTEIG BALLAST-STARKEFACH CLEAN LABEL BRIDOR

FOCACCIA

40515



Focaccia Cinquanta Natur 210g x24

VORGEBACKEN

SAUERTEIG BALLAST-STARKEFACH CLEAN LABEL BRIDOR

40517



Focaccia Cinquanta Natur 450g x12

VORGEBACKEN

SAUERTEIG BALLAST-STARKEFACH CLEAN LABEL BRIDOR

40560

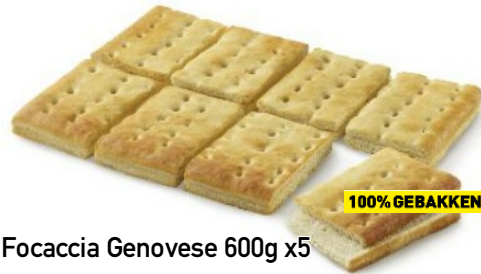


100% GEBAKKEN

Focaccia Genovese 600g x5



40561



100% GEBAKKEN

Focaccia Genovese 600g x5



BROTE ZUM TEILEN

35261



100% GEBAKKEN

Brot nach Panettone-Art 330g x13



38226



VORGEBACKEN

Nordisches Brot 330g x26



03 FEINGEBÄCK



Blätterteig in Spitzenqualität

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

Tradition, die schmeckt

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

Flexibilität und Schnelligkeit

- / Ein Angebot an **TG (Tiefgekühltes zum Gehen lassen)** und an **GTG (Tiefgekühltes zum Backen)**, das jedem Bedarf entspricht.

Engagement für eine bessere Ernährung

- / 86 % unseres Feingebäcks tragen das Clean Label von Bridor³.



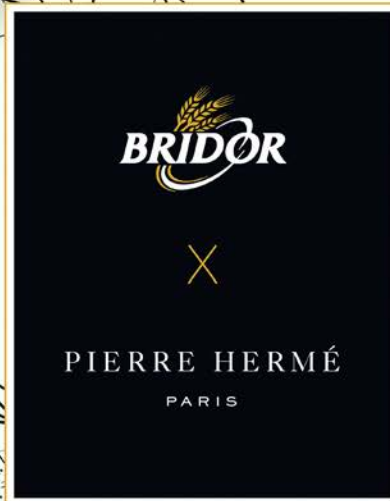
(1) Für unsere Produktionsstätten in Frankreich, ausgenommen BIO Referenzen, ausgenommen dänische Kronen, ausgenommen Weizengluten und außer bei Wetterbedingungen, die eine Belieferung an Weizen mit 100 %-iger Herkunft aus Frankreich unmöglich machen. • (2) Für unsere Produktionsstätten in Frankreich • (3) Ausgenommen Panidor-Kollektion.



KATEGORIE

FEINGEBÄCK *nach
französischer Art*

/ Bridor x Pierre Hermé Paris



Eine einzigartige & kreative Zusammenarbeit

Angetrieben von gemeinsamen Werten und einem tiefen Respekt für das Know-how **haben Bridor und Pierre Hermé Paris eine Kollektion an Feingebäck entworfen**, die es mit einem derartigen Geschmack und einer solchen Finesse der Zutaten noch nie gab.

Pierre Hermé hat dabei nach einem anspruchsvollen und präzisen Lastenheft mit der gleichen Sorgfalt gearbeitet, die er auch bei seinen eigenen Kreationen an den Tag legt. Er hat fünf Rezepte kreiert, die jeweils eine ganz eigene Assoziation an Geschmack und Texturen haben.

Jede einzelne Zutat wurde sorgfältig ausgewählt, wobei der Herkunft der Zutaten für diese Feingebäckreihe eine besondere Aufmerksamkeit geschenkt wurde: französischer Weizen, Butter aus der Bretagne, herkunftstreue Schokolade aus Madagaskar, Mandeln aus Kalifornien, Zitronensaft aus Sizilien, Ceylon-Zimt ...

MINIS UND LUNCH

40260



GTG

Mini Croissant 35g x180



40261



GTG

Mini Schokobrötchen 40g x180



SÜSSES FEINGEBÄCK

40257



GTG

Croissant mit Mandel-Pistazie-füllung 80g x44



40258



GTG

Dreieckig Brötchen mit Äpfeln und Ceylon Zimt 75g x44



40259



GTG

Croissant mit Mandel-Zitronefüllung 80g x44





Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels

Die mehr als 20-jährige Zusammenarbeit hat sich aus den gemeinsamen Werten Anspruch, Exzellenz und Kreativität entwickelt.

Exklusive Rezepte, die von den Bäckermeistern von Lenôtre kreiert wurden, um **Feingebäck ausschließlich mit reiner Butter, in delikaten Geschmacksrichtungen und mit einer einzigartigen Blätterung herzustellen.**

Jedes Produkt wird von der Qualitätsabteilung des Maison Lenôtre zertifiziert, eine Garantie für gleichbleibende Qualität und Vortrefflichkeit. Diese **Spitzenmarke von Küchenchefs für Küchenchefs** wird heute unseren anspruchsvollsten Kunden in der ganzen Welt angeboten.

/ 91 % DER VERBRAUCHER
frühstücken bei einem *Hotelaufenthalt im Hotel**

MINIS UND LUNCH



30227



GTG

Lunch Apfeltasche 40g x255



31290



GTG

Lunch Rosinenschnecke 30g x230



31776



GTG

Lunch Schokobrotchen 35g x210



31778



GTG

Lunch Croissant 30g x195



32972



GTG

Mini Rosinenschnecke 30g x230



32973



GTG

Lunch Schokobrotchen 35g x210



32974



GTG

Lunch Croissant 30g x195



UNVERZICHTBAR



30995



Croissant 80g x120



31802



Croissant 70g x165



31803



Schokobrotchen 80g x150



REFERENZEN
DIENSTLEISTUNGEN



31542



Croissant 30g x70



31543



Lunch Schokobrotchen 35g x70





31544



GTG

Lunch Rosinenschnecke 30g x



33861



GTG

Mix Lunch Feingebäck x90





Éclat du Terroir

Inspiriert von der französischen Tradition des Tourierens vereint Éclat du Terroir das gesamte Know-how von Bridor in einer Produktreihe mit außergewöhnlichem Feingebäck.

