SHARE
THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD
/ CATÁLOGO BRIDOR 2022
BRIDOR

NUESTRA
RAZÓN DE SER

LA PASIÓN PANADERA, DESDE NUESTRA FUNDACIÓN POR LOUIS LE DUFF EN 1988, ES LO QUE MOTIVA AL EQUIPO 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, especial, 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 judías rojas, del chapati hindú 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 sabrosos, 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 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...

La misión de Bridor, es todo esto.

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

BRIDOR,

Share the bakery cultures of the world[1]

(1) Compartamos las culturas panaderas del mundo.

NUESTRO ADN

Louis Le Duff (a la izquierda) y Gaston Lenôtre (a la derecha).

1 / *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.

Frédéric Lalos, Mejor Artesano Panadero de Francia.

La colección de Bollería de Excepción elaborada en colaboración con la Maison Pierre Hermé Paris.

2 / *La calidad desde hace más de 30 años*

Bridor utiliza métodos de producción respetuosos con el producto y los tiempos de reposo necesarios para el desarrollo de su sabor. Los equipos están formados por panaderos, ingenieros y expertos de calidad que trabajan en bollería esencialmente de pura mantequilla, elaborada según la tradición de amasado francesa. Los panes se elaboran a partir de harina T65 como mínimo y algunos se elaboran con masas madre conservadas desde casi 15 años.

Los productos se controlan cada 15-30 minutos y una vez horneados para garantizar el seguimiento continuo de los productos acabados.

3 / *La innovación como motor*

La innovación, auténtico motor de crecimiento, anima a las Mujeres y los Hombres de Bridor desde su creación. Así, todos los años se ofrecen más de 100 productos inspirados en culturas panaderas del mundo. Bridor, premiado en numerosas ocasiones por la calidad de sus innovaciones, ha sido reconocido con el premio «Grand Prix SIRHA de Innovación 2019» por L'Amibiote, una baguette realizada en colaboración con el INRAE (Instituto Nacional de Investigación para la Agricultura, la Alimentación y el Medio Ambiente) y Joël Doré, experto en ecología microbiana intestinal.

L'Amibiote, el pan rico en fibras desarrollado en colaboración con el INRAE.

El Breizh'n'Roll, inspirado en el Kouign Amann, el tradicional pastel bretón.

4 / *El ser humano en el centro de nuestras profesiones*

La empresa concede gran importancia a aquellas y aquellos que la impulsan diariamente. De esta forma, se realizan cada año numerosas inversiones para la salud, la seguridad y el bienestar de los trabajadores. Desde 2019, se han implantado exoesqueletos para mejorar las condiciones laborales de los colaboradores de nuestro histórico centro de fabricación. A lo largo del año, se han organizado acciones frecuentes como El Mes de la Lengua de Signos con el fin de sensibilizar a nuestros equipos antes estos temas. Por último, se favorece el empleo local y se impulsa la formación.

Algunos productos se trabajan de forma manual en los centros de fabricación.

4 exoesqueletos se utilizan actualmente en nuestros centros de producción.

BRIDOR,
UNA MARCA DEL GRUPO

GROUPE LE DUFF

El Grupo LE DUFF, líder mundial en el sector de la panadería-bollería, del café panadería y de la pizza-pasta, está presente en más de 100 países y en 5 continentes.

Desde su creación en 1976 por Louis Le Duff, el Grupo debe su éxito a sus marcas de restauración (Brioche Dorée, Del Arte, Fournil de Pierre, La Madeleine [Estados Unidos], Kamps [Alemania]...), pero también a Bridor, que elabora productos de calidad premium de panadería y bollería para las mejores marcas de restauración y hotelería en el mundo; y Cité Gourmande, que prepara verduras y platos cocinados congelados de la tierra.

El Grupo LE DUFF trabaja con grandes chefs de la panadería y la restauración, así como con instituciones y expertos en nutrición para la elaboración de recetas saludables.

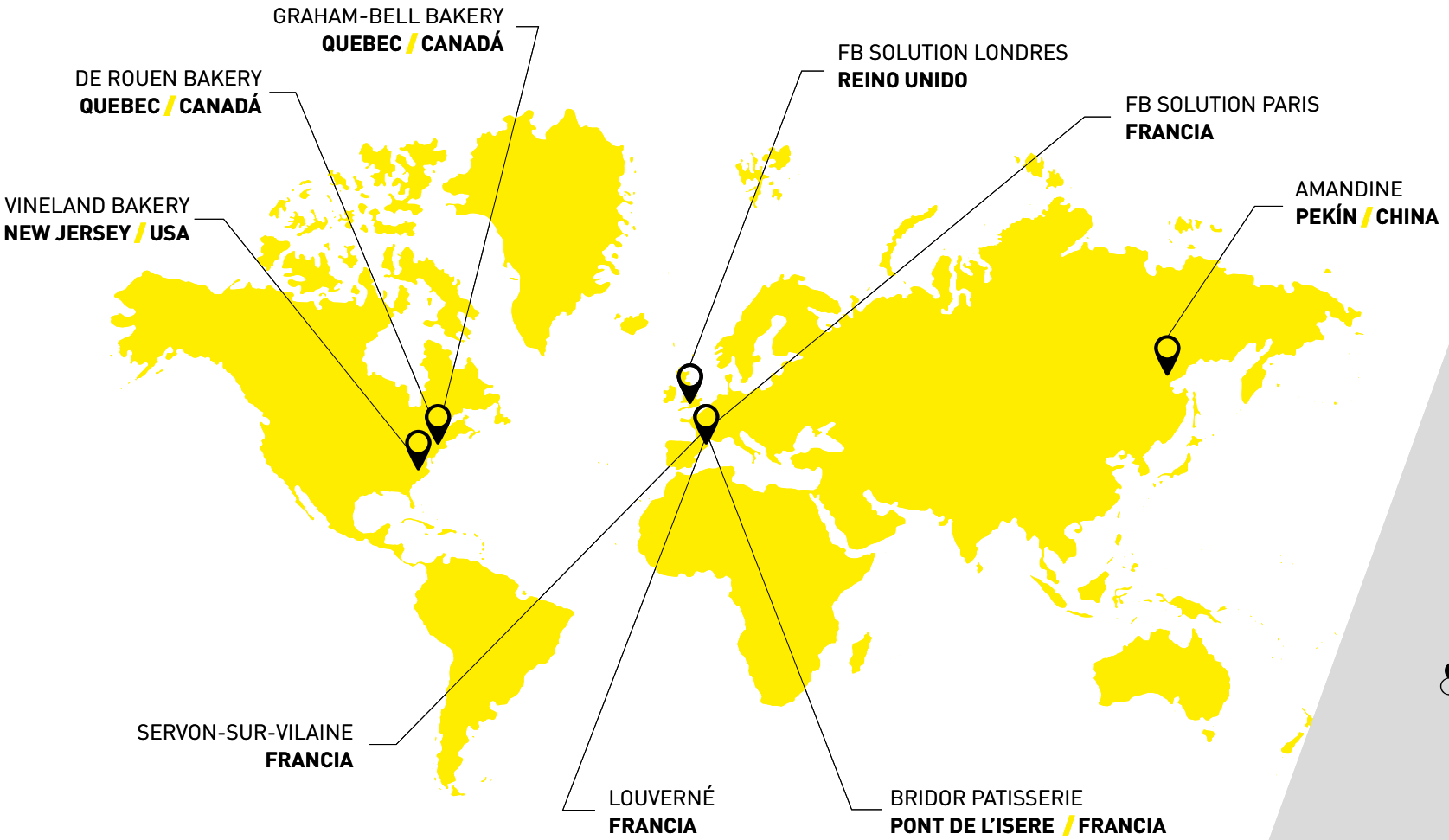
El Grupo LE DUFF ha construido su éxito sobre una prioridad clara: "calidad y salud en su plato".

Cada año, el Grupo abre nuevos establecimientos y contrata a nuevos talentos en Francia y en el mundo.

Su cifra de negocios se eleva a más de 2.000 millones de euros (2019).

BRIDOR A TRAVÉS DEL MUNDO

NUESTROS CENTROS DE FABRICACIÓN



NUESTRAS PRINCIPALES CIFRAS

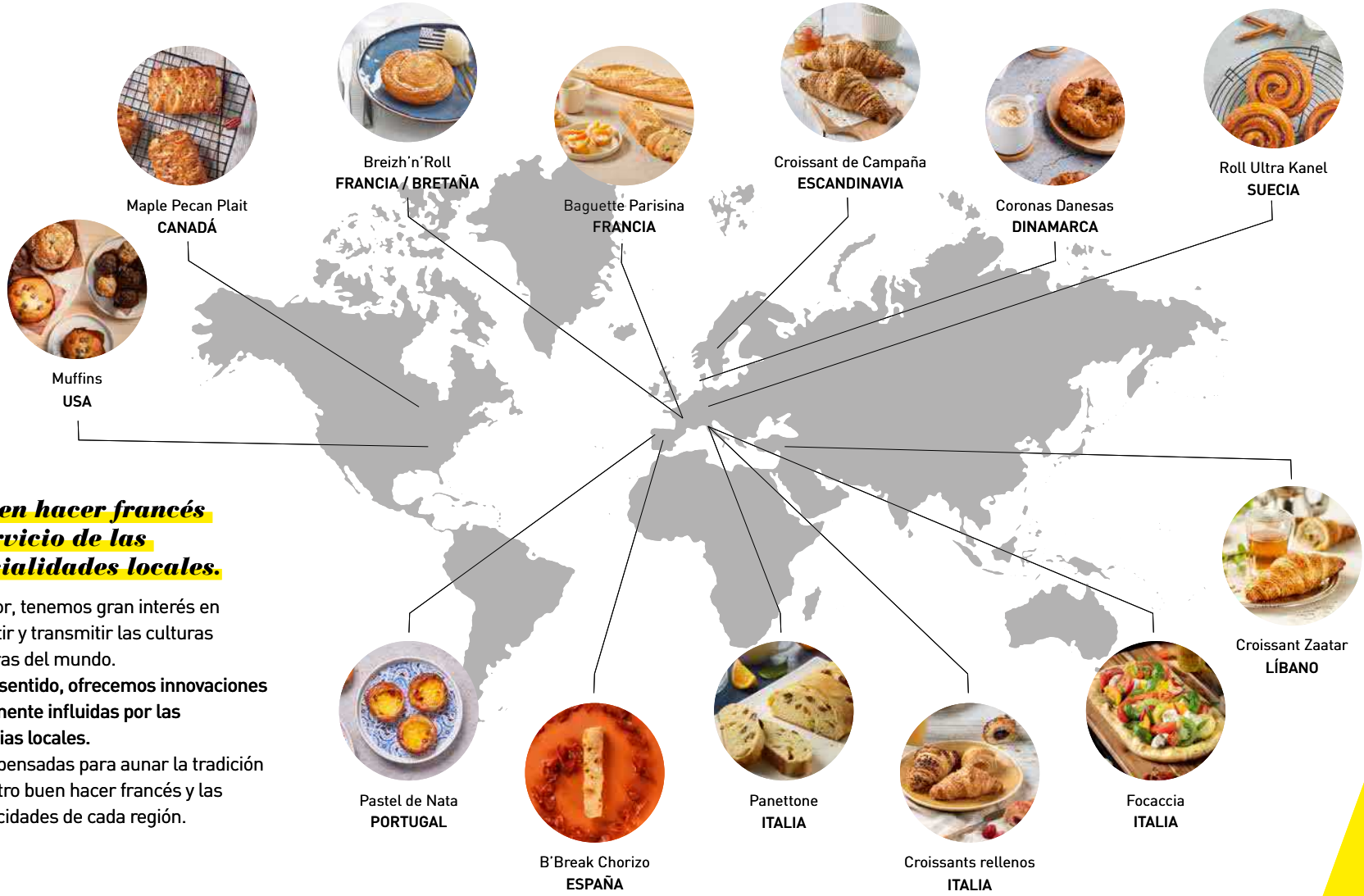
Presencia en más de
100 países
a través del mundo

2.500
colaboradores

800 millones de euros
de cifra de negocios en 2021

9 centros
de producción

TRANSMITIR LAS CULTURAS PANADERAS DEL MUNDO



El buen hacer francés al servicio de las especialidades locales.

