

Eclat du terroir



Puisant son inspiration aux sources de la tradition tourière française, « Eclat du terroir » concentre tous les savoir-faire de BRIDOR dans une gamme de viennoiseries d'exception, crue ou prête à cuire. Recettes riches, grammages généreux, feuilletage bien marqué, saveur finale « beurre caramel » unique en son genre. Plus de croustillance, plus de corps et plus de mâche, « Eclat du Terroir » rassemble tous les avantages attendus par les professionnels et les consommateurs exigeants.

EN: Drawing inspiration from French pastry-making tradition, the "Eclat du terroir" range is a concentrate of BRIDOR know-how in a selection of exceptional unbaked or ready-to-bake Viennese pastries. Rich recipes, generous portions, pronounced flakiness, a final, unique "caramel butter" flavour. With extra crispiness, more body and more consistency, "Eclat du Terroir" combines all the qualities expected by demanding professionals and consumers.

DE: Inspiriert von der traditionell-französischen Backkunst konzentriert "EIN HAUCH FRANKREICH" das gesamte Savoir-faire von BRIDOR in einem Sortiment für außergewöhnliches Feingebäck, ungebacken oder backfertig. Reichhaltige Rezepte, großzügige Zutatenmengen, feiner Blätterteig. Das Endprodukt verfügt über einen einzigartigen Geschmack nach "Butter-Karamell". Knuspriger, reichhaltiger und mehr Konsistenz, "EIN HAUCH FRANKREICH" vereint alle die Eigenschaften, die anspruchsvolle Experten und Verbraucher erwarten.

ES: Inspirado en las fuentes de la tradición de amasado francesa, "Eclat du terroir" concentra todos los conocimientos técnicos y prácticos de BRIDOR en una gama de bollería excepcional, cruda o lista para cocer. Recetas ricas, pesos generosos, hojaldrado bien marcado, sabor final "mantequilla caramelo" único en su género. Más crujiente, más cuerpo y mayor consistencia, "Eclat du Terroir" reúne todas las ventajas que esperan los profesionales y los consumidores exigentes.

IT: Ispirato alle radici della tradizione artigianale francese, "Lustro del territorio" concentra tutta l'abilità di BRIDOR in una gamma di pasticceria d'eccezione, cruda o pronta da cuocere. Ricette ricche, quantità generose, deliziosa pasta sfoglia, gusto finale di "burro caramello" unico nel suo genere. Grazie a una maggiore croccantezza, corposità e consistenza, "Lustro del territorio" unisce tutti i vantaggi che professionisti e clienti esigenti si aspettano.

NL: « Eclat du terroir » put zijn inspiratie uit de Franse bakkerstraditie en concentreert alle vakkennis van BRIDOR in een assortiment uitstekende luxebroodjes, ongebakken of klaar om te bakken. Rijke recepten, genereus van gewicht, duidelijk zichtbare deeglagen, "caramelboterige" eindsmaak, uniek in zijn soort. « Eclat du Terroir » is knapperiger, heeft meer body en meer bite en biedt alle voordelen die veeleisende professionals en klanten ervan verwachten.

PT: Buscando a sua inspiração nas fontes de tradição pasteleira francesa, «Esplendor da terra» concentra todos os know-how da BRIDOR numa gama de pastelaria excepcional, crua ou pronta-a-cozer. Receitas ricas, gramagens generosas, folhado bem marcado, sabor final «manteiga caramelizada» única no seu género. Mais estaladiço, mais corpo e mais conteúdo, «Esplendor da terra» reúne todas as vantagens aguardadas pelos profissionais e os consumidores exigentes.

JA: フランスの誇る伝統的なパイ生地作りを遵守したエクラ・ドゥ・テロワールには、ブリドール社秘伝の技術が凝縮されています。この卓越したクオリティのペストリー製品は、未加熱タイプと焼くだけタイプの二種類があります。リッチなレシピ、贅沢なグラム配分、際立ったパイ生地層、最後に立ち上る「香ばしいバター」の香りは、他に並ぶものがありません。いっそうのサクサク感と、生地のしっかりとした味わいは、あらゆる業者や消費者の厳しい要求を見事に満たしています。

ZH: 借鉴法国传统面点制作人士的说法：“风土的精髓”，在一系列独一无二的糕点和未烘焙和预烘焙面点中，汇集了BRIDOR所有的专业知识。众多的配方，足量的产品，多层次高品质的千层酥皮，回味悠长的独特的“焦糖黄油”味。更酥脆，更结实，更具咀嚼性，“风土的精髓”集合了专业人士和挑剔的消费者们需要的所有的优点。