Ein exklusives Rezept mit reiner Butter, ein schonendes und langsames Ausrollen der Teige sowie lange Ruhephasen verleihen diesem Blätterteig eine Textur und einen Geschmack von herausragender Qualität sowie ein natürliches, volles Aroma.

Sein besonderes Rezept wird seit Anbeginn seiner Kreation geheim gehalten und verleiht diesem Feingebäck ein volles natürliches Aroma und im Abgang eine intensive Karamellnote.

Ein Teil des Feingebäcks wird mit AOP Butter Charentes-Poitou hergestellt, die historische Referenz an Ziehbutter.

/ Marke Nr. 1 DER FRANZÖSISCHEN BÄCKER*

/ Lieblingscroissant DER VERBRAUCHER**

* Studie Foodservice Vision für Bridor, November 2022, 240 Bäcker, Frankreich.
** Verbraucherpanel, Actalia, 2020-2022, Frankreich, Spanien, Deutschland, Polen, 100 Verbraucher pro Land



33981 Mini Schokobrotchen 30g x200



33980 Mini Croissant 25g x200



33982 Mini Rosinenschnecke 35g x200



35191 Lunch Croissant 30g x195

GTG



35193 Lunch Rosinenschnecke 30g x230

GTG



35192 Lunch Schokobrotchen 35g x210

GTG



UNVERZICHTBAR



ORIGINAL



31780 Croissant 80g x60

GTG

37383 Croissant 70g x70

GTG



ORIGINAL



33914 Croissant 70g x165





32960 Croissant 50g x120

GTG

33230 Croissant 70g x70

GTG

34161 Croissant 60g x70

GTG

40677 Croissant 80g x60

GTG



40721 Croissant 70g x165



34162 Schokobrötchen 70g x90

GTG

40675 Schokobrötchen 80g x60

GTG



41476 Schokobrötchen 80g x150



31691 Schokobrötchen 80g x150



31792 Schokobrötchen 80g x60

GTG



35022 Gebogen Croissant 70g x165



35203 Gebogen Croissant 70g x70

GTG





41053 Rosinenschnecke 130g x50

GTG



41052 Rosinenschnecke 130g x90



31825 Croissant 80g x25

GTG



Les
Inspirés

/ Les Inspirés



Eine Produktreihe an Feingebäck mit Premiumbutter mit sehr ausgeprägter Blätterung und großzügigem Volumen.

Ein Croissant mit einer wirklich ausgeprägten und gut sichtbaren Blätterung und einem schönen Volumen.

Ein relativ kurzes, aber breites und voluminöses Schokobrötchen für eine sehr appetitliche und großzügige Optik.

Ein ganz neues Rezept mit Milch¹ für milchige und köstliche Geschmacksnoten und eine schöne cremefarbene Blätterung.

Nur unegart erhältlich.

/ 80 % POSITIVE
Kaufabsichten²

N!

41413



Schokobrötchen 80g x150



N!

41414



Croissant 70g x165



Les Créations
D'HONORÉ



Les Créations d'Honoré



/ Reichhaltige und komplexe rezepturen, die auf der grundlage einer dreissigjährigen erfahrung mit feingebäck entstanden sind.

/ Das perfekte gleichgewicht durch die **kombination von weizensauerteig¹, milch² und der richtigen menge feiner butter** erzeugt ein weiches croissant oder schokobrötchen mit feinem und delikatem blätterteig.

/ Eine kreation, die ein einzigartiges geschmackserlebnis bietet, mit intensiven und nachhaltigen milchnoten.

UNVERZICHTBAR

37456



Croissant 70g x165



37457



Schokobrötchen 80g x150



40590



Schokobrötchen 80g x60



GTG



Die Geschmackvollen

Das mit einem Rezept mit viel Butter zubereitete Feingebäck Die Geschmackvollen charakterisiert sich durch seine **zartschmelzende Textur und seine intensiven Geschmacksnoten im Mund.**

Der feine Blätterteig verleiht diesem Feingebäck eine unvergleichliche Knusprigkeit.

Dieses Feingebäck verspricht einen köstlichen Genussmoment und eignet sich für einen Verzehr zu jeder Tageszeit.

MINIS UND LUNCH



32924 Lunch Apfelfasche 40g x255

GTG



32181 Mini Croissant 25g x225

GTG

32881 Lunch Croissant 30g x240

GTG

32956 Mini Croissant 20g x260

GTG



32921 Mini Croissant 20g x200



33320 Mix Feingebäck Lunch - 3 x 45 Stück x135

GTG



32182 Mini Schokobrötchen 25g x250

GTG

32918 Lunch Schokobrötchen 32g x240

GTG

32958 Mini Schokobrötchen 28g x260

GTG



32922 Mini Schokobrötchen 28g x200



32183 Mini Rosinenschnecke 30g x260

GTG

32919 Lunch Rosinenschnecke 35g x260

GTG



32923 Mini Rosinenschnecke 30g x200



UNVERZICHTBAR



30228 Apfeltasche 105g x50

GTG



40083 Tasche mit Apfelstücken 105g x50

GTG



31000 Croissant 60g x70

GTG

31044 Croissant 70g x60

GTG

32882 Croissant 50g x120

GTG

33250 Croissant 40g x165

GTG



35653 Croissant 80g x60

GTG

35676 Croissant 90g x50

GTG



30063 Croissant 71g x150

35099 Croissant 80g x150

41511 Croissant 60g x180



31001 Schokobrotchen 75g x70

GTG

32822 Schokobrotchen 65g x90

GTG



32099 Schokobrotchen 80g x150



31002 Rosinenschnecke 110g x60

GTG

35712 Rosinenschnecke 96g x66

GTG





39621 Croissant gebogen 80g x56

GTG



41054 Rosinenschnecke 105g x120

GTG



30937 Schokobrötchen 75g x20

GTG



30936 Croissant 60g x30

GTG



32422 Rosinenbrötchen 110g x22

GTG



40630 Beutel x 10 Mini Croissants 25g x200

GTG



41214 Mix mini Feingebäck x90

GTG



41132 Mix mini Feingebäck x120

A top-down photograph of four golden-brown chocolate croissants on a wooden cutting board. One croissant is cut open, revealing a soft, layered interior with chocolate chips. Two white mugs filled with coffee are visible in the background. The title 'Die Unwiderstehlichen' is overlaid in large black font, with a yellow diagonal line to its left.

