

Collection Viennoiserie



La Collection Viennoiserie BRIDOR, c'est plus de 100 références de viennoiseries au feuilletage exclusivement pur beurre, élaborés dans le respect de la tradition tourière française : lenteur, douceur, tempérance. Les pâtes reposent de longues heures, laissant aux levures le temps nécessaire à la fermentation. Ces fermentations longues permettent de produire des viennoiseries savoureuses avec des palettes d'arômes naturelles, complexes, riches et intenses.

EN: The BRIDOR Viennese Pastry Collection consists of over 100 Viennese pastries made with all-butter pastry, using traditional slow, gentle and temperate French methods. Doughs are given long rising times, allowing yeasts the necessary fermentation period. This long fermentation time results in delicious pastries with a palette of natural, complex, rich and intense flavours.

DE: Die Feingebäck-Kollektion BRIDOR umfasst über 100 Sorten Feingebäck aus Blätterteig mit reiner Butter, die unter Berücksichtigung der traditionellen französischen Tourierung hergestellt wurden: Langsamkeit, Geschmeidigkeit, schonende Verarbeitung. Durch die extra langen Gehzeiten der Teige wird die Fermentation der Hefen begünstigt. Dank dieser langsamen Fermentation kann geschmackvolles Feingebäck produziert werden, das sich durch eine ganze Reihe an natürlichen, komplexen, reichhaltigen und intensiven Aromen auszeichnet.

ES: La Colección Bollería BRIDOR consta de más de 100 referencias de bollería hojaldrada exclusivamente pura mantequilla, elaborada respetando la tradición de amasado francesa: lentitud, suavidad y templanza. Las masas reposan durante horas, dejando a las levaduras el tiempo necesario para fermentar. Estas largas fermentaciones permiten elaborar una bollería sabrosa con paletas de aromas naturales, complejos, ricos e intensos.

IT: La Collezione Pasticceria BRIDOR raggruppa più di 100 prodotti di pasticceria con pasta sfoglia al burro, preparati nel rispetto della tradizione artigianale francese: lentamente, dolcemente, moderatamente. Gli impasti riposano a lungo, lasciando al lievito il tempo necessario a fermentare. Queste lunghe fermentazioni permettono di produrre una pasticceria gustosa con varietà di aromi naturali, complessi, ricchi e intensi.

NL: Het assortiment luxebroodjes van BRIDOR bestaat uit meer dan 100 luxebroodproducten van uitsluitend bladerdeeg met zuivere roomboter, gemaakt met respect voor de Franse bakkerstraditie: rust, zachtheid, gematigdheid. De degen rusten langdurig, waardoor de gist alle tijd krijgt om te fermenteren. Door deze langdurige fermentatie kunnen wij smakelijke luxebroodjes produceren met natuurlijke smaakpaletten, complex, rijk en intens.

PT: A Coleção pastelaria da BRIDOR, são mais de 100 referências de pastelaria de folhado exclusivamente pura manteiga, elaborados no respeito da tradição pasteleira francesa: lentidão, suavidade, temperança. As massas repousam longas horas, deixando o tempo necessário às leveduras para que fermentem. Estas longas fermentações permitem produzir saborosas pastelarias com notas de aromas naturais, complexos, ricos e intensos.

JA: ブリドールのペストリーは、100種類以上にのぼります。いずれも純粋バター製で、フランスの伝統的なパン製法を遵守して製造されています。すなわち製造行程にたっぷり時間をかけ、最大限の配慮とともに生地を取り扱っています。生地を長時間寝かせることによって、酵母をじっくりと発酵させています。この長期間発酵は、ナチュラルなアロマを生かしたリッチでコクのあるペストリーの誕生につながります。

ZH: BRIDOR糕点酥饼系列，包括了超过100种纯黄油制作的的面点，严格遵循法国传统面点制作方法：慢，柔和，节制。面团长时间的静置，让酵母充分发酵。长时间的发酵让面点产生多种自然的香味，复杂，丰富而浓郁。



Les Crues



LES VIENNOISERIES CRUES SURGELÉES BRIDOR sont à pousser puis dorer à l'œuf, avant cuisson. Pour les établissements produisant régulièrement et en quantité significative des viennoiseries. Nécessite une chambre de fermentation (chaude et humide) pour permettre aux levures de se développer. Mise en œuvre par du personnel qualifié en boulangerie.

EN: BRIDOR UNBAKED FROZEN VIENNESE PASTRIES should be allowed to proof, then eggwashed before baking. For kitchens producing significant quantities of Viennese pastries on a regular basis. Requires a fermentation room (warm and damp), to enable the yeasts to develop, and preparation by personnel qualified in bakery.

