

Les Mini & Lunchs



LES MINI VIENNOISERIES BRIDOR offrent, en petite taille, les avantages des viennoiseries traditionnelles. Elles offrent le plaisir du petit produit, élégant, délicat, facile à manipuler. Pour tous les instants de consommation : petit déjeuner, snacking, buffet et banquet. A pousser puis à dorer à l'œuf, avant cuisson.

EN: Mini and Buffet products: BRIDOR MINI VIENNESE PASTRIES offer all the advantages of traditional Viennese pastries in small sizes. They offer the pleasure of a small, elegant and delicate product that is easy to handle. Perfect at any time - breakfasts, snacks, buffet and banqueting. To prove and eggwash before baking.

DE: Die Mini & Lunchs UNGEBACKEN: Das MINI FEINGEBÄCK BRIDOR ist die kleinere Ausgabe des traditionellen Feingebäcks und verfügt über dieselben Eigenschaften. Es bietet den Genuss kleiner Produkte, elegant, fein, leicht zu handhaben. Immer passend: Frühstück, kleiner Snack für zwischendurch, Buffet und Bankett. Vor dem Backen treiben lassen und mit Ei bestreichen.

ES: Los mini y lunchs CRUDOS: LA MINIBOLLERÍA BRIDOR ofrece, en pequeño tamaño, las ventajas de la bollería tradicional. Brinda el placer del producto pequeño, elegante, delicado y fácil de manipular. Para todos los momentos de consumo: desayuno, snacking, bufé y banquete. Para fermentar y, después, dorar al huevo antes de la cocción.

IT: I mignon e lunch CRUDI: I MIGNON BRIDOR presentano i vantaggi della pasticceria tradizionale in formato ridotto. Offrono il piacere di un prodotto piccolo, elegante, delicato e facile da maneggiare. Ideali per tutti i momenti della giornata: prima colazione, snack, buffet e banchetti. Devono lievitare ed essere dorati all'uovo prima della cottura.

NL: De ONGEBAKKEN mini's & lunches: DE BRIDOR MINI LUXEBROODJES hebben op klein formaat dezelfde voordelen als de traditionele luxebroodjes. Ze bieden het plezier van een klein product, elegant, delicaat en makkelijk hanteerbaar. Voor elk eetmoment: ontbijt, tussendoortje, buffet en banket. De broodjes moeten voor het bakken rijzen en bestreken worden met ei.

PT: Os mini & lunchs CRU: AS MINI PASTELARIAS BRIDOR oferecem, num tamanho pequeno, as vantagens da pastelaria tradicional. Oferecem o prazer do pequeno produto, elegante, delicado, fácil de manipular. Para todos os instantes de consumo: pequeno-almoço, snacking, buffet e banquete. A levedar e a dourar com ovo, antes de colocar a cozer.

JA:

ミニ&ランチ未加熱製品:
ブリドールのミニサイズペストリーは、昔ながらのペストリーの長所をそのまま生かした製品です。扱いやすいミニサイズは、エレガントで洗練されたひとときをクリエートします。朝食、軽食、ビュッフェ、宴会など、あらゆるシーンでご活用いただけます。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。

ZH:

未烘焙迷你酥饼 (Les mini & lunchs CRUS): LES MINI VIENNOISERIES BRIDOR 提供迷你小点心, 拥有传统面点的所有优点。这些令人愉悦的小糕点酥饼, 优雅, 精致, 便于食用。可用于所有的餐点: 早餐, 小吃, 自助餐和宴会。烘烤前先醒发, 然后刷上蛋液。



UNE RECETTE

LENOTRE
PARIS

PROFESSIONNEL



31800
CROISSANT LUNCH
30 g - x 200



31801
PAIN AU CHOCOLAT LUNCH
35 g - x 200



30300
PAIN AUX RAISINS LUNCH
30 g - x 400



30227
CHAUSSON AUX POMMES LUNCH
40 g - x 255



◀ 31545
MIX VIENNOISERIE LUNCH
x 120 : 40 croissants, pains au
chocolat et pains aux raisins



30179
MINI CROISSANT
20 g - x 200



30109
MINI PAIN AU CHOCOLAT
28 g - x 200



30281
MINI PAIN AUX RAISINS
30 g - x 200



31252
MINI CHAUSSON AUX POMMES
40 g - x 255



30219
MIX MINI VIENNOISERIE
x 120 : 36 croissants et pains au chocolat,
24 pains aux raisins et chaussons



30192
CROISSANT LUNCH
30 g - x 400



30126
PAIN AU CHOCOLAT LUNCH
32 g - x 340



30292
PAIN AUX RAISINS LUNCH
35 g - x 360

31026
CROISSANT LUNCH
30 g - x 400



31025
PAIN AU CHOCOLAT LUNCH
32 g - x 340



31293
MINI TORSADE AU CHOCOLAT
28 g - x 180