En Bridor, tenemos gran interés en compartir y transmitir las culturas panaderas del mundo.
En este sentido, ofrecemos innovaciones directamente influidas por las tendencias locales.
Y están pensadas para aunar la tradición de nuestro buen hacer francés y las especificidades de cada región.

Este logo le indica que este producto es una receta procedente del proceso de innovación que se inspira en las culturas locales para ofrecer productos creativos y sabrosos.

Noruega

El Pavé Nórdico

Un pan con sabores nórdicos a través de su mezcla de harinas (trigo sarraceno, centeno, trigo malteado, cebada malteada) y su cubierta crujiente con semillas de sésamo blanco, de amapola y de lino amarillo.
En Noruega, el pan negro tradicional, llamado «pan del hogar» está elaborado con harina de trigo tamizada, lo que le aporta ese color típico de los panes nórdicos. Estos panes con miga oscura suelen incluir semillas como las de sésamo, semillas de lino o también de girasol.

Bretaña

EL Breizh'n'Roll

Es la combinación del Kouign Amann con nuestra experiencia en masas de hojaldre. Una receta a base de masa de croissant, mantequilla y azúcar, con una textura crujiente y fundente al mismo tiempo.
El Kouign Amann es un pastel tradicional bretón caramelizado y rico en mantequilla. Reconocido por sus sabores gustativos, el renombre del Kouign Amann cruza hoy las fronteras de la Bretaña.

Suecia

El Roll Ultra Kanel

INSPIRADO EN EL KANELBULLE SUECO
Inmejorable para los gourmets suecos, el kanelbulle conoce un gran éxito más allá del Atlántico, pero también en Europa.
Esta bollería se ofrece sistemáticamente en Suecia en los descansos para el café llamados «fika».

Presentación culinaria por nuestro Chef Ejecutivo EMEA, Pierre Koch

Recetas realizadas a partir de nuestras focaccias.

Presentación culinaria por nuestro experto panadero Giuseppe Nacci.

BBCC
BRIDOR BAKERY CULTURES
CLUB

BRIDOR BAKERY CULTURES CLUB

Este club se creó para transmitir las culturas panaderas del mundo.

Reagrupa el conjunto de nuestros expertos panaderos presentes alrededor del mundo.

Juntos, intercambian conocimientos en relación con las tendencias locales, comparten las culturas panaderas propias de sus regiones, sus recetas, y participan en los eventos de Bridor a escala internacional: salones, concursos de creatividad...

Este club es un lugar de intercambio de ideas, de inspiración y de transmisión en torno a la pasión panadera.

UN COMPROMISO

SOCIAL Y MEDIOAMBIENTAL ANCLADO EN NUESTRO ADN DESDE SIEMPRE.

Actuar para la protección de las mujeres y de los hombres pero también para el cuidado de nuestro entorno va acompañado de las nociones de transparencia y de transmisión tan importantes para Bridor.

Desde hace varios años, Bridor se compromete

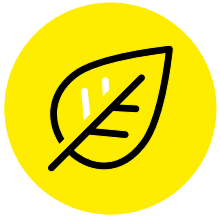
En un proceso fuerte basado en la Responsabilidad Social y Medioambiental. Estamos profundamente vinculados al bienestar de mujeres y hombres y a la preservación del entorno.
Los productos panaderos, procedentes de cereales que vienen de la Tierra, alimentan en toda su diversidad a los pueblos por todo el mundo.

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

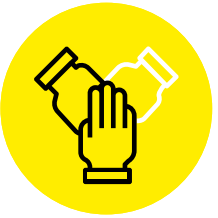
Por eso llevamos a cabo hoy acciones concretas en torno a 4 grandes compromisos para ir aún más allá e integrarlos de forma duradera en nuestro proceso.

LA CALIDAD DE NUESTROS INGREDIENTES

LA SALUD Y EL BIENESTAR DE LOS CONSUMIDORES



LA PROTECCIÓN DE NUESTRO ENTORNO



EL RESPECTO DE LAS MUJERES Y DE LOS HOMBRES

Porque las acciones son más fuertes que las palabras, queremos compartir con usted algunas ilustraciones concretas de nuestros compromisos.

1/ LA CALIDAD DE NUESTROS INGREDIENTES

La calidad y el origen de nuestros ingredientes en el centro de nuestra razón de ser

Para nosotros, es primordial seleccionar nuestras materias primas con cuidado. De esta forma, damos preferencia a proveedores responsables, locales y franceses siempre que es posible.

Harina

La harina es nuestra materia prima principal, por lo que estamos comprometidos desde hace varios años con sus criterios de selección.

- Desde 2021, **todas nuestras harinas tradicionales son de origen francés,** es decir, que proceden de trigo francés* y se transforman en los molinos franceses situados a menos de 300 Km de nuestros centros de producción.
- Las harinas de trigo BÍO utilizadas en nuestros panes proceden igualmente de trigo BÍO francés*.
- **La Harina Label Rouge se utiliza en la mayoría de los panes de la colección «Los Esenciales».**
  Se trata de una certificación que garantiza el respeto de un estricto pliego de condiciones desde la selección de las semillas hasta la transformación en harina, asegurando así una excelente calidad de los panes. **Es también el certificado de calidad más reconocido por los consumidores franceses.**
  Fuente: Etude Quantitude pour LSA

Masa madre

- **Todas las masas madre utilizadas en nuestras recetas están elaboradas en nuestros centros de fabricación.**
- Hemos desarrollado nuestra propia Masa madre en 2003 con la ayuda de Jean-Louis Clément, Mejor artesano de Francia y maestro panadero de la Maison Lenôtre. Esta masa madre nos ha permitido desarrollar posteriormente siete masas madre que se «refrescan» a diario.

Para proteger esta herencia y asegurar la reproductibilidad de las masas madre, las cepas de bacterias/levaduras se conservan en un «banco» en dos sitios del INRAE (Instituto Nacional de Investigación para la Agricultura, la Alimentación y el Medio Ambiente).

Mantequilla

La mantequilla fina es el ingrediente indispensable de nuestra bollería; por tanto es primordial para nosotros trabajar conjuntamente con nuestros proveedores para garantizar una calidad constante a lo largo de todo el año.

- Trabajamos en la redacción y la firma de nuestra Carta de Mantequilla Responsable Bridor con nuestros colaboradores de procesamiento y criadores. Esta carta se centrará en las buenas prácticas de compra, el apoyo al sector lechero y el respeto del medio ambiente.

OBJETIVO 2023
Firma de nuestra carta por el 70 % de nuestros proveedores.

- En algunas recetas, trabajamos con mantequilla DOP Charentes-Poitou, que es unánimemente reconocida por los artesanos panaderos franceses, ya que se adapta perfectamente a la elaboración de bollería.
- Utilizamos Mantequilla Bretona en nuestra colección exclusiva realizada en colaboración con la Maison Pierre Hermé Paris.

Huevos

- **Utilizamos Mantequilla Bretona en nuestra colección exclusiva realizada en colaboración con la Maison Pierre Hermé Paris.**
  Nuestros huevos proceden de gallinas criadas en suelo desde el 1 de enero de 2019 para los productos Bridor. Algunas gamas (BÍO, NAKED, Bridor x Pierre Hermé Paris) se elaboran con huevos de gallinas criadas al aire libre.

* Salvo contingencias climáticas que hagan imposible un suministro de trigo originario al 100 % de Francia.

2/ LA SALUD Y EL BIENESTAR DE LOS CONSUMIDORES

Compromiso para el bienestar superior y el buen comer

Las temáticas de salud y nutrición forman parte integrante del ADN de Bridor y del Grupo Le Duff. Nuestras innovaciones y colaboraciones son testigo de este fuerte compromiso y nos permiten ofrecer productos que pueden integrarse en una alimentación sana y equilibrada.

ACTION N°1

Ofrecer recetas de fácil comprensión y que contengan lo esencial

Más del 85 % de nuestras referencias son CLEAN LABEL BRIDOR [1], así, todos nuestros croissants, napolitanas de chocolate y el 98 % de nuestros panes responden a esta definición.

Nuestras recetas Clean Label Bridor están elaboradas con:

- ingredientes de origen natural como la harina y la mantequilla,
- 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 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 %.

72 % Enero de 2020 — **74 %** Enero de 2021 — **85 %** Enero de 2022

2026: objetivo **100 %** Clean Label Bridor

Nueva elaboración de nuestra bechamel y de un gran número de nuestros rellenos de frutas

ACTION N°2

Comprometerse para el buen comer

Nuestras acciones en favor de una alimentación sana tomando en consideración los índices de sal y de azúcar, sin mermar la calidad, se articulan en torno a 4 proyectos.

Sal

Un trabajo continuo de reducción de la sal en nuestros productos

Un plan de acción para un periodo de 3 años nos permite reducir progresivamente el índice de sal en todos nuestros panes[2].

2023 : NUESTROS PANES TENDRÁN UN ÍNDICE MÁXIMO DE SAL DE 1,3 G/100 G [3]

Este proceso medido y progresivo refleja el compromiso de los Estados Miembros de la OMS y las recomendaciones del Ministerio de Salud francés a través del PNNS (Programa Nacional de Nutrición y Salud).

Una oferta de productos «reducidos en sal»

En Europa, el argumento de «Reducido en Sal» solo es aplicable para las recetas con un índice de sal de -25 % como mínimo con respecto a la media de productos similares del mercado.

Una gama de panes con menos del 0,9 % de sal

En algunos países, las recomendaciones así como la normativa presentan exigencias más estrictas. Por este motivo, Bridor le ofrece la gama Just A Pinch con menos del 0,9 % de sal.

Azúcar

En bollería, la optimización de nuestras recetas en Clean Label nos permite igualmente rebajar el índice de azúcar de nuestros rellenos.

(1) Campo de acción Clean Label: Pan, Bollería, Snacking, Brioche, de la marca BRIDOR, incluyendo surtido de productos elaborados por terceros
(2) Salvo Focaccias Genovese.
(3) En el producto tal como se consume.

ACTION N°3

Impulsar la calidad nutritiva de nuestros productos

Los consumidores, que cada vez se interesan más por los productos naturales y la nutrición, desean tener una alimentación más equilibrada y respetuosa con el medio ambiente. En consonancia con estas tendencias, ofrecemos una gama de BIENESTAR SUPERIOR y una gama BÍO que añaden valor a nuestros productos y responden a estas demandas.

JUST A PINCH

¡Una gama de panes procedentes del buen hacer panadero francés, con solo una pizca de sal!

LEGUMI

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

NAKED

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

PRODUCTOS SIN GLUTEN

Una oferta de 5 referencias, compuesta por panecillos y dulces individuales sin gluten, que combinan placer, seguridad y rapidez de preparación.

LOS PANES BLEU-BLANC-COEUR

Panes sabrosos elaborados con harina de lino que se integran en el proceso Bleu-Blanc-Coeur.

L'AMIBIOTE

Sabrosas baguettes, ricas en fibras (con un aporte original y diversificado que combina 7 fibras vegetales), Nutriscore A y buenas para el colesterol (contienen betaglucanos que contribuyen al mantenimiento de un nivel de colesterol normal [1], a razón de una porción diaria de 200 g de pan repartido a lo largo del día).

LOS PRODUCTOS BÍO

Una oferta de panes y bollería bío comprometida y realizada con materias primas rigurosamente seleccionadas, que responden a un tiempo al pliego de condiciones de la Agricultura Biológica y a las exigencias de Bridor.

Nuestro objetivo es trabajar con materias primas agrícolas francesas cuando esto es posible.

Algunos ingredientes no crecen en Francia ni nunca crecerán. ¡Efectivamente, Bretaña, a pesar de ser una región especialmente húmeda y lluviosa, no es lo suficiente para el cultivo del cacao!

Análisis de las fibras

Hoy, el catálogo Bridor ofrece 9 referencias de panes Ricos en fibras y 76 referencias de panes Fuente de fibras.

Las fibras forman parte de los elementos clave de una alimentación sana. Se recomienda su consumo tanto en cantidad como en diversidad [2] para todos los adultos.