DE: DIE UNGEBACKENEN, TIEFGEFRORENEN FEINBACKWAREN BRIDOR müssen vor dem Backen noch treiben und mit Ei bestrichen werden. Für Einrichtungen, die regelmäßig und in größerer Menge Feingebäckwaren produzieren. Gärkammer erforderlich (warm und feucht), damit die Hefen sich entwickeln können. Verwendung durch qualifiziertes Bäckereipersonal.

ES: LA BOLLERÍA CRUDA CONGELADA BRIDOR debe fermentarse y, después, dorarse al huevo antes de la cocción. Para los establecimientos que elaboran bollería de forma regular y en grandes cantidades. Requiere una cámara de fermentación (cálida y húmeda) para que las levaduras se desarrollen. Debe ser elaborada por personal cualificado en panadería.

IT: I prodotti della PASTICCERIA CRUDA SURGELATA BRIDOR devono lievitare ed essere dorati con uovo prima della cottura. Per le strutture che servono pasticceria regolarmente e in grandi quantità. È necessaria una camera di fermentazione (calda e umida) per permettere al lievito di svilupparsi. Lavorazione da parte di personale esperto di panetteria.

NL: De BRIDOR ONGEBAKKEN EN BEVROREN LUXEBROODJES moeten voor het bakken nog rijzen en daarna met ei bestreken worden. Voor bedrijven die regelmatig grote hoeveelheden luxebroodjes maken. Rijskast noodzakelijk (warm en vochtig), zodat de gist zich kan ontwikkelen. Bereiding door gekwalificeerd bakkerijpersoneel.

PT: A PASTELARIA CRUA ULTRA-CONGELADA DA BRIDOR estão pontas para levedar e dourar com ovo, antes da cozedura. Para os estabelecimentos que produzem regularmente e em quantidade significativa pastelarias. Necessita de uma câmara de fermentação (quente e húmida) para permitir que as leveduras se desenvolvam. Implementação por pessoal qualificado em padaria.

JA: ブリドールの冷凍製未加熱ペストリーは、発酵ならびに卵による艶出しを行った後に加熱するタイプの製品です。定期的なリズムで大量のペストリーを必要とする業者向けです。酵母の発達を促すための醗酵室(暑く湿度の高い)設備を要します。パン職人技術を有した担当者による取り扱いが必要とされます。

ZH: 未烘焙急冻糕点 (LES VIENNOISERIES CRUES SURGELEES BRIDOR) 是需要烘焙前进行醒发和刷上蛋液的面团。主要用于定期和大批量生产糕点的机构。需要一个发酵室(湿热), 让酵母充分发酵。需要面包店专业人员进行制作。



Les Essentielles



LE CROISSANT BRIDOR symbolise le plaisir à l'état pur : léger, feuilleté, croustillant, au bon goût de beurre, compagnon incontournable du petit déjeuner. BRIDOR vous propose un large éventail de croissants permettant de répondre à toutes les attentes : forme, grammage, beurrage. A pousser puis à dorer à l'œuf, avant cuisson.

LE PAIN AU CHOCOLAT BRIDOR allie les saveurs intenses du cacao d'origine à la délicatesse du feuilletage pur beurre, croustillant puis fondant, unique, signé BRIDOR. Source de plaisir, de gourmandise et d'énergie, il accompagne tous les moments de la journée. A pousser puis à dorer à l'œuf, avant cuisson.

LES PAINS AUX RAISINS BRIDOR procurent un intense moment de plaisir, moelleux, généreux, riche en crème pâtissière. Les raisins sont soigneusement sélectionnés à chaque récolte. D'un beau calibre, ils offrent la saveur délicate mêlée de sucre et de miel. A pousser puis à dorer à l'œuf, avant cuisson.

EN: THE BRIDOR CROISSANT symbolises pure pleasure:

light, flaky, crispy and with a good buttery taste, the essential breakfast treat. BRIDOR offers a wide range of croissants in different shapes, weights and butter content to meet all your needs. To prove and eggwash before baking.

THE BRIDOR PAIN AU CHOCOLAT combines an intense authentic cocoa flavour with a delicate and unique butter pastry, first crispy then melting, by BRIDOR. A true source of gourmet pleasure and energy, it is ideal at any time of day. To prove and eggwash before baking.

The BRIDOR PAINS AUX RAISINS procure an intense moment of pleasure with their mellow softness, rich in crème pâtissière. The raisins are carefully selected at each harvest, generous in size, with a delicate flavour of sugar and honey. To prove and eggwash before baking.