Die Unwiderstehlichen

Eine Produktreihe an Feingebäck, das auf einem einzigartigen Grundrezept basiert, in dem **ein Hauch Milch* und Rahm*** für **intensive Aromen am Gaumen sorgt** und alle Feinschmecker begeistern wird.

Zusammen mit einem Blätterteig, der reine Butter enthält, entsteht bei diesem Rezept wunderbar knuspriges, regelmäßiges und luftiges Feingebäck mit weichem, goldbraunem Inneren.

Dieses Feingebäck erhält dank eines spezifischen Herstellungsprozesses ein schönes Volumen und eine gleichmäßige Verteilung der Schokolade im Schokobrötchen.

MINIS UND LUNCH

39713



GTG

Mini Schokobrötchen 28g x160



39714



GTG

Mini Croissant 25g x160



36039



Croissant 65g x180



36040



Schokobrötchen 75g x165



37460



GTG

Croissant 60g x70



37461



GTG

Schokobrötchen 70g x76



38317



Croissant 75g x150



38318



Schokobrötchen 85g x135



REFERENZEN
DIENSTLEISTUNGEN

38203



GTG

Beutel x 6 Croissants 60g x72



38204



GTG

Beutel x 6 Schokobrötchen 70g x72



A photograph of a breakfast table. In the foreground, a white plate with a brown rim holds several golden-brown croissants and chocolate buns. Some croissants are straight, some are curved, and some have chocolate chips. In the background, a white mug filled with coffee sits on a white surface. A yellow diagonal line is visible on the right side of the image.

Die Klassiker

Die Klassiker, eine **breite Produktreihe an Feingebäck nach französischer Art mit Butter**, das in gehfertiger und backfertiger Version und in verschiedenen Formaten erhältlich ist.

In dieser Kollektion finden Sie die unverzichtbaren geraden Croissants, die gebogenen Croissants, Schokobrötchen, aber auch die köstlichen Rosinensnecken.

Diese Produkte sind in mehreren Formaten erhältlich, um allen Verzehrmomenten gerecht zu werden.



31024 Lunch Rosinenschnecke 35g x360



31025 Lunch Schokobrötchen 32g x340



31026 Lunch Croissant 30g x400



34840 Mini Croissant 25g x225

GTG



34854 Mini Rosinenschnecke 30g x260

GTG



34853 Mini Schokobrötchen 25g x250

GTG



UNVERZICHTBAR



32629 Croissant 55g x110

GTG



35511 Croissant 80g x60

GTG



30158 Croissant 50g x200

30168 Croissant 60g x180





31027 Schokobrötchen 80g x70

33751 Schokobrötchen 65g x90

34581 Schokobrötchen 75g x70

GTG

GTG

GTG



30095 Schokobrötchen 70g x180



30261 Rosinenschnecke 105g x120

32659 Rosinenschnecke 120g x105



32562 Croissant gebogen 80g x60

GTG



32717 Maxi Schokobrötchen 150g x36

GTG





Baker Solution

Einfaches Feingebäck mit leichter und knuspriger Textur mit **Mischfett¹** oder **Qualitätsmargarine²** und sorgfältig ausgewählten Zutaten.

Die Baker Solution, eine Kollektion an Feingebäck nach französischer Art, das für eine einfache und schnelle Zubereitung backfertig erhältlich ist.

Köstliche vegane Premiumreferenzen ergänzen diese Kollektion Baker Solution, um dem stetig wachsenden und sich dauerhaft etablierenden Trend zu folgen.

43 % DER EUROPÄER VERZEHREN GELEGENTLICH vegane Speisen zuhause oder im Restaurant*

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

(1) Mischfett: Mischung aus konzentrierter Butter und ungehärteten Pflanzenfetten • (2) Qualitätsmargarine aus Pflanzenfetten.

[ZURÜCK ZUM INHALT](#)

UNVERZICHTBAR

35508



GTG

Croissant 70g x64



35509



GTG

Schokobrötchen 80g x70



38509



GTG

Apfeltasche 100g x50



40871

N!



GTG

Croissant mit Zucker-Dekor 75g x50



N!

40882



GTG

Rosinenschnecke 110g x60



MINIS UND LUNCH

35506



GTG

Mini Croissant 25g x225



35507



GTG

Mini Schokobrötchen 28g x260



40837

N!



GTG

Mini Croissant 30g x240



N!

40839



GTG

Lunch Schokobrötchen 32g x240



N!

40841



GTG

Lunch Rosinenschnecke 35g x260



N!

41221



GTG

Veganes Schokobrötchen 80g x60



N!

41241



GTG

Veganes Croissant 70g x60



VEGAN



KATEGORIE

Köstliches.. *FEINGEBÄCK*



Die Mini Köstlichkeiten

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

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

/ 54 % DER VERBRAUCHER ESSEN FEINGEBÄCK
wenn sie ein Frühstück im Hotel einnehmen*

MINI KÖSTLICHKEITEN

36814



GTG

Mini Jésuite mit Madagaskar-Vanillecreme
40g x150



36815



GTG

Mini Extravagant mit Himbeer 35g x150

36821



GTG

Mini Finger mit Praline 35g x150



36822



GTG

Mix Mini Köstlichkeiten x200

SÜSSES MINI
FEINGEBÄCK

31293



Mini Schleife mit Schokolade 28g x180

31701



GTG

Mini Schleife mit Schokolade 28g x100

32156



GTG

Mini Schleife mit Cranberries 30g x100

32157



GTG

Mini Schnecke mit Zimt 35g x260

32232



GTG

Mix Mini Feingebäck x140

32330



GTG

Mini Extravagant mit Creme 40g x180

GEFÜLLTEN MINI
CROISSANTS

40509



GTG

Mini Croissant mit Kakao-
Haselnussfüllung 40g x165



40510



GTG

Mini Croissant mit Aprikosefüllung 40g
x165



40511



GTG

Mini Croissant gefüllt mit Konditorcreme
40g x165



40512



GTG

Mini Croissant mit Himbeerfüllung 40g x165



40513



GTG

Mix Mini-Croissants mit Füllung 40g x165



MINI KÖRBCHEN

31103



GTG

Mini Korbchen mit Mango 40g x100



31104



GTG

Mini Korbchen mit Sauerkirsche 40g x100



31105



GTG

Mini Korbchen mit Erdbeere 40g x100



31106



GTG

Mini Korbchen karamellisierter Apfel 40g x100



31507



GTG

Mix Mini Korbchen mit Früchte 40g x100





Die Maxi Köstlichkeiten

Ein einzigartiges Genuss-Erlebnis dank kreativem und üppigem Feingebäck.