(1) El efecto beneficioso se obtiene con una ingesta diaria de 3 g de betaglucanos procedentes de avena, cebada o salvado de cebada, o bien de mezclas de estas fuentes.
(2) Organización mundial de la salud - www.who.int/fr

3/ LA PROTECCIÓN DE NUESTRO ENTORNO

Una causa en el centro de nuestras preocupaciones

Proteger nuestro entorno es uno de los principales retos de nuestro futuro. Nuestras acciones innovadoras se completan con acciones diarias que representan una notable reducción del impacto medioambiental a largo plazo:

Reducción de los consumos

Desde hace varios años, implantamos planes de desarrollo en nuestras infraestructuras con el objetivo de reducir nuestros consumos de energía y de agua.

En 2021, hemos iniciado procedimientos para obtener la Certificación **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. **Nuestro objetivo es reducir nuestros consumos de electricidad y de gas.**

De aquí a finales de 2023, se ahorrarán al año más de 70.000 m³ de agua en nuestros centros de producción. Este ahorro se realizará gracias a la reducción de nuestro consumo de agua debido al enfriamiento de las infraestructuras mediante tecnología adiabática (evaporación del agua con el calor del aire).

Se lleva a cabo conjuntamente con nuestros proveedores una auditoría respecto al embalaje de nuestras materias primas para **reducir** nuestro consumo de **plásticos** y favorecer la utilización de **plásticos reciclados.**

Generalización de la iluminación LED en nuestros centros de fabricación franceses

Enero de 2020: 60 %

Enero de 2022: 90 %

Enero de 2024: 100 % de nuestros centros

En 2023, nuestro centro de Louverné estará equipado con una **central fotovoltaica.**

Gestos ecológicos

Ya sea a media o a gran escala, nos esforzamos por implantar soluciones para reducir y revalorizar nuestros residuos.

El 100 % de nuestra agua industrial se utiliza para el riego de los campos cercanos a nuestros centros de producción. ¡En 2020, esto representó **90.000m³ de agua reutilizados!**

Desde finales de 2021, aplicamos la **política de recogida selectiva** basada en los 5 flujos (cristal, metal, papel/cartón, plástico, madera) en todos nuestros centros.

El 97,2 % de nuestro residuos sólidos se reutilizaron a través del reciclado, la alimentación animal y la calefacción de edificios en 2020.

Desde 2021, hemos desarrollado líneas de producción conectadas para llevar a cabo el mantenimiento predictivo.

Biodiversidad

Profundamente apegados a nuestros territorios y a su preservación, la integración de la biodiversidad forma parte integrante del estudio de todos nuestros futuros proyectos.

Los espacios verdes de nuestro centro de Louverné se mantienen con corderos gracias al **pastoreo ecológico de los «Moutons de l'Ouest».**

Para contribuir a la protección de la biodiversidad de nuestro territorio, hemos instalado **8 colmenas** en nuestro centro de Louverné en colaboración con la Agrupación de Defensa Sanitaria de Mayenne.

4/ EL RESPECTO DE LAS MUJERES Y DE LOS HOMBRES

El ser humano es el único valor

Concedemos una atención especial a las mujeres y a los hombres que trabajan cada día a nuestro lado.

Salud y seguridad

La salud y la seguridad de nuestros colaboradores son auténticos desafíos para los que nos hemos fijado ambiciosos objetivos.

OBJETIVO -50 % DE ACCIDENTES LABORALES CON DÍAS PERDIDOS

de aquí a 2024 en todos los servicios y todas las actividades en el mundo.

En 2021, hemos...

Obtenido la Certificación 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.

El 50 % de nuestros colaboradores han sido formados en las técnicas de primeros auxilios.

En ciertos puestos, **se han generalizado ejercicios de calentamiento** y el objetivo es ampliar esta práctica progresivamente a otros puestos.

Bienestar superior, integración y diversidad

Obtención del sello «Vitrine Industrie du Futur» (Escaparate Industria del Futuro), que premia las innovaciones tecnológicas centradas en el Hombre en el seno de nuestros centros de producción.

Implantación de exoesqueletos a gran escala. Hemos implantado nuestros primeros exoesqueletos en 2019 y no dejamos de duplicar el modelo y desarrollarlo desde ese día. Desde 2021, han sido completados con sensores de fatiga muscular para mejorar y cuantificar sus beneficios.

Desarrollo de chatbots en nuestros centros de fabricación, por una parte para facilitar la resolución de problemas encontrados con frecuencia en las líneas de producción, y por otra, para aportar un soporte en tiempo real a los directivos y a los equipos sobre las cuestiones diarias de la vida de empresa («chatbot RRHH»).

Implantación de un **Programa para la integración de las personas en situación de discapacidad (física, mental y/o cognitiva) y de un programa de inserción de trabajadores refugiados.**

Programa de capacitación (CQP - Certificado de Cualificación Profesional) llamado PASAPORTE BRIDOR que ha beneficiado a más de 60 colaboradores desde hace más de 4 años. Este programa está apadrinado por Frédéric Lalos (Maestro Panadero de Francia).

2024: Apertura de la Academia Bridor: centro de formación integrado que tiene como objetivo validar las competencias de los colaboradores y desarrollar el aprendizaje de los nuevos empleados.

Lanzamiento del **proyecto HUMAN cuyo objetivo es la prevención de TME** (Trastornos musculoesqueléticos). Se han instalado una sala de deporte y un laboratorio de mediciones físicas para ofrecer un programa personalizado a los empleados acompañándolos en la prevención de riesgos de quemaduras.

BRIDOR A SU SERVICIO

UN ACOMPAÑAMIENTO DE PROXIMIDAD

/ BRIDOR.COM

SU CATÁLOGO EN LÍNEA.

Productos: ver en nuestro sitio web nuestras referencias de panes, de bollería, de snacks y repostería.

Preparación: instrucciones y vídeos están a su disposición para preparar nuestros productos.

Recetas: a partir de nuestros productos, nuestros chefs del mundo entero le dan sus recetas creativas y deliciosas, dulces o saladas, para todos los momentos del día.

Cuenta de cliente: tiene a su disposición una cuenta en línea [1] para encontrar sus productos específicos, sus documentos de transacciones, un editor de catálogo personalizado, y el servicio posventa.

/ BRIDOR APP

SU HERRAMIENTA DE AYUDA PARA HORNEAR NUESTROS PANES Y NUESTRA BOLLERÍA EN HOTELERÍA.

Una aplicación que se adapta a las presiones de los hoteleros para planificar los horneados de los desayunos y de los descansos en los seminarios.

Consíguelo en el App Store

DISPONIBLE EN Google Play

ORGANICE SUS HORNEADOS CADA 2 HORAS PARA OFRECER BOLLERÍA DE CALIDAD.

/ UNA EXPERIENCIA COMERCIAL Y TÉCNICA

UN EQUIPO DE EXPERTOS PANADEROS A SU LADO EN TODAS PARTES DEL MUNDO

para acompañarle y aconsejarle garantizando a los consumidores una experiencia gustativa óptima.

/ BRIDOR CONNECT

SU SERVICIO DE ASISTENCIA A DISTANCIA.

Contactar con nuestros expertos panaderos para que le ayuden en la preparación de nuestros productos:
08 002 810 40[2]
- De 7 h a 11 h
- De lunes a viernes

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

(2) Número de teléfono Gratuito / Servicio únicamente disponible en Francia Metropolitana.

RESUMEN

16 / NUTRICION Y NATURALIDAD

17 / **Bienestar Superior**
19 / **Bío**

22 / PANES

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

41 / BOLLERíA

42 / **Bridor X Pierre Hermé Paris**
44 / **Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels**
48 / **Éclat Du Terroir**
49 / **Les Créations d'Honoré**
51 / **Los Success**
56 / **Los Sabrosos**
57 / **Los Irrésistibles**
60 / **Los Clásicos**
61 / **Mini Dulce**
64 / **Maxi dulce**
69 / **Las Evasiones**

71 / SNACKING

72 / **Snacking**

75 / PASTELERíA

78 / **Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels**
80 / **Las Delicias**
82 / **Las Evasiones**

Nutrición y Naturalidad

LA SALUD Y EL BIENESTAR DEL CONSUMIDOR

/ Desde los panes con leguminosas o ricos en fibras o sin gluten, al croissant sin ácido ascórbico y lecitina, Bridor se renueva cada año para ofrecer en su gama «Bienestar superior» productos sabrosos 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 agrícolas 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 EL 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, BOLLERÍA SIN ÁCIDO ASCÓRBICO Y LECITINA, SIN OLVIDAR L'AMIBIOTE, UNA DELICIOSA BAGUETTE RICA EN FIBRAS.

TODOS LOS PANES Y LA BOLLERÍA DE ESTA COLECCIÓN RESPONDEN YA A NUESTRAS EXIGENCIAS CLEAN LABEL BRIDOR.

L'AMIBIOTE

38841

PRECOCIDO

Baguette Amibiote 250g x25

MASA MADRE · CLEAN LABEL BRIDOR · RICO EN FIBRAS · L'AMI biote

38840

PRECOCIDO

Baguette Amibiote Cereales y Semillas 250g x25

MASA MADRE · CLEAN LABEL BRIDOR · RICO EN FIBRAS

BLEU-BLANC-CŒUR

N!

37022

PRECOCIDO

Baguetina Bleu Blanc Cœur 140g x50

FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR · BLEU BLANC CŒUR

37021

100 % COZIDO

Panecillo Bleu Blanc Cœur 50g x150

FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR · BLEU BLANC CŒUR

JUST A PINCH

39744

PRECOCIDO

Baguette Blanco 280g x25

CLEAN LABEL BRIDOR · Just a Pinch

39770

PRECOCIDO

Panecillo Blanco 40g x200

CLEAN LABEL BRIDOR · Just a Pinch

LEGUMI

39786

PRECOCIDO

Pan Batard LEGUMI 300g x25

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

LOS SIN GLUTEN

35432

100 % COZIDO

Panecillo con Semillas y topping de Semillas de Amapola 45g x50

FUENTE DE FIBRAS · LOS SIN GLUTEN · CLEAN LABEL BRIDOR

35700

100 % COZIDO

Panecillo con Semillas y topping de Semillas de Lino Amarillo 45g x50

FUENTE DE FIBRAS · LOS SIN GLUTEN · CLEAN LABEL BRIDOR

35433

100 % COZIDO

Panecillo Tradicional con topping de Semillas de Mijo 45g x50

LOS SIN GLUTEN · CLEAN LABEL BRIDOR

Bio

¡SE LE COGE EL GUSTO A LO BÍO!
¿CUÁL ES EL SECRETO DE LOS PANES Y LA BOLLERÍA BÍO BRIDOR?

MATERIAS PRIMAS RIGUROSAMENTE SELECCIONADAS, QUE RESPONDEN AL MISMO TIEMPO AL PLIEGO DE CONDICIONES DE LA AGRICULTURA BIOLÓGICA Y A LAS EXIGENCIAS BRIDOR DANDO COMO RESULTADO UN PRODUCTO EXCEPCIONAL.

- HARINA ELABORADA EN FRANCIA (CON TRIGO FRANCÉS PARA NUESTRA GAMA DE PANES)*
- MANTEQUILLA ELABORADA EN FRANCIA
- HUEVOS FRANCESES: HUEVOS PROCEDENTES DE GALLINAS CRIADAS AL AIRE LIBRE
- MANZANAS FRANCESAS BÍO
- MASA MADRE: CREADA EN 2010 POR LOS MAESTROS PANADEROS DE BRIDOR, LA MASA MADRE BÍO SE ELABORA A PARTIR DE UNA HARINA DE TRIGO MOLIDA EN MUELA DE PIEDRA
- CHOCOLATE BÍO ELABORADO EN FRANCIA Y EN BÉLGICA.**
- AZÚCAR BÍO PROCEDENTE DE LA CAÑA DE AZÚCAR Y PRODUCIDO EN PARCELAS DE AGRICULTURA BIOLÓGICA.

* Excluyendo los peligros climáticos.
** Puede provenir de países de la Unión Europea según disponibilidad.