DE: Das CROISSANT BRIDOR steht für Genuss in Reinform:

leicht, blättrig, knusprig, mit feinem Buttergeschmack, ein Muss auf jedem Frühstückstisch. BRIDOR bietet Ihnen eine große Auswahl an Croissants an, sodass verschiedenste Anforderungen erfüllt werden: Form, Menge, Fettgehalt. Vor dem Backen treiben lassen und mit Ei bestreichen.

Das SCHOKOBRÖTCHEN BRIDOR verbindet den intensiven Geschmack echten Kakaos mit zartem Blätterteig aus reiner Butter, erst knusprig dann zartschmelzend, einzigartig, hergestellt von BRIDOR. Als Quelle für Genuss, Schlemmervergnügen und Energie passt es zu jeder Tageszeit. Vor dem Backen treiben lassen und mit Ei bestreichen.

Die ROSINENSCHNECKEN BRIDOR sorgen für intensiven Genuss, zart, gehaltvoll, reich an Konditorcreme. Die Trauben werden bei jeder Ernte sorgfältig ausgewählt. Von beachtlicher Größe sorgen sie für einen feinen Geschmack mit Noten von Zucker und Honig. Vor dem Backen treiben lassen und mit Ei bestreichen.

ES: EL CROISSANT BRIDOR simboliza el placer en estado

puro: ligero, hojaldrado, crujiente, con un delicioso sabor a mantequilla, compañero ineludible en el desayuno. BRIDOR le propone un amplio surtido de croissants que permiten responder a todas las expectativas: forma, peso y mantequillado. Para fermentar y, después, dorar al huevo antes de la cocción.

EL PAN CON CHOCOLATE BRIDOR combina el sabor intenso del cacao original con la delicadeza del hojaldrado puro mantequilla, crujiente y, después, fundente, único, firmado BRIDOR. Fuente de placer, de delicia y de energía, acompaña todos los momentos de la jornada. Para fermentar y, después, dorar al huevo antes de la cocción.

LOS PANES CON PASAS BRIDOR proporcionan un intenso momento de placer, tiernos, generosos, con abundante crema pastelera. Las uvas son seleccionadas cuidadosamente en cada cosecha. Con un buen calibre, ofrecen un delicado sabor mezcla de azúcar y miel. Para fermentar y, después, dorar al huevo antes de la cocción.

IT: Il CROISSANT BRIDOR è il

simbolo del piacere allo stato puro: leggero, di pasta sfoglia, croccante, con un buon gusto di burro, compagno irrinunciabile della prima colazione. BRIDOR propone una vasta scelta di croissant che risponde a tutte le aspettative: forma, peso, quantità di burro. Deve lievitare ed essere dorato all'uovo prima della cottura.

Il PAIN AU CHOCOLAT BRIDOR unisce il gusto intenso del cacao d'origine alla delicatezza della pasta sfoglia al burro, croccante ma morbida, unica, a marchio BRIDOR. Fonte di piacere, golosità ed energia, accompagna tutti i momenti della giornata. Deve lievitare ed essere dorato all'uovo prima della cottura.

LE GIRELLE ALL'UVETTA BRIDOR regalano un intenso momento di piacere grazie alla morbidezza e alla generosità della crema pasticcera. L'uvetta è selezionata con cura a ogni raccolta. Di buon calibre, offrono un gusto delicato mescolato allo zucchero e al miele. Devono lievitare ed essere dorati all'uovo prima della cottura.



NL: DE CROISSANT BRIDOR staat symbool voor plezier in zijn pure vorm: licht, gelaagd, knapperig, met een heerlijke botersmaak, een onmisbaar onderdeel van het ontbijt. BRIDOR biedt u een breed assortiment croissants aan, waarmee aan alle verwachtingen kan worden voldaan: vorm, gewicht, bebotering. Deze moeten voor het bakken nog rijzen en bestreken worden met ei. HET BRIDOR CHOCOLADE-BROODJE verenigt de intense oorspronkelijke cacaosmaken met het heerlijke bladerdeeg met zuivere roomboter, knapperig en daarna smeltend, uniek, gemaakt door BRIDOR. Bron van plezier, genot en energie. Past bij elk moment van de dag. Deze moeten voor het bakken rijzen en met ei bestreken worden. DE BRIDOR KOFFIEBROODJES zorgen voor een intens moment van plezier, zacht, royaal, rijk aan banketbakkersroom. De rozijnen worden bij elke oogst zorgvuldig geselecteerd. Ze zijn van een mooi formaat en hebben een delicate smaak gemengd met suiker en honing. Deze moeten voor het bakken rijzen en bestreken worden met ei.