Unsere Kollektion Maxi Köstlichkeiten besteht hauptsächlich aus reiner Butter für ein Feingebäck mit feiner Blätterung, einer knusprigen Textur und einem unvergleichlichen Geschmack. **Die Rezepte sind sehr reichhaltig und geschmackvoll und sorgen für eine wahre Geschmacksexplosion im Mund.**

DIE ERNÄHRUNG IST DURCH DEN GENUSS BEGRÜNDET FÜR

71 % der Verbraucher*

DIE
BLÄTTERTEIGBRIOCHE

39849



100% GEBAKKEN

Blätterteigbrioche Spiral 295g x4



40449



DIY Blätterteigbrioche Spiral 330g x24



GEFÜLLTE
CROISSANTS

34420



GTG

Croissant mit Kakao-Haselnussfüllung 90g x60



34421



GTG

Croissant mit Mandelfüllung 90g x60

35716



GTG

Croissant mit Mandelfüllung 95g x60



36672



GTG

Croissant mit Kakao-Haselnussfüllung 90g x44



37459



GTG

Croissant mit Kakao-Haselnussfüllung 70g x56



38539



GTG

Veganes Croissant mit himbeeffüllung Baker Solution 90g x44



39889



GTG

Croissant gefüllt mit Konditorcreme 100g x50



40404



GTG

Croissant mit Himbeeffüllung 90g x40



40405



GTG

Croissant mit Kakao-Haselnussfüllung 90g x40



40407



GTG

Croissant mit Aprikosefüllung 90g x40



N!

40880



GTG

Croissant gefüllt mit Konditorcreme Baker Solution 100g x50



N!

40883



GTG

Croissant mit Aprikosefüllung Baker Solution 90g x40



N!

40884



GTG

Croissant mit Kakao-Haselnussfüllung Baker Solution 90g x40



MAXI FINGERS

39715



GTG

Maxi Finger mit Praline 90g x60



39716



GTG

Maxi Finger mit Schokolade 90g x60



39717



GTG

Maxi Finger mit Äpfeln und Zimt 90g x60

EXTRAVAGANTS

32063



GTG

Extravagant mit Creme 90g x70

36622



GTG

Extravagant mit Creme und Schokolade 95g x70

37745



GTG

Extravagant Dreimal Schokolade 95g x60



SCHLEIFEN

30302



Schleife mit Schokolade 120g x65

34060



Schleife mit schwarzer Schokolade 110g x65

40637



GTG

Schleife mit Schokolade 90g x70



SUISSES

30042



Suisse mit Schokolade 120g x70

33441



Suisse mit Schokolade 100g x70

GTG

DIE DÄNISCHEN CROWNS

39774



Veganes crown Vanillegeschmack
Haselnussstücke Baker Solution 90g x48



GTG

39775



Veganes Crown Orange und
Haselnussstücke Baker Solution 90g x48



GTG

39776



Veganes crown Kirsche und Leinsamen
Baker Solution 90g x48



GTG

ANDERE SPEZIALITÄTEN

30000



Croissant mit Aprikosen 115g x40

30009



Croissant mit Aprikosenfüllung 115g x60

GTG

30310



Dreieckiges Brötchen mit Mandel 90g x100

32160



Schnecke mit Zimt 100g x60

GTG

35161



Bärentatze mit Kakao und Haselnuss 100g
x30

GTG

38184



Breizh'n'Roll 85g x60

GTG

38557



Köstlichkeit Ahorn-Pekan 90g x70

GTG



39701



Schnecke Ultra Kanel 100g x60

GTG



N!

40498



Suisse mit Rosinen 100g x70

GTG



REFERENZEN
DIENSTLEISTUNGEN

40207



Croissant gefüllt mit Konditorcreme 100g x22

GTG



40535



Croissant mit Aprikosefüllung 90g x22

GTG



40538



Croissant mit Kakao-Haselnussfüllung 90g x22

GTG





KATEGORIE

Feingebäck *aus aller Welt*

COUQUE MIT BUTTER

N!

40942



GTG

Couque mit Butter 75g x64



N!

40943



GTG

Couque mit Buffer mit Rosinen 85g x64



N!

40944



Couque mit Buffer 80g x141



N!

40961



Couque mit Buffer mit Rosinen 85g x135



CROISSANTS

34732



GTG

Croissant Mehrkorn 70g x70



35681



GTG

Mini Croissant Mehrkorn 35g x180



38185



GTG

Land Croissant 70g x70



40543



GTG

Croissant Zaatar 70g x60



N!

40838



GTG

Lunch Croissant Mehrkorn Baker Solution 35g x180



40544



GTG

Croissant Zaatar 35g x165



04 Snacks



Blätterteig in Spitzenqualität

- / Produktreihe hauptsächlich mit **REINER BUTTER**: backfertige Snacks mit **knuspriger Textur** und **goldbrauner Blätterung**.
- / **FRANZÖSISCHE MEHLSORTEN**: klassische Weizenmehle aus in Frankreich angebautem Weizen¹.
- / Nur mit Eiern von Hühnern aus Bodenhaltung².

Geschmack und Kreativität

- / **Üppige, köstliche und vielfältige Füllungen** für den immer erfolgreicheren Markt der Snacks.

Schnelle Zubereitung

- / Für eine **einfache und schnelle Zubereitung** ist diese Produktreihe backfertig erhältlich, was Frische und Flexibilität garantiert.

Engagement für eine bessere Ernährung

- / **76 % unserer salzigen Snacks** tragen das **Clean Label Bridor**³.