LOS PANES

37449

PRECOCIDO

Baguette BÍO 280g x22

FUENTE DE FIBRAS · MASA MADRE · BIO · CLEAN LABEL BRIDOR

38941

PRECOCIDO

Bolsa x 6 Panecillos Tradicionales BÍO 50g x60

FUENTE DE FIBRAS · MASA MADRE · BIO · CLEAN LABEL BRIDOR · PIERRE

37448

PRECOCIDO

Pan de Campaña BÍO 400g x15

MASA MADRE · BIO · CLEAN LABEL BRIDOR

33573

PRECOCIDO

Pan de Espelta, semillas de Calabaza y Girasol BÍO 450g x16

FUENTE DE FIBRAS · MASA MADRE · BIO · CLEAN LABEL BRIDOR

38942

PRECOCIDO

Panecillo BIO 50g x150

FUENTE DE FIBRAS · MASA MADRE · BIO · CLEAN LABEL BRIDOR

39019

PRECOCIDO

Pavé Nórdico BIO 280g x28

BIO · CLEAN LABEL BRIDOR · RICO EN FIBRAS

BOLLERÍA

N!

40534

LPC

Bolsa Croissant BIO 70g x72

38606

LPC

Caracola de Pasas BIO 110g x60

32504

LPC

Croissant BÍO 70g x60

38564

LPC

Croissant Lunch BÍO 30g x225

38410

LPC

Media Luna de Manzana BÍO 110g x50

32564

LPC

Napolitana de Chocolate BIO 75g x70

38563

LPC

Napolitana de Chocolate Lunch BÍO 35g x210

Panes

MATERIAS PRIMAS DE CALIDAD

/ DHarinas de trigo como mínimo T65. Desde 2021, todas nuestras harinas de trigo clásicas están elaboradas a partir de trigo cultivado en Francia*.

/ Masas madre elaboradas en nuestros centros de fabricación siguiendo unos pliegos de condiciones bien definidos.

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 horno de solera.

BUEN HACER Y CREATIVIDAD

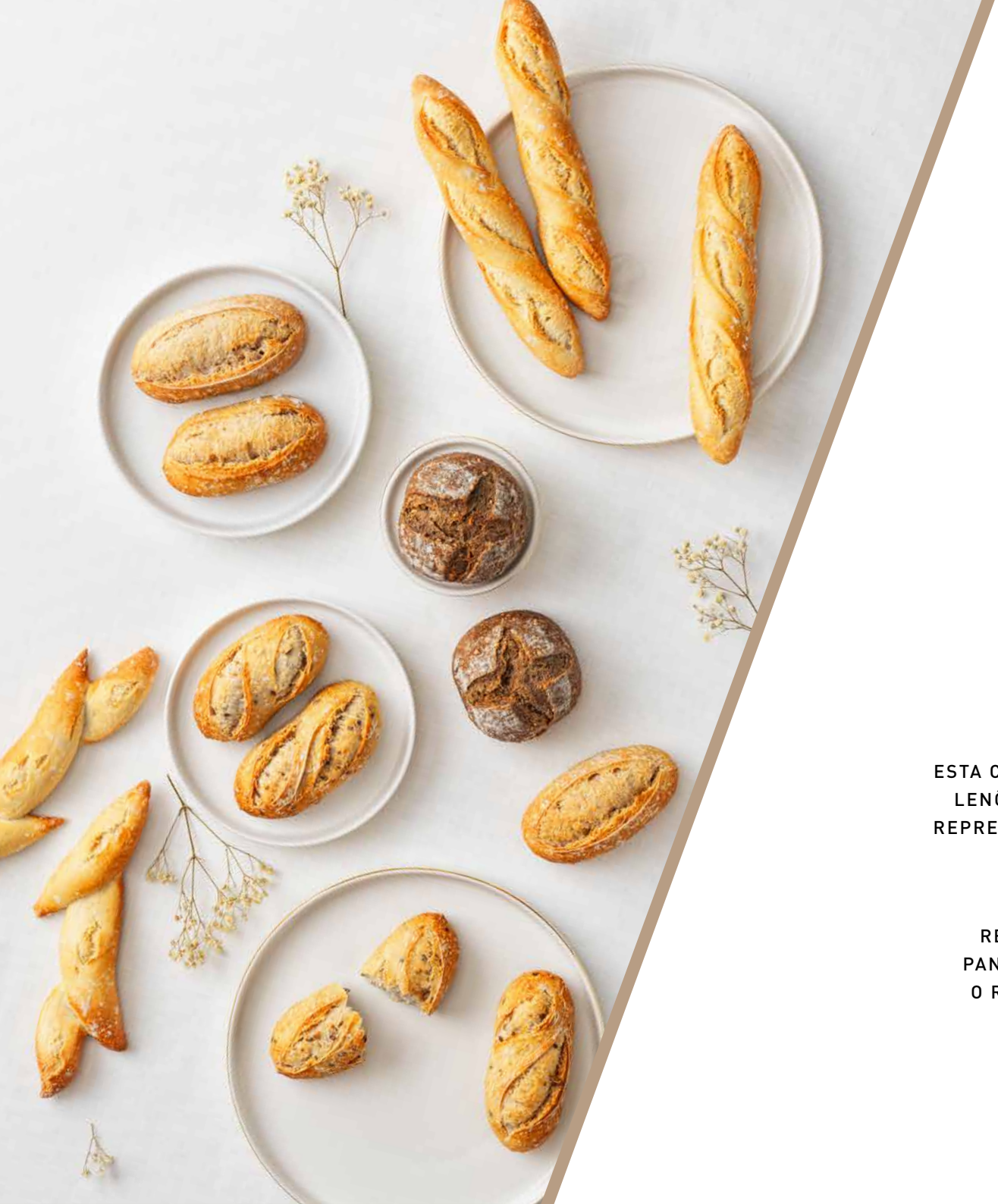
/ Una oferta inspirada en el puro saber hacer panadero francés y en las culturas panaderas del mundo, para una amplia gama de panes con múltiples formas y sabores.

CLEAN LABEL BRIDOR

COMPROMISO CON EL BUEN COMER

El 98 % de nuestros panes son Clean Label Bridor.

* Salvo Focaccias y casos de contingencias climáticas que hagan imposible un suministro de trigo originario al 100 % de Francia.



UNE RECETTE LENÔTRE PARIS PROFESSIONNELS

BRIDOR, UNE RECETTE

Lenôtre

PROFESSIONNELS

ESTA COLABORACIÓN ENTRE BRIDOR Y LA PRESTIGIOSA CASA LENÔTRE OFRECE RECETAS DE GRAN REFINAMIENTO QUE REPRESENTAN LA EXCELENCIA DE LA PANADERÍA FRANCESA, ESPECIALES PARA HOTELERÍA Y RESTAURACIÓN.

RECETAS EXCLUSIVAS CREADAS POR LOS MAESTROS PANADEROS DE LA CASA LENÔTRE: GRANDES CLÁSICOS O RECETAS MÁS CREATIVAS, GENEROSAS EN SABORES E INGREDIENTES.

LOS FINEDORS

31823

PRECOCIDO

Finedor® Aceitunas negras y Tomillo 50g x50

FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR · NUEVA RECETA

30895

PRECOCIDO

Finedor® Blanco 45g x50

FUENTE DE FIBRAS · MASA MADRE · CLEAN LABEL BRIDOR · NUEVA RECETA

31692

PRECOCIDO

Finedor® Epi 40g x40

FUENTE DE FIBRAS · MASA MADRE · CLEAN LABEL BRIDOR · NUEVA RECETA

36768

PRECOCIDO

Finedor® Semillas Tradicionales 50g x50

FUENTE DE FIBRAS · MASA MADRE · CLEAN LABEL BRIDOR

LOS PANECILLOS

39040

PRECOCIDO

Bola Nórdico 60g x65

FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

30893

PRECOCIDO

Panecillo de Campaña 45g x60

FUENTE DE FIBRAS · MASA MADRE · CLEAN LABEL BRIDOR

33994

PRECOCIDO

Panecillo de Centeno 50g x50

MASA MADRE · CLEAN LABEL BRIDOR · RICO EN FIBRAS

30898

PRECOCIDO

Panecillo de Semillas y Cereales 45g x60

FUENTE DE FIBRAS · MASA MADRE · CLEAN LABEL BRIDOR · NUEVA RECETA

33993

PRECOCIDO

Panecillo Sarraceno 45g x50

FUENTE DE FIBRAS · MASA MADRE · CLEAN LABEL BRIDOR · NUEVA RECETA

30897

PRECOCIDO

Panecillo Triàngulo de Aceitunas Verdes 45g x45

FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

31588

PRECOCIDO

Surtido de Panecillo Prestige 45g x90

FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

EL PAN PARA CATERING

30894

PRECOCIDO

Pan con Frutos 180g x20

CLEAN LABEL BRIDOR · RICO EN FIBRAS

REFERENCIAS SERVICIOS

31301

Finedor® Tradicional 45g x30

FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

32321

Pan con Frutos 180g x15

CLEAN LABEL BRIDOR · RICO EN FIBRAS

31305

Panecillo de Semillas y Cereales 45g x35

FUENTE DE FIBRAS · MASA MADRE · CLEAN LABEL BRIDOR

Partenaire officiel de la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France

SOCIÉTÉ NATIONALE DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE

BRIDOR SIGNÉ

Frédéric Lalos | MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

ESTOS GRANDES PANES DE CALIDAD EXCEPCIONAL,
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.

38187

Lutécine Cereales 280g x22

FUENTE DE FIBRAS · MASA MADRE · CLEAN LABEL BRIDOR

LAS BAGUETTES

33364

Baguette de Campaña 280g x25

FUENTE DE FIBRAS · MASA MADRE · CLEAN LABEL BRIDOR

33362

Baguette Parisina 280g x25

FUENTE DE FIBRAS · MASA MADRE · CLEAN LABEL BRIDOR

38186

Lutécine 280g x22

FUENTE DE FIBRAS · MASA MADRE · CLEAN LABEL BRIDOR

LOS PANES PARA COMPARTIR

34674

El Gran Pan de Cereales 1.1kg x8

FUENTE DE FIBRAS · MASA MADRE · CLEAN LABEL BRIDOR

34672

El Gran Parisino 1.1kg x8

FUENTE DE FIBRAS · MASA MADRE · CLEAN LABEL BRIDOR

34673

El Gran Pochon 1.1kg x8

MASA MADRE · CLEAN LABEL BRIDOR

34233

El integral 330g x26

MASA MADRE · CLEAN LABEL BRIDOR · RICO EN FIBRAS

33363

El pan Bâtard 330g x20

FUENTE DE FIBRAS · MASA MADRE · CLEAN LABEL BRIDOR

33365

El pan Bâtard 540g x14

FUENTE DE FIBRAS · MASA MADRE · CLEAN LABEL BRIDOR

34230

El pan Bâtard de Higos 330g x26

FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

38148

El pan de cereales 280g x28

FUENTE DE FIBRAS · MASA MADRE · CLEAN LABEL BRIDOR

32992

El pan de cereales 450g x16

FUENTE DE FIBRAS · MASA MADRE · CLEAN LABEL BRIDOR

32993

El pochon 450g x16

MASA MADRE · CLEAN LABEL BRIDOR

38147

El pochon Tradicional 280g x28

MASA MADRE · CLEAN LABEL BRIDOR

34503

Muesli 280g x26

FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

34110

Pan Centeno-Limon 330g x26

FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

34234

Pan con Nueces 400g x25

FUENTE DE FIBRAS · MASA MADRE · CLEAN LABEL BRIDOR

34671

Pavé con uvas de espiritu sarraceno 350g x20

FUENTE DE FIBRAS · MASA MADRE · CLEAN LABEL BRIDOR

33860

REFERENCIAS SERVICIOS

El pochon 450g x4

MASA MADRE · CLEAN LABEL BRIDOR

Los Gourmets

RECETAS QUE NUESTROS PANADEROS ELABORAN CON MAESTRÍA, OFRECIENDO ASÍ PANES CON CARÁCTER DE SABOR INTENSO Y 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, LAS MASAS MADRE SE ELABORAN EN NUESTROS CENTROS DE FABRICACIÓN RESPETANDO LARGOS TIEMPOS DE FERMENTACIÓN Y SE OFRECEN FORMAS Y ACABADOS COMPLEJOS PARA ADAPTARSE LO MEJOR POSIBLE A SUS NECESIDADES.