PT: O CROISSANT BRIDOR simboliza o prazer no seu estado puro: leve, folhado, estaladiço, com um bom gosto de manteiga, companheiro incontornável do pequeno almoço. A BRIDOR propõe-lhe um vasto leque de croissants que permitem responder a todas as suas expectativas: forma, gramagem, manteiga. A levedar e a dourar com ovo, antes de colocar a cozer. A NAPOLITANA BRIDOR alia o sabor intenso do cacau de origem à delicadeza do folhado pura manteiga, estaladiço e fundente, único, assinado BRIDOR. Fonte de prazer, goluseima e energia, acompanha todos os momentos do dia. A levedar e a dourar com ovo, antes de colocar a cozer. OS CARACÓIS BRIDOR oferecem um intenso momento de prazer, fundente, generoso, rico em creme pasteleiro. As passas de uva são delicadamente seleccionadas em cada colheita. Com um bom calibre, oferecem o sabor delicado misturado de açúcar e mel. A levedar e a dourar com ovo, antes de colocar a cozer.

JA: **ブリドールのクロワッサン**は、ピュアな喜びをお届けします。ライトで優れたパイ生地、サクッとした感触、良質のバター風味は、朝食に欠かすことができません。ブリドールでは豊富なクロワッサン製品 -形状、グラム重量、バターの度合いのバリエーションをご用意し、多様なニーズにお応えています。発酵ならびに卵による艶出しを行った後に加熱する製品です。
ブリドールのパン・オ・ショコラは、本場のカカオの印象的な味わいと純粋バター製の生地のコネクションで、サクとした感触に続くとろけるような味わいが特徴のオリジナル製品です。ピュアな喜び、グルメなひととき、エネルギー源の補給として、日々のあらゆる場面でお楽しみいただけます。発酵ならびに卵による艶出しを行った後に加熱する製品です。
ブリドールのパン・オ・レザンは、柔らかでたっぷりとした味わいと、贅沢なクリーム使いでピュアなよるごびの時間を演出します。ブドウは収穫時に厳選されたもののみを使用しています。粒よりのブドウによって、砂糖と蜂蜜が溶け合う繊細な味わいを生み出します。発酵ならびに卵による艶出しを行った後に加熱する製品です。

ZH: BRIDOR牛角酥 (LE CROISSANT BRIDOR) 象征着纯脆的快乐: 轻, 酥, 脆, 和黄油的美味, 是早餐必不可少的伴侣。BRIDOR提供多种选择的牛角酥系列, 能够满足您所有的期望: 形状, 重量, 黄油量。烘烤前先醒发, 然后刷上蛋液。
BRIDOR巧克力面包 (LE PAIN AU CHOCOLAT BRIDOR) 把可可的浓郁香味与纯黄油千层酥皮的柔和结合在一起, 酥脆, 入口即化。是BRIDOR品牌独有的快乐, 美味和能量的源泉, 伴您一天的每一刻。烘烤前先醒发, 然后刷上蛋液。
BRIDOR葡萄面包 (LES PAINS AUX RAISINS BRIDOR) 带给您一个愉快的时刻, 柔软, 宽厚, 富含奶油。葡萄是在每个收获季节经过精心挑选的。外形大小适中, 让您感受糖和蜂蜜混合出的别致味道。烘烤前先醒发, 然后刷上蛋液。

UNE RECETTE

LENOTRE
PARIS

PROFESSIONNEL



31802
CROISSANT
70 g - x 160



30995
CROISSANT
80 g - x 120



31689
CROISSANT
70 g - x 160



30195
CROISSANT
50 g - x 200



30199
CROISSANT
60 g - x 180



32180
CROISSANT
80 g - x 120





30158
CROISSANT
50 g - x 200



30168
CROISSANT
60 g - x 180



30063
CROISSANT
71 g - x 150



30993 (EXPORT)
32098 (FRANCE)
CROISSANT
80 g - x 120



31803
PAIN AU CHOCOLAT
80 g - x 150



31691
PAIN AU CHOCOLAT
80 g - x 150



30132
PAIN AU CHOCOLAT
70 g - x 180



32148
PAIN AU CHOCOLAT
80 g - x 150



classic

30095
PAIN AU CHOCOLAT
70 g - x 180



classic

30994 (EXPORT)
32099 (FRANCE)
PAIN AU CHOCOLAT
80 g - x 150

30104
PAIN AU CHOCOLAT
96 g - x 132



32434
MAXI PAIN AU CHOCOLAT
150 g - x 84



UNE RECETTE

LE NÔTRE
PARIS

PROFESSIONNEL



30299
PAIN AUX RAISINS
105 g - x 120



32569
PAIN AUX RAISINS
130 g - x 90



30269
PAIN AUX RAISINS
105 g - x 120



32233
PAIN AUX RAISINS
130 g - x 90

classic



30261
PAIN AUX RAISINS
105 g - x 120