⁽¹⁾ Für unsere Produktionsstandorte in Frankreich, ausgenommen Weizenglut. Außer bei Wetterbedingungen, die eine Belieferung an Weizen mit 100 %-iger Herkunft aus Frankreich unmöglich machen. ⁽²⁾ Für unsere Produktionsstandorte in Frankreich. • ⁽³⁾ Ausgenommen Panidor-Kollektion.



Snacking

Köstliche, deftige Snacks **mit großzügigen und vielseitigen Füllungen**, die dem immer erfolgreicheren Markt der Snacks gerecht werden.

Formate, die die unterschiedlichen Erwartungen erfüllen: **Mini Formate** für jeden Moment am Tag, zu Hause oder unterwegs, sowie **Maxi Formate**, die großzügiger sind und sich für den Verzehr am Tisch oder unterwegs aus der Hand eignen¹.

/ 91 % DER VERBRAUCHER VERZEHREN IM TAGESVERLAUF EINEN SNACK, vor allem in der Pause am Nachmittag²

FINGER

N!

41251



GTG

Finger mit Käse 90g x60



MINI SNACKS

38798



GTG

Extravagant Käse 35g x180



38925



GTG

Mini Schnecke Käse 35g x225



38926



GTG

Mini Schnecke mit Pesto 30g x225



38928



GTG

Mix mini Schnecke Gesalzen x225



38929



GTG

Mini Schnecke Pizza 35g x



38238

SCHLEIFEN



GTG

Schleife mit Zwiebel und Käse 90g x70



38239



GTG

Schleife Pizza 90g x70



KÖRBCHE

34401



GTG

Korb mit Schinken und Käse 100g x70

40642



GTG

Korb mit La vache qui rit® Käse 100g (mit Stickern) x70



40643



GTG

Korb mit La vache qui rit® Käse 100g (mit Tüten) x70



41252

N!



GTG

Korb mit schinken und käse baker solution 100g x70



SCHNECKEN

33123



GTG

Schnecke mit Schinken und Käse 120g x54

33140



GTG

Schnecke Pizza 120g x54

GEFÜLLTE CROISSANTS

37455



GTG

Käse-Croissant 90g x60



DER BUN'N'ROLL

36967



GTG

Bun'n'Roll 85g x50



REFERENZEN
DIENSTLEISTUNGEN

38366



GTG

Bun'n'Roll 85g x20



05 PÂTISSERIE



KNOW-HOW & EXZELLENZ

/ Ein über 10-jähriges Know-how und Wissen, um eine **Produktreihe an Feine Gebäck mit intensiven und abwechslungsreichen Geschmäckern anbieten zu können**. Alles, was man für intensive Genussmomente braucht!

GENUSS & KREATIVITÄT

/ Ein Angebot, das sich an dem **reinen Know-how der französischen Konditorei** und an den **Backkulturen aus aller Welt** inspiriert, um eine breite Palette an geschmackvollem Feine Gebäck anbieten zu können.

FLEXIBILITÄT UND SCHNELLIGKEIT

/ Ein Angebot, das für eine **optimale Qualität** hauptsächlich in servierfertiger Form aber auch in backfertiger Form und in verschiedenen Formaten und Verpackungen erhältlich ist, um jedem Kundenbedarf gerecht zu werden.



Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels



Bridor und La Maison Lenôtre haben sich zusammengeschlossen, um Fachleuten **einzigartige Macarons** anzubieten: sorgfältige Fertigung, intensive Geschmacksrichtungen und hochwertige Zutaten.

Von französischer Backtradition inspirierte Macarons, gefüllt mit Buttercreme, Ganache oder Fruchtkompott.

MACARONS



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



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



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



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



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



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



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



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



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

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

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



Die Köstlichkeiten

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

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

/ 71 % DER VERBRAUCHER GÖNNEN SICH MANCHMAL
in den Genussmomenten einen kleinen Luxus*

MACARONS



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

6 Stück pro Rezept, auf 1 Platte

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



36428 Platte mit Macarons Kollektion Frühling-Sommer (48 x 12g)

8 Stück pro Rezept, auf 1 Platte

1. Orangenblüte
2. Erdbeere
3. Johannisbeere
4. Kokos
5. Aprikose
6. Rose



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

18 Blister pro Karton - 2 Stück pro Rezept pro Blister

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



Evasions

Genussvolle und leckere Produkte, **wahre Symbole der lokalen Backkulturen**, wie die Madeleine oder das Chouquette, Ikonen aus der französischen Pâtisserie, oder auch die Muffins nach einem typischen Rezept aus den USA.

Eine sehr leckere Produktreihe, die sich für viele Verzehrmomente eignet.

DER PASTEL DE NATA

39747



GTG

Pastel de Nata 60 g GTG x60

CHOUQUETTES

39052



GTG

Chouquette 20 g GTG x384

MADELEINES

38982



SERVIERFERTIG

Madeleine Natur 45 g x54

38983



SERVIERFERTIG

Madeleine Kakao-Haselnuss 55 g x54

DIE MUFFINS

38973



SERVIERFERTIG

Schokoladen-Muffin mit Schokoladenstückchen 95 g x28

38974



SERVIERFERTIG

Blaubeer-Muffin 95 g x28

38975



SERVIERFERTIG

Muffin Natur mit Schokoladenstückchen 95 g x28

38978



SERVIERFERTIG

Schokoladen-Muffin mit Schokoladen-Haselnussfüllung 120 g x28

06 DIENSTLEISTUNGEN

EINE REIHE AN PRODUKTEN UND SERVICES, DIE DIE VERSCHIEDENEN ANFORDERUNGEN UNSERER KUNDEN ERFÜLLEN.

Die Mini Packs

Produkte, die in kleinen weißen Kartons mit einem großen Etikett für den Selbstbedienungsgroßhandel verpackt werden.

Verbraucherbeutel

Ein Angebot direkt für den Endverbraucher, für das Backen zu Hause.

Kleine Kartons

Produkte, die in neutralen, kleinen Kartons verpackt sind, um die Lagerung zu erleichtern.