LOS PANECILLOS

35130

PRECOCIDO

Bola Rùstico 55g x70

CLEAN LABEL BRIDOR

31520

PRECOCIDO

Cuadrado Rùstico 40g x80

FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

37627

PRECOCIDO

Panecillo Caractère 50g x65

FUENTE DE FIBRAS · MASA MADRE · CLEAN LABEL BRIDOR

37628

PRECOCIDO

Panecillo Cereales y Semillas 50g x65

FUENTE DE FIBRAS · MASA MADRE · CLEAN LABEL BRIDOR

31480

PRECOCIDO

Panecillo de Centeno 45g x60

FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

33417

PRECOCIDO

Pavé de Campaña 50g x130

FUENTE DE FIBRAS · MASA MADRE · CLEAN LABEL BRIDOR

30729

PRECOCIDO

Pavé de Campaña 70g x100

MASA MADRE · CLEAN LABEL BRIDOR

30416

PRECOCIDO

Triàngulo Rùstico 55g x50

FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

LOS PANES PARA BOCADILLO

38287

PRECOCIDO

Baguetina Caractère 120g x50

MASA MADRE · CLEAN LABEL BRIDOR

38288

PRECOCIDO

Baguetina Centeno y Cereales 120g x50

MASA MADRE · CLEAN LABEL BRIDOR · RICO EN FIBRAS

38289

PRECOCIDO

Baguetina Cereales y Semillas 120g x50

FUENTE DE FIBRAS · MASA MADRE · CLEAN LABEL BRIDOR

31611

PRECOCIDO

Baguetina de Semillas y Cereales 140g x28

FUENTE DE FIBRAS · MASA MADRE · CLEAN LABEL BRIDOR

31610

Baguetina Tradicional 140g x25

FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

LAS BAGUETTES

32672

Baguette 1778 280g x25

FUENTE DE FIBRAS · MASA MADRE · CLEAN LABEL BRIDOR

36831

Baguette Caractère 280g x22

MASA MADRE · CLEAN LABEL BRIDOR

LOS PANES PARA COMPARTIR

34909

Hogaza de espelta 450g x18

FUENTE DE FIBRAS · MASA MADRE · CLEAN LABEL BRIDOR

37742

Pan Cereales y Semillas 400g x18

FUENTE DE FIBRAS · MASA MADRE · CLEAN LABEL BRIDOR

35030

Pan de Centeno 330g x26

FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

30735

Pavé Multisemillas 450g x30

FUENTE DE FIBRAS · MASA MADRE · CLEAN LABEL BRIDOR

30734

Pavé Rùstico 450g x25

FUENTE DE FIBRAS · MASA MADRE · CLEAN LABEL BRIDOR

REFERENCIAS SERVICIOS

32147

Cuadrado Rùstico 40g x30

FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

31816

Pavé de Campaña 450g x9

FUENTE DE FIBRAS · MASA MADRE · CLEAN LABEL BRIDOR

Los Esenciales

PANES TRABAJADOS CON SENCILLEZ PERO SIEMPRE SIGUIENDO LA MISMA EXIGENCIA DE CALIDAD BRIDOR, CARACTERIZADOS POR SUS FORMAS CLÁSICAS Y SABORES BIEN RECONOCIDOS, PARA RESPONDER A LAS NECESIDADES DE LA VIDA DIARIA.

LA MAYORÍA DE LAS RECETAS DE LOS PANES DE LA COLECCIÓN «LOS ESENCIALES» ESTÁ FORMADA POR HARINA LABEL ROUGE.

DESDE LO PANECILLOS A LAS GRANDES BAGUETTES, LES ESSENTIELS SE HORNEAN EN UN HORNO DE SOLERA DE PIEDRA PARA GARANTIZAR UNA EXCELENTE CALIDAD DE COCCIÓN.

LOS PANECILLOS

31586

PRECOCIDO

Flauta Tradicional 70g x55

37253

PRECOCIDO

Pan Bisaledo Tradicional 80g x120

MASA MADRE

34921

PRECOCIDO

Panecillo Blanco 40g x200

37090

PRECOCIDO

Panecillo Multisemillas 40g x200

FUENTE DE FIBRAS

34922

PRECOCIDO

Panecillo Rectàngulo Blanco 55g x140

37089

PRECOCIDO

Panecillo Rectàngulo Multicereales 55g x140

FUENTE DE FIBRAS

34971

PRECOCIDO

Panecillo Rectángulo Rústico con Semillas 55g x140

FUENTE DE FIBRAS

33001

PRECOCIDO

Rombo con Semillas de Amapolo 55g x100

FUENTE DE FIBRAS

33002

PRECOCIDO

Rombo de Semillas y Cereales 55g x100

FUENTE DE FIBRAS

MASA MADRE

33003

PRECOCIDO

Rombo Sésamo 55g x100

FUENTE DE FIBRAS

33000

PRECOCIDO

Rombo Tradicional 55g x100

FUENTE DE FIBRAS

34250

100 % COZIDO

Stick Tradicional 40g x150

37551

PRECOCIDO

Surtido de Panecillo Rectàngulo 55g x120

33074

PRECOCIDO

Surtido de Rombo 55g x100

LOS PANES PARA BOCADILLO

34793

PRECOCIDO

Baguetina Blanco 140g x50

35021

PRECOCIDO

Baguetina con Semillas de Amapolo 140g x50

34794

PRECOCIDO

Baguetina Multisemillas 140g x50

LAS BAGUETTES

34790

PRECOCIDO

Baguette Blanco 280g x25

34792

PRECOCIDO

Baguette de Campaña 280g x25

34791

PRECOCIDO

Baguette Multisemillas 280g x25

REFERENCIAS SERVICIOS

38558

PRECOCIDO

Baguetina Tradicional 140g x24

N!

40589

PRECOCIDO

Bolsa Panecillo Blanco 40g x84

Los Golosos

PANES MUY APETITOSOS QUE SE DISTINGUEN POR SUS ADICIONES DULCES O SALADAS, SIEMPRE SOBRE UNA BASE DE PAN, PERO SIEMPRE SOBRE UNA BASE DE PAN PROCEDENTE AL 100 % DEL SABER HACER PANADERO FRANCÉS.

LOS DIFERENTES FORMATOS OFRECIDOS EN ESTA COLECCIÓN PERMITIRÁN RESPONDER A DIFERENTES MOMENTOS DE CONSUMO.

LOS PANECILLOS

37452

PRECOCIDO

Panecillo con Nueces y Avellanas 55g x75

FUENTE DE FIBRAS · MASA MADRE · 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

38884

100 % COZIDO

B'Break 2 Aceitunas y Romero 70g x40

CLEAN LABEL BRIDOR

37395

100 % COZIDO

B'Break Cacao-Pepitas de Chocolate 70g x40

CLEAN LABEL BRIDOR

38887

100 % COZIDO

B'Break Cacao-Pepitas de Chocolate 70g x40

CLEAN LABEL BRIDOR

37394

100 % COZIDO

B'Break Chorizo 70g x40

38885

100 % COZIDO

B'Break Chorizo 70g x40

FUENTE DE FIBRAS

37396

100 % COZIDO

B'Break Muesli 70g x40

FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

38888

100 % COZIDO

B'Break Muesli 70g x40

CLEAN LABEL BRIDOR

LOS PANES PARA COMPARTIR

N!

40497

PRECOCIDO

Pan con Frutos 300g x30

FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR · FUENTE DE PROTEÍNAS

35110

PRECOCIDO

Pan Muesli 330g x26

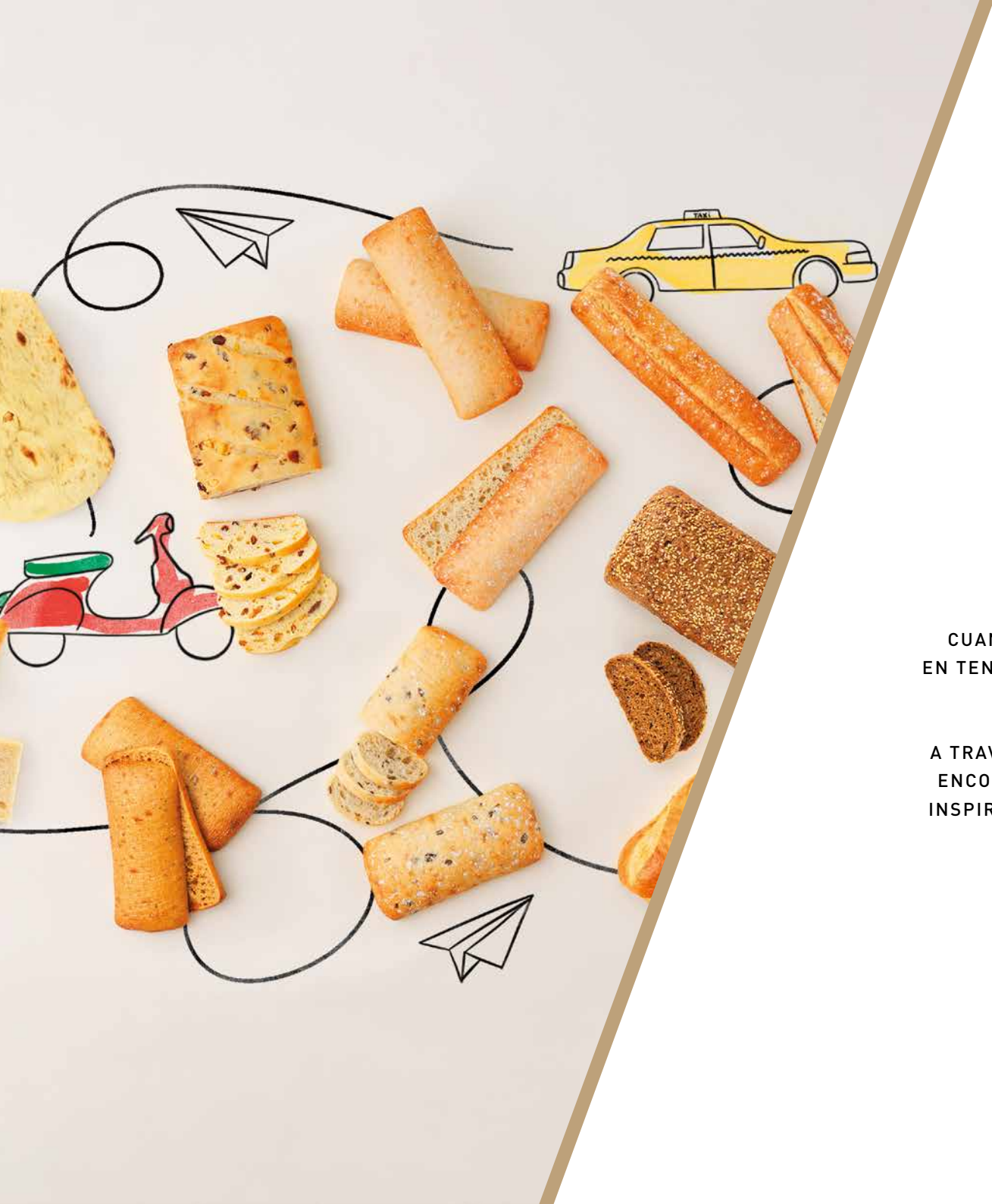
FUENTE DE FIBRAS · CLEAN LABEL BRIDOR

35026

Pavé de Higos 330g x26

FUENTE DE FIBRAS

CLEAN LABEL BRIDOR



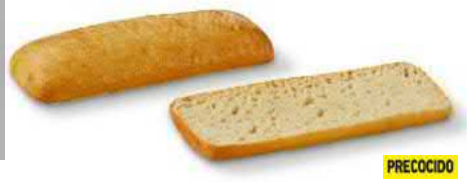
Las Evasiones

CUANDO EL BUEN HACER PANADERO FRANCÉS SE INSPIRA EN TENDENCIAS INTERNACIONALES, PARA OFRECERNOS PANES CON RECETAS SABROSAS Y ORIGINALES.