REFERENZEN

DIENSTLEISTUNGEN



Die Mini Packs

PRODUKTE, DIE ZUR EINFACHEN LINEAREN ANORDNUNG IN KLEINEN WEISSEN KARTONS VERPACKT SIND, MIT GROSSEN FARBIGEN ETIKETTEN FÜR LEICHTES VERSTÄNDNIS UND ÜBERSICHTLICHKEIT.

| / FEINGEBÄCK | | Technologie | Stück / Karton | Kartons / Palette | Standard-Code |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------|-------------------|---------------|
| Unverzichtbar | | | | | |
| 31825 | Croissant 80g Éclat du Terroir  | GTG | 25 | 132 | 31780 |
| 30936 | Croissant 60g Die Geschmackvollen | GTG | 30 | 120 | 31000 |
| 30937 | Schokobrotchen 75g Die Geschmackvollen | GTG | 20 | 120 | 31001 |
| 32422 | Rosinenbrötchen 110g Die Geschmackvollen | GTG | 22 | 132 | 31002 |
| Minis und lunch | | | | | |
| 31542 | Lunch Croissant 30g Une Recette Lenôtre Professionnels  | GTG | 70 | 120 | 31778 |
| 31543 | Lunch Schokobrotchen 35g Une Recette Lenôtre Professionnels  | GTG | 70 | 120 | 31776 |
| 41214 | Mix Lunch Feingebäck Die Geschmackvollen (30 Croissants + 30 Schokobrotchen + 30 Rosinenschnecken) | GTG | 90 | 132 | |
| 41132 | Mix Mini Feingebäck Die Geschmackvollen (36 Mini Croissants + 36 Mini Schokobrotchen + 24 Mini Rosinenschnecken + 24 Mini Apfeltasche) | TG | 120 | 120 | |
| Gefüllte croissants | | | | | |
| 40207 | Croissant Gefüllt mit Konditorcreme 100g | GTG | 22 | 132 | 39889 |
| 40535 | Croissant mit Aprikosefüllung 90g | GTG | 22 | 132 | 40407 |
| 40538 | Croissant mit Kakao-Haselnussfüllung 90g | GTG | 22 | 132 | 40405 |

| / BROTE | | Technologie | Stück / Karton | Kartons / Palette | Standard-Code |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------|-------------------|---------------|
| Brötchen | | | | | |
| 31301 | Finedor® Natur 45g Une Recette Lenôtre Professionnels  | Vorgebacken | 30 | 120 | 30895 |
| 31305 | Mehrkornbrötchen 45g Une Recette Lenôtre Professionnels  | Vorgebacken | 35 | 120 | 30898 |
| 32147 | Rustikales viereckiges Brötchen 40g | Vorgebacken | 30 | 132 | 31520 |
| Catering-brot | | | | | |
| 32321 | Brot mit Früchten 180g Une Recette Lenôtre Professionnels  | Vorgebacken | 15 | 132 | 30894 |
| Brot zum Teilen | | | | | |
| 33860 | Le Pochon 450g signé Frédéric Lalos  | Vorgebacken | 4 | 80 | 32993 |
| / SNACKS | | | | | |
| 38366 | Bun'n'Roll 85g | GTG | 20 | 132 | 36967 |

Kleine Verpackungen

PRODUKTE, DIE IN NEUTRALEN, KLEINEN KARTONS VERPACKT SIND, UM DIE LAGERUNG ZU ERLEICHTERN.

/ BROTE

Technologie Stück / Karton Kartons / Palette Standard-Code

Les Pains à Partager

| Technologie | Stück / Karton | Kartons / Palette | Standard-Code |
|-------------|------------------------|-------------------|---------------|
| 31816 | Pavé de Campagne 450 g | Précuit | 9 64 30734 |

Endverbraucherbeutel

VERPACKUNGEN, DIE SICH FÜR DEN ENDKUNDENVERKAUF EIGNEN.

/ VIENNOISERIES

Technologie Stück / Karton Kartons / Palette Standard-Code

| Technologie | Stück / Karton | Kartons / Palette | Standard-Code |
|-------------|---------------------------------------------------------|-------------------|--------------------|
| 38204 | Beutel x 6 Schokobrötchen 70g Le Fournil de Pierre | GTG | 12 Beutel 64 37461 |
| 38203 | Beutel x 6 Croissants 60g Le Fournil de Pierre | GTG | 12 Beutel 64 37460 |
| 40534 | Beutel Croissant BIO 70g x 6 Le Fournil de Pierre | GTG | 12 Beutel 70 32504 |
| 40630 | Beutel x 10 Mini Croissants 25g Le Fournil de Pierre | GTG | 20 Beutel 64 |






/ BROTE

| Technologie | Stück / Karton | Kartons / Palette | Standard-Code |
|-------------|-----------------------------------------------------------|-------------------|--------------------|
| 38558 | Beutel x 2 Baguettes 140g Le Fournil de Pierre | Vorgebacken | 12 Beutel 64 34793 |
| 40589 | Beutel Brötchen Natur 40g x 6 Le Fournil de Pierre | Vorgebacken | 14 Beutel 64 34921 |
| 38941 | Beutel x 6 Brötchen Natur BIO 50g Le Fournil de Pierre | Vorgebacken | 10 Beutel 64 38942 |





(1) Kontrollieren Sie Ihren Backofen regelmäßig und lassen Sie ihn regelmäßig vom Fachmann überprüfen.
 (2) Auftauen direkt vor dem Aufbacken (Sie können Ihr Brot bei +4 °C am Vorabend im Karton auftauen lassen).
 (3) Brote - Den Ofen vor dem Backen immer vorheizen. Geschlossener Abzug.
 (4) Abkühlvorgang auf dem Rost im Brotwagen in einem gut belüfteten Raum; bei Zimmertemperatur obligatorisch.
 (5) Nicht im Gasbackofen oder Steinofen aufwärmen. Aufgetaute Produkte nicht wieder einfrieren; bei -18 °C lagern.