A TRAVÉS DE NUESTROS DIFERENTES PRODUCTOS SE PUEDEN ENCONTRAR SABORES LOCALES, COMO EL PAVÉ NÓRDICO DE INSPIRACIÓN ESCANDINAVA O LAS CHAPATAS Y EL PAN ESTILO PANETTONE CON SABORES DE ITALIA.

CHAPATAS

37147



Chapata Aceite de Oliva 140g x50

31612

Chapata Aceite de Oliva y Aceitunas Verdes 140g x30

37140

Chapata Tradicional 140g x50

33790

Chapata Tradicional 180g x36

SO MOELLEUX

36110

Pan Brioche Estilo Vienés 130g x44

36417

SO Moelleux Tradicional 100g x64

36100

SO Moelleux Tradicional 140g x46

FOCACCIA

N!

40515

Focaccia Cinquanta Blanco 210g x

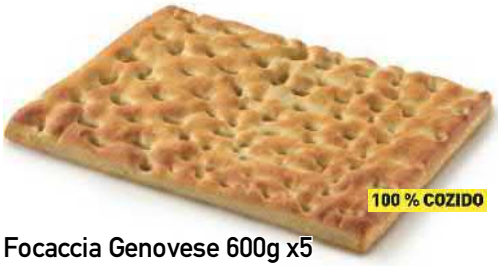
N!

40517

Focaccia Cinquanta Blanco 450g x12

N!

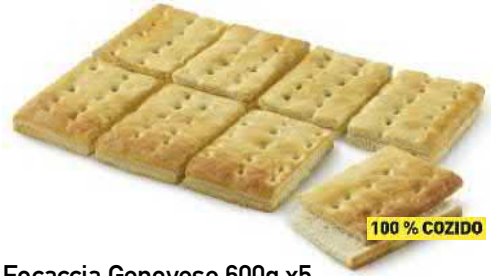
40560



Focaccia Genovese 600g x5

N!

40561



Focaccia Genovese 600g x5

LOS PANES PARA COMPARTIR

35261

Pan Estilo Panettone 330g x13

38226

Pan Nórdico 330g x26

CLEAN LABEL BRIDOR

RICO EN FIBRAS

Bolleria

HOJALDRADO DE GRAN CALIDAD

/ Principalmente PURA MANTEQUILLA: mantequilla DOP Charentes-Poitou o Mantequilla Fina para una bollería fundente de fino hojaldrado.

/ HARINAS FRANCESAS: harinas de trigo clásicas elaboradas a partir de trigo cultivado en Francia*.

/ Con huevos procedentes de gallinas criadas en suelo o al aire libre.

SABOR INSPIRADO EN LA TRADICIÓN

/ Bollería elaborada con el espíritu de la tradición de amasado francesa. Las masas reposan durante horas, para obtener una sabrosa bollería que ofrece 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.

CLEAN LABEL BRIDOR

COMPROMISO CON EL BUEN COMER

El 76 % de nuestra bollería tienen la certificación Clean Label Bridor.

* Salvo coronas danesas y casos de contingencias climáticas que hagan imposible un suministro de trigo originario al 100 % de Francia.

BRIDOR

X

Pierre Hermé Paris

UNA COLABORACIÓN ÚNICA & 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 SUS SABORES COMO EN LA DELICADEZA DE SUS 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

N!

40260

LPC

Mini Croissant 35g x180

CLEAN LABEL BRIDOR · AIRE LIBRE · BRETONA

N!

40261

LPC

Mini Napolitana de Chocolate 40g x180

CLEAN LABEL BRIDOR · AIRE LIBRE · BRETONA

LAS "GOURMANDISES"

N!

40259

LPC

Croissant relleno de Almendra y limón 80g x44

AIRE LIBRE · BRETONA

N!

40257

LPC

Croissant relleno de Almendra y Pistacho 80g x44

AIRE LIBRE · BRETONA

N!

40258

LPC

Triàngulo de manzanas y Canela de Ceilán 75g x44

CLEAN LABEL BRIDOR · AIRE LIBRE · BRETONA

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.

LOS MINIS ET LUNCHS

30300

CRUDO

Caracola con Pasas Lunch 30g x400

31290

LPC

Caracola con Pasas Lunch 30g x230

32972

LPC

Caracola con Pasas Lunch 30g x230

31778

LPC

Croissant Lunch 30g x195

31800

CRUDO

Croissant Lunch 30g x200

32974

LPC

Croissant Lunch 30g x195

30227

LPC

Media Luna de Manzana Lunch 40g x255

31801

CRUDO

Napolitana de Chocolate Lunch 35g x200

31776

LPC

Napolitana de Chocolate Lunch 35g x210

32973

LPC

Napolitana de Chocolate Lunch 35g x210

LOS INDISPENSABLES

31802

CRUDO

Croissant 70g x165

30995

CRUDO

Croissant 80g x120

REFERENCIAS SERVICIOS

31803

Napolitana de Chocolate 80g x150

31544

Caracola de Pasas Lunch 30g x70

31542

Croissant 30g x70

31543

Napolitana de Chocolate Lunch 35g x70

33861

Surtido de Bolleria Lunch x90

Éclat du Terroir

INSPIRADO 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.

GRAN PARTE DE NUESTRA BOLLERÍA ECLAT DU TERROIR ESTÁ ELABORADA CON MANTEQUILLA DOP CHARENTES-POITOU, LA REFERENCIA HISTÓRICA DE LA MANTEQUILLA SECA PARA BOLLERÍA.

LOS MINIS Y LUNCHS

33980 Mini Croissant 25g x 200 **CRUDO**
35191 Croissant Lunch 30g x 195 **LPC**

33981 Mini Napolitana de Chocolate 30 g x 200 **CRUDO**
35192 Napolitana de Chocolate Lunch 35g x 210 **LPC**

35193 Caracola de Pasas Lunch 30g x 230 **LPC**
33982 Mini Caracola con Pasas 35g x 200 **CRUDO**

LOS INDISPENSABLES

32960 Croissant 50g x 120 **LPC**
34161 Croissant 60g x 70 **LPC**
33230 Croissant 70g x 70 **LPC**

37383 Croissant 70g x 70 **LPC**
33914 Croissant 70g x 165 **CRUDO**
31780 Croissant 80g x 60 **LPC**

35203 Croissant Curvo 70g x 70 **LPC**
35022 Croissant Curvo 70g x 165 **CRUDO**

31792 Napolitana de Chocolate 80g x 60 **LPC**
31691 Napolitana de Chocolate 80g x 150 **CRUDO**
34162 Napolitana de Chocolate 70g x 90 **LPC**

32569 Caracola con Pasas 130g x 90 **CRUDO**
39743 Caracola con Pasas 130g x 50 **LPC**

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

38912

LPC

Croissant 70g x60

37457

CRUDO

Napolitana de Chocolate 80g x150

40590

LPC

Napolitana de Chocolate 80g x60

Los Success

EL CROISSANT Y LA NAPOLITANA DE CHOCOLATE SUCCESS SE DISTINGUEN POR EL USO DE INGREDIENTES ESPECÍFICOS RIGUROSAMENTE SELECCIONADOS: MANTEQUILLA FINA, LECHE ENTERA Y HUEVOS ENTEROS PASTEURIZADOS. UNA RECETA ESPECÍFICA CON NOTAS GUSTATIVAS DELICADAS, UN HOJALDRADO SUBLIME Y UNA EXCEPCIONAL ESPONJOSIDAD EN BOCA.

LOS INDISPENSABLES

32566

CRUDO

Croissant 70g x165

CLEAN LABEL BRIDOR

34557

CRUDO

Napolitana de Chocolate 70g x180

CLEAN LABEL BRIDOR

32577

CRUDO

Napolitana de Chocolate 80g x150

CLEAN LABEL BRIDOR

Los Sabrosos

LA BOLLERÍA LOS SABROSOS, ELABORADA CON UNA RECETA RICA EN MANTEQUILLA, SE CARACTERIZA POR SU 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, ES PERFECTA PARA TODOS LOS MOMENTOS DEL DÍA.

LOS MINIS Y LUNCHS

30194 Croissant Lunch 30g x 240 **LPC**

32956 Mini Croissant 20g x 260 **LPC**
32921 Mini Croissant 20g x 200 **CRUDO**
32181 Mini Croissant 25g x 225 **LPC**
32881 Croissant Lunch 30g x 240 **LPC**

30122 Mini Napolitana de Chocolate 28g x 260 **LPC**
30109 Mini Napolitana de Chocolate 28g x 200 **CRUDO**
30128 Napolitana de Chocolate Lunch 32g x 240 **LPC**

32182 Mini Napolitana de Chocolate 25g x 250 **LPC**
32958 Mini Napolitana de Chocolate 28g x 260 **LPC**
32922 Mini Napolitana de Chocolate 28g x 200 **CRUDO**
32918 Napolitana de Chocolate Lunch 32g x 240 **LPC**

30298 Caracola con Pasas Lunch 35g x 260 **LPC**

32183 Mini Caracola con Pasas 30g x 260 **LPC**
32923 Mini Caracola con Pasas 30g x 200 **CRUDO**
32919 Caracola con Pasas Lunch 35g x 260 **LPC**

31252 Media Luna de Manzana Lunch 40g x 255 **LPC**
32924 Media Luna de Manzana Lunch 40g x 255 **LPC**

30220 Surtido de Bollería Lunch 3 x 45 unidades **LPC**
33320 Surtido de Bollería Lunch 3 x 45 unidades **LPC**

LOS INDISPENSABLES

30198 Croissant 50g x 120 — LPC
30214 Croissant 60g x 70 — LPC
30199 Croissant 60g x 180 — CRUDO
30458 Croissant 70g x 60 — LPC

33250 Croissant 40g x 165 — LPC
32882 Croissant 50g x 120 — LPC
31000 Croissant 60g x 70 — LPC
31044 Croissant 70g x 60 — LPC

30063 Croissant 71g x 150 — CRUDO
35653 Croissant 80g x 60 — LPC
35099 Croissant 80g x 150 — CRUDO
35676 Croissant 90g x 50 — LPC

39621 Croissant Curvo 80g x 56 — LPC

30132 Napolitana de Chocolate 70g x 180 — CRUDO

35419 Napolitana de Chocolate 55g x 100 — LPC
32822 Napolitana de Chocolate 65g x 90 — LPC
31001 Napolitana de Chocolate 75g x 70 — LPC
32099 Napolitana de Chocolate 80g x 150 — CRUDO

30277 Caracola con Pasas 105g x 60 — LPC
30269 Caracola con Pasas 105g x 120 — CRUDO

35712 Caracola con Pasas 96g x 66 — LPC
31002 Caracola con Pasas 110g x 60 — LPC

LOS INDISPENSABLES

30234 Media Luna de Manzana 105g x 50 **LPC**

30228 Media Luna de Manzana 105g x 50 **LPC**

40083 Media Luna con trozos de manzana 105g x 50 **LPC**

Los Irrésistibles

UNA GAMA DE BOLLERÍA ELABORADA CON UNA RECETA ÚNICA, EN LA QUE EL TOQUE DE LECHE (1) Y DE NATA [1] APORTAN 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

39714

LPC

Mini Croissant 25g x160

39713

LPC

Mini Napolitana de Chocolate 28g x160

LOS INDISPENSABLES

37460

LPC

Croissant 60g x70

36039

CRUDO

Croissant 65g x180

38317

CRUDO

Croissant 75g x150

37461

LPC

Napolitana de Chocolate 70g x76

36040

CRUDO

Napolitana de Chocolate 75g x165

38318

CRUDO

Napolitana de Chocolate 85g x135

REFERENCIAS SERVICIOS

38203

LPC

Bolsas Croissant 60g x72

38204

LPC

Bolsas Napolitana de Chocolate 70g x72

Los Clasicos

LOS CLÁSICOS, UNA AMPLIA GAMA DE BOLLERÍA AL ESTILO FRANCÉS, 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.