| / BROTE | |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MHD: 15 MONATE | |
| BACKTABELLE Richtwerte, anzupassen an Ihren Backofen ⁽¹⁾ | |
| DIE BRÖTCHEN | Finedor® (alle Finedor® außer Ähre: 45g, 50g, 80g) |
| | Finedor® Ähre 40g |
| | Andere Brötchen (40g - 70g) |
| | 100% gebacken |
| SANDWICH-BROTE | Mini-Sandwich-Brote (80g) |
| | Baguettes (120g - 140g) |
| | Ciabattas (140g - 180g) |
| | SO moelleux (100g und 140g) |
| BAGUETTES UND DAS PARISIEN | Baguettes (280g) |
| | Baguette mit Charakter (280g), Lutécine (280g) |
| | Amibote (250g), Amibote mit Getreide (250g) |
| BROTE ZUM TEILEN | Brote zum Teilen (< 400g): Pochon, Céréaliier, Nordisches Brot, Brot mit Früchte 300g |
| | Brote mit Früchten zum Teilen: Feigen, Müsli, Walnüsse, Zitrone etc. + Brot mit Früchten 180g Une Recette Lenôtre Professionnels |
| | Brot zum Teilen (> 400g): Körner, Landbrot etc. |
| | 100 % cuit |

|  SCHRITT 1: Auftauen ⁽²⁾ |  SCHRITT 2: Backen (Ofen vorgeheizt auf 230 °C ⁽³⁾) |  SCHRITT 3: Abkühlen vor dem Servieren ⁽⁴⁾ |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0-10 Min. (währenddessen auf das Blech legen) | 6-8 Min. bei 200-210 °C 4-5 Min. bei 200-210 °C 7-9 Min. bei 190-200 °C | 10-15 Min. |
| Schauen Sie auf das Produktdatenblatt | | |
| 0-10 Min. (währenddessen auf das Blech legen) | 9-11 Min. bei 190-200 °C 10-12 Min. bei 190-200 °C 10-12 Min. bei 180 °C 5-7 Min. bei 180 °C | 30 Min. |
| 0-10 Min. (währenddessen auf das Blech legen) | 12-14 Min. bei 190-200 °C 11-13 Min. bei 210 °C (Ofen vorgeheizt auf 190 °C) 15-17 Min. bei 170 °C | 30 Min. 15 Min. |
| 0-10 Min. (währenddessen auf das Blech legen) | 11-13 Min. bei 190-200 °C 13-14 Min. bei 180-190 °C 16-18 Min. bei 190-200 °C | 30 Min. -1 Stunde |
| Schauen Sie auf das Produktdatenblatt | | |

| / GLUTENFREIE PRODUKTE | |
|-------------------------------------------------------------------------------|--|
| MHD: 12 MONATE | |
| BACKTABELLE Richtwerte, anzupassen an Ihren Backofen ⁽¹⁾ | |
| Brötchen und Mini Brioché | |
| Madeleine | |

|  SCHRITT 1: Backen (Umluft- oder Drehofen ⁽⁵⁾ bei 160 °C in der Verpackung) |  SCHRITT 2: Abkühlen vor dem Servieren |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10 Min. 8 Min. | 2 Min., aus der Verpackung genommen 2 Min., aus der Verpackung genommen |




| / PÂTISSERIE | |
|----------------------------------|--|
| MACARONS UND PETITS FOURS | |
| MHD: 12 MONATE | |
| Macarons | |
| Petits Fours | |

| SCHRITT 1: Folie entfernen | SCHRITT 2: Auftauen | SCHRITT 3: Von der Platte nehmen (bei Raumtemperatur, vor dem Verzehr) |
|---------------------------------------|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Nach dem Auftauen Vor dem Auftauen | mindestens 4 Std. bei +4 °C 3 bis 4 Std. bei 4 °C | 15 Min. 15 Min. |

| ANDERE PÂTISSERIE | |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| MHD: CHOUQUETTES 6 MONATE UND MADELEINES UND MUFFINS 18 MONATE | |
| Chouquettes | 0-5 Min. (währenddessen auf das Blech legen) ODER |
| Madeleines | 3 Stunden |
| Muffins 95g | 1 Stunde |
| Muffins 120g | 2 Stunden |
| Pastel de Nata | 15-20 Min. |
| | 18-20 Min. 185-190 °C 3-6 Min. 180-200 °C |
| | 10-13 Min. bei 250°C |

| SCHRITT 1: Auftauen | SCHRITT 2: Backen (Ofen vorgeheizt auf 210 °C) |
|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| 0-5 Min. (währenddessen auf das Blech legen) ODER | 18-20 Min. 185-190 °C 3-6 Min. 180-200 °C |
| | 10-13 Min. bei 250°C |

| / SNACKS | |
|-------------------------------------------------------------------------------|--|
| MHD: 12 MONATE | |
| BACKTABELLE Richtwerte, anzupassen an Ihren Backofen ⁽¹⁾ | |
| Mini Snacks | |
| Bun'n'Roll | |
| Herzhafte Schnecken und gefüllte Croissants | |
| Körbchen 100g | |
| Schleifen | |

|  Bestückung 40 x 60 |  SCHRITT 1: Auftauen (bei Raumtemperatur) |  SCHRITT 2: Backen (Ofen vorgeheizt auf 190 °C) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 24 | 30-45 Min. | 14-15 Min. 165-170 °C |
| 12 (Formen auf ein Gitter stellen) | 45 Min. -1 Stunde | 16-18 Min. 165-170 °C |
| 12 | 30-45 Min. | |
| 10 | 45 Min. -1 Stunde | |



FÜHREN SIE ALLE 2 STUNDEN EINEN BACKVORGANG DURCH, UM STETS QUALITÄTSMÄSSIGES FEINGEBÄCK ANBIETEN ZU KÖNNEN: GLÄNZEND, KNUSPRIG UND MIT DEM DUFT GUTER BUTTER.