LOS MINIS Y LUNCHS

34840 Mini Croissant 25g x 225 **LPC**
31026 Croissant Lunch 30g x 400 **CRUDO**

34853 Mini Napolitana de Chocolate 25g x 250 **LPC**
31025 Napolitana de Chocolate Lunch 32g x 340 **CRUDO**

34854 Mini Caracola con Pasas 30g x 260 **LPC**
31024 Caracola con Pasas Lunch 35g x 360 **CRUDO**

LOS INDISPENSABLES

30158 Croissant 50g x 200 **CRUDO**
32629 Croissant 55g x 110 **LPC**
30168 Croissant 60g x 180 **CRUDO**
35511 Croissant 80g x 60 **LPC**

32562 Croissant Curvo 80g x 60 **LPC**

33751 Napolitana de Chocolate 65g x 90 **LPC**
30095 Napolitana de Chocolate 70g x 180 **CRUDO**
34581 Napolitana de Chocolate 75g x 70 **LPC**
31027 Napolitana de Chocolate 80g x 70 **LPC**

32717 Maxi Napolitana de Chocolate 150g x 36 **LPC**
32434 Maxi Napolitana de Chocolate 150g x 84 **CRUDO**

30261 Caracola con Pasas 105g x 120 **CRUDO**
32659 Caracola con Pasas 120g x 105 **CRUDO**

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.

LES MINI GOURMANDES COMBINAN NUEVOS SABORES Y NUEVAS TEXTURAS CON FORMAS ORIGINALES Y ATRACTIVOS DECORADOS. ESTA COLECCIÓN APORTA ASÍ UN TOQUE DE ORIGINALIDAD Y DELICIA A TRAVÉS DE UNA EXPERIENCIA INÉDITA DE DEGUSTACIÓN.

LAS MINI "FRIANDISES"

36815

LPC

Mini Extraordinario de Frambuesa 35g x150

36821

LPC

Mini Finger Praliné 35g x150

CLEAN LABEL BRIDOR

36814

LPC

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

CLEAN LABEL BRIDOR

36822

LPC

Surtido de Mini Dulces x200

LAS MINI "GOURMANDISES"

32330

LPC

Mini Extraordinario de Crema 40g x180

32157

LPC

Mini Rollito de Canela 35g x260

31293

CRUDO

Mini Trenza Chocolate 28g x180

31701

LPC

Mini Trenza Chocolate 28g x100

32156

LPC

Mini Trenza de Arándanos 30g x100

32232

LPC

Surtido Mini Gourmandises x140

MINI CROISSANTS RELLENOS

N!

40510

LPC

Mini Croissant relleno de Albaricoque 40g x165

CLEAN LABEL BRIDOR

N!

40509

LPC

Mini Croissant relleno de Cacao-Avellana 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

31104

LPC

Mini Cestas De cerezas 40g x100

31105

LPC

Mini Cestas de Fresa 40g x100

31103

LPC

Mini Cestas de Mango 40g x100

31106

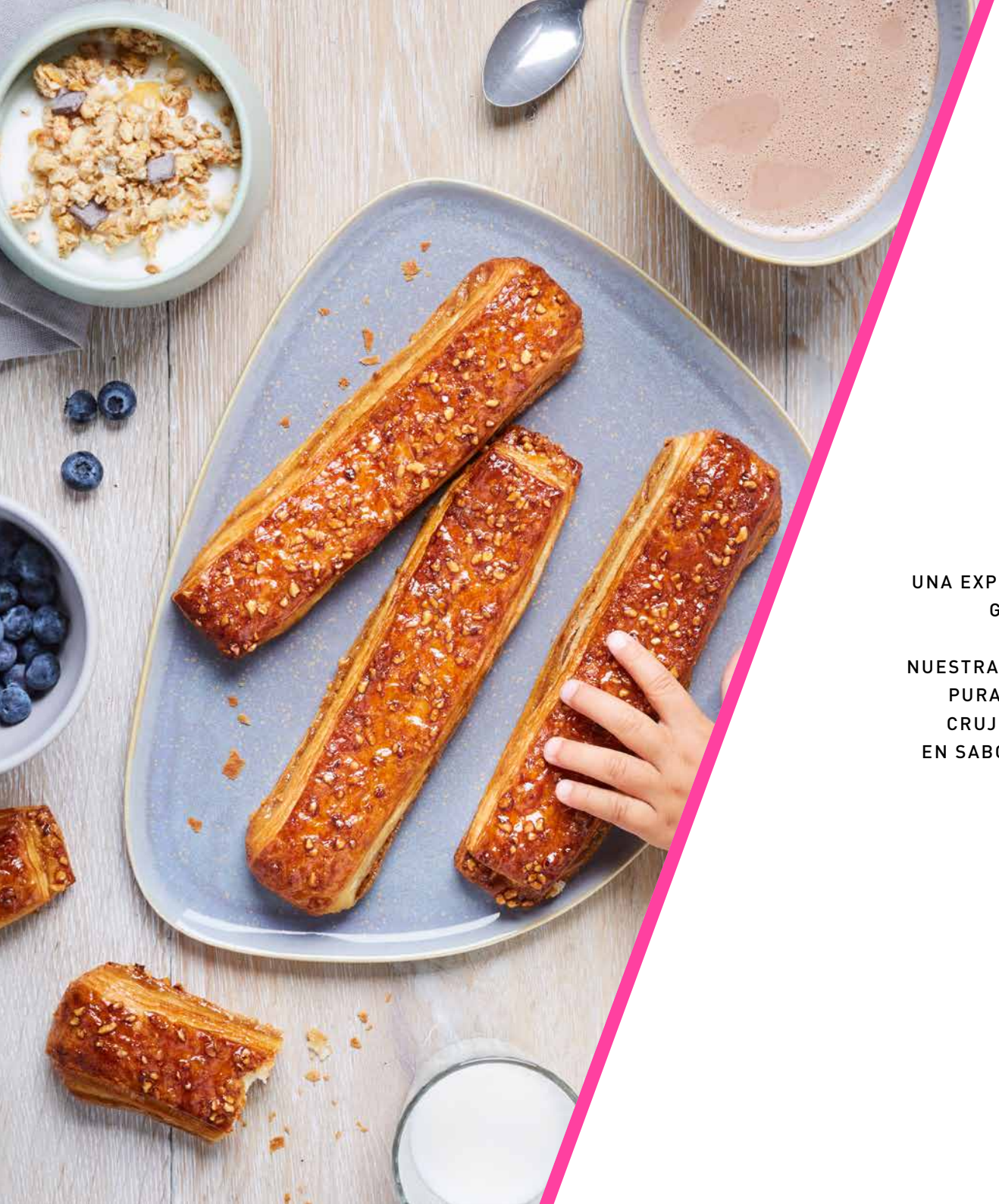
LPC

Mini Cestas Manzana Tatin 40g x100

31507

LPC

Surtido de Mini Cestas con Frutos 40g x100



Maxi Dulce

UNA EXPERIENCIA ÚNICA EN TORNO A LA SENSACIÓN DE PLACER, GRACIAS A UNA BOLLERÍA CREATIVA Y GENEROSA.

NUESTRA BOLLERÍA LES MAXI GOURMANDES SON ESENCIALMENTE PURA MANTEQUILLA CON UN FINO HOJALDRADO, TEXTURA CRUJIENTE Y SABOR INCOMPARABLE. LAS RECETAS, RICAS EN SABOR, SON MUY GENEROSAS: UNA EXPLOSIÓN DE SABORES EN BOCA.

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

37459

LPC

Croissant relleno Cacao-Avellanas 70g x56

CLEAN LABEL BRIDOR

36672

LPC

Croissant relleno Cacao-Avellanas 90g x44

CLEAN LABEL BRIDOR

40407

LPC

Croissant relleno de Albaricoque 90g x40

CLEAN LABEL BRIDOR NUEVA RECETA

34421

LPC

Croissant relleno de Almendras 90g x60

35716

LPC

Croissant relleno de Almendras 95g x60

CLEAN LABEL BRIDOR

40405

LPC

Croissant relleno de Cacao-Avellana 90g x40

NUEVA RECETA

34420

LPC

Croissant relleno de Cacao-Avellanas 90g x60

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 NUEVA RECETA

38539

LPC

Croissant Vegano relleno de Frambuesa 90g x44

VEGANO CLEAN LABEL BRIDOR

LOS MAXI FINGERS

39716

LPC

Maxi Finger Chocolate 90g x60

39717

LPC

Maxi Finger de Manzanas y Canela 90g x60

39715

LPC

Maxi Finger Praliné 90g x60

LOS EXTRAORDINARIOS

36622

LPC

Extraordinario Chocolate-Crema 95g x70

32063

LPC

Extraordinario de Crema 90g x70

37745

LPC

Extraordinario Tres Chocolates 95g x60

LAS TRENZAS

30302

CRUDO

Trenza Chocolate 120g x65

N!

40637

LPC

Trenza Chocolate 90g x70

34060

CRUDO

Trenza de Chococlate Negro 110g x65

LOS SUIZOS

33441

LPC

Suizo Chocolate 100g x70

30042

CRUDO

Suizo Chocolate 120g x70

CROWNS DANESAS

39776

LPC

Crown cereza y semillas de lino 90g x48

39775

LPC

Crown naranja y avellanas troceadas 90g x48

VEGANO

39774

LPC

Crown sabor a vainilla y avellanas troceadas 90g x48

VEGANO

OTRAS ESPECIALIDADES

38184

LPC

Breizh'n'Roll 85g x60

30009

LPC

Croissant con Albaricoques 115g x60

30000

CRUDO

Croissant de Albaricoque 115g x40

38557

LPC

Delicia Maple Pecan 90g x70

CLEAN LABEL BRIDOR

35161

LPC

Pata de Oso de Cacao y Avellanas 100g x30

CLEAN LABEL BRIDOR

32160

LPC

Rollito de Canela 100g x60

39701

LPC

Rollito Ultra Kanel 100g x60

30310

CRUDO

Triángulo de Almendras 90g x100

REFERENCIAS SERVICIOS

N!

40535

LPC

Croissant relleno de Albaricoque 90g x22

CLEAN LABEL BRIDOR

N!

40538

LPC

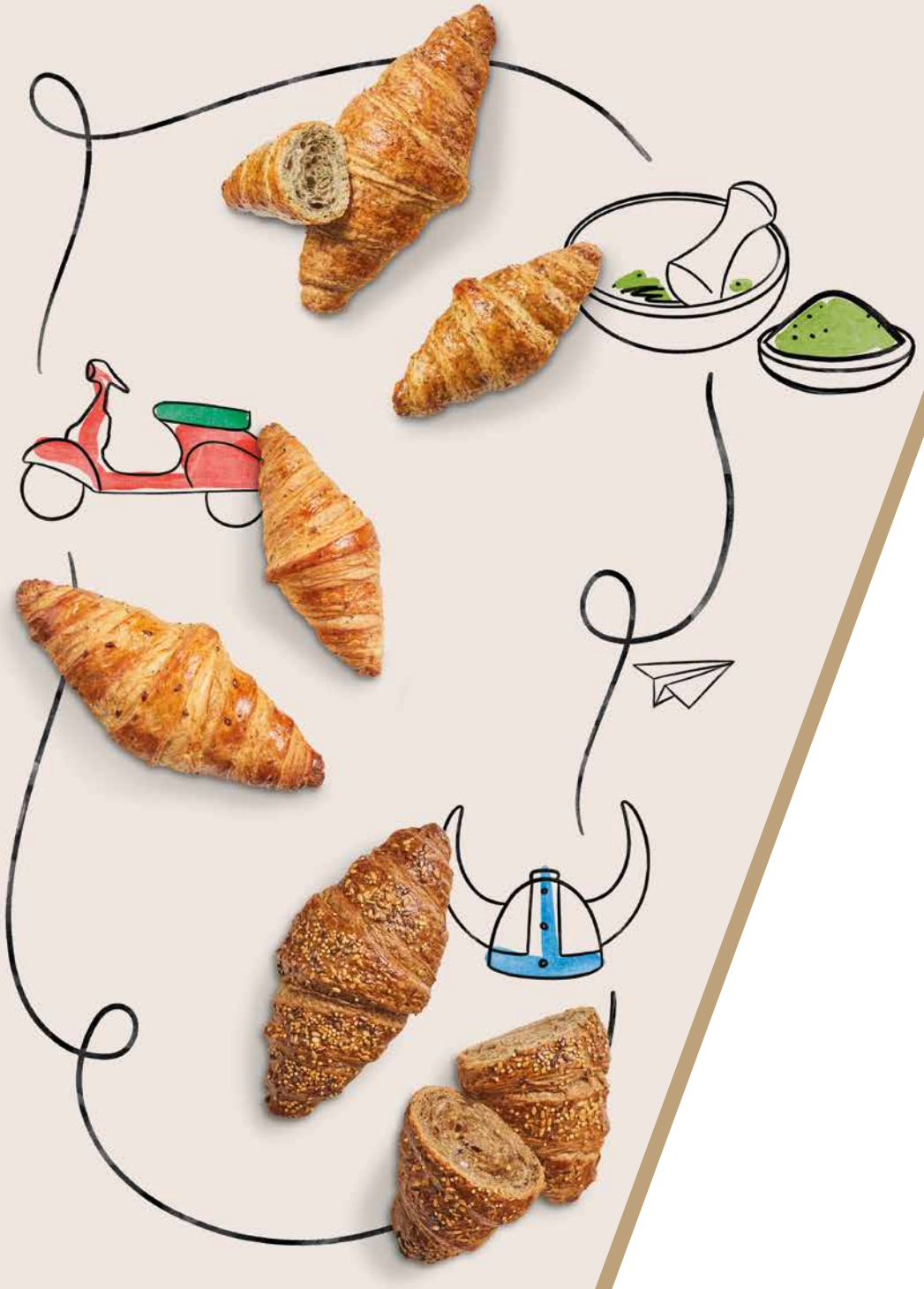
Croissant relleno de Cacao-Avellana 90g x22