FEINGEBÄCK UNGEGART/TG

MHD: 9 MONATE, AUSGENOMMEN BRIOCHETTES: 4 MONATE

BACKTABELLE

Richtwerte, anzupassen an Ihren Backofen⁽¹⁾

| | | Bestückung 40 x 60 | SCHRITT 1: Gehen lassen (27-28 °C, Luftfeuchtigkeit 70-80%) | | SCHRITT 2: Trocknen (bei Raumtemperatur) | SCHRITT 3: Eiglasur | SCHRITT 4: Backen (Ofen vorgeheizt auf 190 °C) | |
|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------------------------------|------------------------|---------------------------------------------------|------------|
| | | | Direkt | Kontrolliert | | | | |
| FEINGEBÄCK NACH FRANZÖSISCHER ART | Mini / Lunch | 20-25 | 1 Std. 30 bis 1 Std. 45 | 1 Std. bis 1 Std. 15 | 10 Min. | JA | 13-15 Min. | 165-175 °C |
| | Croissants (50g - 75g) | 12 | 1 Std. 45 bis 2 Std. | 1 Std. 15 bis 1 Std. 30 | | | 15-17 Min. | |
| | Croissants (80g - 100g) | 9-12 | 2 Std. bis 2 Std. 15 | 1 Std. 30 bis 1 Std. 45 | | | 16-18 Min. | |
| | Schokobrotchen | | | | | | 21-23 Min. | |
| | Maxi Schokobrotchen | | | | | | 8 | |
| Rosinenschnecken | 8-12 | | | | | | | |
| KOLLEKTION MIT EINER SPEZIFISCHEN BACKANWEISUNG | Éclat du Terroir - Croissant (61g - 79g) | 12 | 1 Std. 45 bis 2 Std. | 1 Std. 15 bis 1 Std. 30 | 15 Min. | JA | 15-16 Min. | 165-175 °C |
| | Éclat du Terroir - Schokobrotchen (70g - 85g) | | 2 Std. bis 2 Std. 15 | 1 Std. 30 bis 1 Std. 45 | 15 Min. | | 16-17 Min. | |
| | Croissants und Schokobrotchen Créations d'Honoré | | 2 Std. 15 bis 2 Std. 30 | 1 Std. 45 bis 2 Std. | 10 Min. | | 15-17 Min. | |
| | Croissants und Schokobrotchen - Die Unwiderstehlichen | | 1 Std. 50 bis 2 Std. 10 | 1 Std. 20 bis 1 Std. 35 | 15 Min. | | | |
| KÖSTLICHES FEINGEBÄCK | Mini Feingebäck süß | 24 | 1 Std. 30 bis 1 Std. 45 | 1 Std. bis 1 Std. 15 | 10 Min. | JA | 13-15 Min. | 165-175 °C |
| | Gefüllte Croissants | 12 | 2 Std. bis 2 Std. 15 | 1 Std. 30 bis 1 Std. 45 | | | 16-18 Min. | |
| | Aprikosencroissant | 12 | 1 Std. 45 bis 2 Std. | 1 Std. 15 bis 1 Std. 45 | | | 15-17 Min. | |
| | Dreieckiges Brotchen mit Mandel | 12 | 2 Std. bis 2 Std. 15 | 1 Std. 30 bis 1 Std. 45 | | | 13-15 Min. | |
| | Anderes köstliches Maxi Feingebäck | 8-10 | 2 Std. 15 bis 2 Std. 30 | 1 Std. 45 bis 2 Std. | | | 15-17 Min. | |
| | Briochettes 30g | 20 | 2 Std. bis 2 Std. 15 | 1 Std. 30 bis 1 Std. 45 | | | 11-13 Min. | 150-160 °C |
| | Briochettes 60g | 12 | 2 Std. 15 bis 2 Std. 30 | 1 Std. 45 bis 2 Std. | | | 12-14 Min. | |
| | DIY Blätterteigbröche Spiral 330g | 6 | 2 Std. 15 bis 3 Std. | | | | 10 Min. | 45-50 Min. |

/ FEINGEBÄCK GEGARTE TEIGLINGE

MHD: 12 MONATE

BACKTABELLE

Richtwerte, anzupassen an Ihren Backofen⁽¹⁾

| | | Bestückung 40 x 60 | SCHRITT 1: Auftauen (bei Raumtemperatur) | SCHRITT 2: Backen (Ofen vorgeheizt + 20 °C) | |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------|------------|
| | | | | | |
| FEINGEBÄCK NACH FRANZÖSISCHER ART | Mini / Lunch | 24 | 30-45 Min. | 13-15 Min. | 165-170 °C |
| | Croissants (40g bis 60g) | 12-15 | | 15-17 Min. | |
| | Croissants (65g bis 100g) | 9-12 | | 15-18 Min. | |
| | Schokobrotchen | | | 16-18 Min. | |
| | Maxi Schokobrotchen 150g | | | 20-25 Min. | |
| | Rosinenschnecken | 8-12 | | 17-20 Min. | 195-200 °C |
| | Mini Apfeltasche | 24 | | 45 Min. - 1 Stunde | |
| Apfeltaschen | 12 | 19-20 Min. | | | |
| KÖSTLICHES FEINGEBÄCK AUS ALLER WELT | Köstliches Mini Feingebäck und Mini Croissants aus aller Welt | 20-24 | 30-45 Min. | 13-15 Min. | 165-170 °C |
| | Die gefüllten Mini Croissants | 20 | | 14-16 Min. | |
| | Anderes köstliches Maxi Feingebäck | 10-12 | | 16-19 Min. | |
| | Gefüllte Croissants und Croissants aus aller Welt | 12 | 45 min. à 1 heure | 16-18 Min. | |
| | Breizh'n'Roll | 12 | 30 à 45 min. | 18-19 Min. | 180-185 °C |
| | Die dänischen Crowns | 10-12 | Kein Auftauen | 18-20 Min. | 190 °C |
| | Blätterteigbröche Welle 295g | | 45-60 Min. | ODER 5 Min. | 150 °C |

Katalog
herunterladen



SHARE

THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD

GRUPE
LE DUFF

BRIDOR, EINE MARKE DER LE DUFF-GRUPPE



www.bridor.com

Kontakt Frankreich: commercialfrance@groupeleduff.com

Kontakt International: exportsales@groupeleduff.com

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

SIRET 491 668 893 00010 - RCS Rennes

XXXXXX - Ausgabe Januar 2023 - Fotos ohne Gewähr - Fotonachweise: Franck Hamel - A point studio - Studio Rougereau - Bruno Panchèvre - Le Studio des Fleurs -
BAM Photos - iStock - Shutterstock - Studio Mixture - Amélie Poche - Clan d'Oeil - Charlotte Strömwall - Franck Boisselier - Guillaume Gautier