CLEAN LABEL BRIDOR

40207

LPC

Croissant relleno de Crema Pastelera 100g x22



Las Evasiones

CUANDO EL BUEN HACER PANADERO FRANCÉS SE INSPIRA EN TENDENCIAS DE AQUÍ Y DE ALLÁ, PARA OFRECERNOS BOLLERÍA RICA EN SABORES.

LES EVASIONS ES UNA GAMA DE BOLLERÍA INSPIRADA EN LAS CULTURAS PANADERAS DEL MUNDO ENTERO.

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.

LOS CROISSANTS

40544

LPC

Croissant con Zaatar 35g x165

CLEAN LABEL BRIDOR

40543

LPC

Croissant con Zaatar 70g x60

CLEAN LABEL BRIDOR

38185

LPC

Croissant de Campaña 70g x70

FUENTE DE FIBRAS

CLEAN LABEL BRIDOR

34732

LPC

Croissant Multicereales 70g x70

FUENTE DE FIBRAS

CLEAN LABEL BRIDOR

35681

LPC

Mini Croissant Multisemillas 35g x180

FUENTE DE FIBRAS

CLEAN LABEL BRIDOR

Snacking

HOJALDRADO DE GRAN CALIDAD

/ Hojaldrado 100% de pura mantequilla: bollería salada elaborada con masa de hojaldre de mantequilla para ofrecer un sabor único, una textura crujiente y un atractivo visual dorado.

/ HARINAS FRANCESAS: harinas de trigo clásicas elaboradas a partir de trigo cultivado en Francia*.

/ Exclusivamente con huevos procedentes de gallinas criadas en suelo.

SABORES & CREATIVIDAD

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

RAPIDEZ DE PREPARACIÓN

/ Una oferta disponible en LPC (listo para cocer) para una preparación sencilla y rápida, que garantiza frescor y flexibilidad.

CLEAN LABEL BRIDOR

COMPROMISO CON EL BUEN COMER

El 86 % de snacks salados son Clean Label Bridor.

* Salvo contingencias climáticas que hagan imposible un suministro de trigo originario al 100 % de Francia.

Snacking

DELICIOSOS SNACKS SALADOS, CON RELLENOS ABUNDANTES Y VARIADOS PARA RESPONDER AL MERCADO DEL SNACKING EN PLENO APOGEO.

FORMATOS ADAPTADOS A LOS DIFERENTES MOMENTOS DE CONSUMO: 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.

33140

LPC

Rollito Pizza 120g x54

LOS MINI SNACKS

38798

LPC

Extraordinario con Queso 35g x180

VEGE TARIANO · CLEAN LABEL BRIDOR

38926

LPC

Mini Rollito al Pesto 30g x225

VEGE TARIANO · CLEAN LABEL BRIDOR

38925

LPC

Mini Rollito con Queso 35g x225

VEGE TARIANO · CLEAN LABEL BRIDOR

38929

LPC

Mini Rollito Pizza 35g x225

VEGE TARIANO · CLEAN LABEL BRIDOR

38928

LPC

Mix mini Rollito Salado x225

VEGE TARIANO · CLEAN LABEL BRIDOR

LAS TRENZAS

38238

LPC

Trenza Cebolla y Queso 90g x70

VEGE TARIANO · CLEAN LABEL BRIDOR

38239

LPC

Trenza Pizza 90g x70

VEGE TARIANO · CLEAN LABEL BRIDOR

LAS CESTAS

34401

LPC

Cesta con Jamon y Queso 100g x70

N!

40643

LPC

Cesta con Queso La Vaca que ríe® 100g (con bolsas) x70

VEGE TARIANO · CLEAN LABEL BRIDOR

N!

40642

LPC

Cesta con Queso La Vaca que ríe® 100g (con pegatinas) x70

VEGE TARIANO · CLEAN LABEL BRIDOR

LAS CARACOLAS SALADAS

33123

LPC

Caracola de Jamon y Queso 120g x54

LOS CROISSANTS RELLENOS

37455

LPC

Croissant relleno de Queso 90g x60

VEGE TARIANO CLEAN LABEL BRIDOR

EL BUN N'ROLL

36967

LPC

Bun'n'Roll 85g x50

VEGE TARIANO CLEAN LABEL BRIDOR

REFERENCIAS SERVICIOS

38366

LPC

Bun'n'Roll 85g x20

VEGE TARIANO CLEAN LABEL BRIDOR

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.

UNE RECETTE LENÔTRE PARIS PROFESSIONNELS

BRIDOR, UNE RECETTE

Lenôtre

PROFESSIONNELS

BRIDOR Y LA CASA LENÔTRE SE HAN ASOCIADO PARA OFRECER A LOS PROFESIONALES UNA REPOSTERÍA EXCEPCIONAL: CUIDADOS ACABADOS (DECORADOS A MANO), SABORES INTENSOS E INGREDIENTES NOBLES. ESTA GAMA REFLEJA LA TRADICIÓN DE LA REPOSTERÍA FRANCESA: ¡LA EXCELENCIA LENÔTRE EN UN PASTELITO BRIDOR!

MACARONS DE INSPIRACIÓN TRADICIONAL SOBRE BASE DE CREMA DE MANTEQUILLA, GANACHE O COMPOTA DE FRUTAS. PASTELES ÚNICOS PRESENTADOS CON DIFERENTES FORMATOS EN BANDEJAS DE GAMA ALTA.

LOS MACARONS

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

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

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

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

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

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

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

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

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 bandejas

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

LA MINI REPOSTERIA

35980 Bandeja Vendôme 380g

8 unidades por receta - en 2 bandejas - DLUO 12 meses

1. Tartaleta Castaña
2. Tartaleta Limón
3. Tartaleta Frambuesa y Grosella
4. Tartaleta Chocolate con leche-Pasión
5. Tartaleta Tatin
6. Tartaleta Frambuesa
7. Tartaleta Ciruela Mirabel

35981 Bandeja Diamant Brun 387g

10 unidades por receta - en 2 bandejas - DLUO 18 meses

1. Bizcocho de Cacao
2. Postre "Opéra"
3. Concha de Chocolate con Fruta de la Pasión y Coco
4. Tartaleta Chocolate con leche
5. Concha de Chocolate y Caramelo con Mantequilla Salada DOP Isigny
6. Postres al estilo Concerto
7. Eclair Chocolate

35982 Bandeja Versailles 854g

7 unidades por receta - en 1 bandeja - DLUO 12 meses

1. Chou de praliné
2. Postres al estilo Concerto
3. Tartaleta Guinda
4. Tartaleta Merengue Limón
5. Concha de Fresa
6. Tartaleta Frambuesa
7. Eclair Chocolate
8. Postres de Albaricoque y Praliné
9. Tartaleta Pera-Caramelo

Las Delicias

UNA COLECCIÓN DE PASTELES ÚNICOS, ELEGANTES Y MODERNOS ELABORADOS A PARTIR DE INGREDIENTES DE CALIDAD Y RESPETANDO LAS REGLAS DEL BUEN HACER PANADERO FRANCÉS.

/ DELICIOSOS MACARONS AL ESTILO FRANCÉS, SABROSOS Y MODERNOS: EXTERIOR CRUJIENTE AL MORDER Y LUEGO FUNDENTE EN BOCA, GRACIAS A SU MERENGUE TRABAJADO EN FRÍO.

/ FINANCIERS CON CUATRO RECETAS TRADICIONALES DE PURA MANTEQUILLA Y CON MUCHA ALMENDRA

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

36428 Bandeja de macarons Colección Primavera 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

LOS FINANCIEROS

35646 Bandeja de financieros (48 x 11g)

6 unidades por receta, en 1 bandeja

1. Pistacho con decoración de Pistachos en palitos
2. Limón
3. Cacao con decoración de Semilla de cacao
4. Pistacho
5. Vainilla con decoración de Almendra en palitos
6. Cacao
7. Limón con decoración de Almendras molidas
8. Vainilla

Las Evasiones

PRODUCTOS EXQUISITOS Y SABROSOS QUE SE INSPIRAN EN LAS CULTURAS LOCALES DEL MUNDO ENTERO, COMO LA MAGDALENA, EL ICONO DE LA PASTELERÍA FRANCESA, LOS MUFFINS CUYA RECETA VIENE DIRECTAMENTE DE LOS ESTADOS UNIDOS, O EL PASTEL DE NATA, LA DELICIA TÍPICAMENTE PORTUGUESA. UNA GAMA MUY RICA PARA MÚLTIPLES MOMENTOS DE CONSUMO.

LAS MAGDALENAS

38982 Magdalena Tradicional 45g x 54 **100 % COZIDO**

38983 Magdalena Cacao y Avellanas 55g x 54 **100 % COZIDO**

LOS CHOUQUETTES

39052 Chouquette 20g x 384 **LPC**

LOS MUFFINS

38973 Muffin Chocolate con Trocitos de Chocolate 95g x 28 **100 % COZIDO**

38975 Muffin Tradicional con Trocitos de Chocolate 95g x 28 **100 % COZIDO**

38974 Muffin Arándanos 95g x 28 **100 % COZIDO**

38978 Muffin Chocolate relleno de Chocolate-Avellanas 120g x 28 **100 % COZIDO**

EL PASTEL DE NATA

39747 Pastel de Nata 60g x 60 **LPC**

Los 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
30202	Croissant 60 g Sabrosos	CRUDO	60	120	30199
30135	Napolitana de Chocolate 70 g Sabrosos	CRUDO	60	120	30132
Los 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
31982	Surtido de Bolleria Lunch Sabrosos (30 croissants +30 napolitanas de chocolate +30 caracolas con pasas)	LPC	90	132	
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

/ PAINS

		Tecnología	Unidades / caja	Cajas / palé	Código estándar
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 BÍO 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)	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 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 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	5 min.	150°C

BRIDOR

SHARE

THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD

BR44ESV3 - Edici n ener o de 2021 - F otos no contr actuales - Cr ditos fotos : Franck Hamel - A point studio - Studio R ougereau - Bruno P anch vre - Julien Mota - iStock - Shutter stock
Studio Mixture - Am lie R oche - Clan d' oeil - Charlotte Str mwall - F ranck Boisselier

PEFC 10-31-1614 Impreso con tinta v egetal.

GROUPE LE DUFF

BRIDOR, UNA MARCA DEL GRUPO LE DUFF

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