

Les Spécialités



LES SPÉCIALITÉS & LES GOURMANDISES BRIDOR vous invitent à une expérience unique autour de la sensation de plaisir. Pépites de chocolat, fruits en morceaux ou en compotées, crèmes pâtisseries épicées, réinterprétées à la manière de BRIDOR. Plus de délicatesse, plus de goût, plus de plaisir. A pousser puis à dorer à l'œuf, avant cuisson.

EN: *Specialities: BRIDOR SPECIALITIES AND GOURMANDISES invite you to try a unique experience of pleasure sensations. Chocolate chips, fruit pieces or compotes, spiced crèmes pâtisseries, reinterpreted by BRIDOR. More delicatessen, more flavour, more pleasure. To prove and eggwash before baking.*

DE: *Die Spezialitäten UNGEBACKEN: DIE SPEZIALITÄTEN & DIE LECKERBISSEN BRIDOR laden Sie zu einem einmaligen Geschmackserlebnis ein. Schokoladenstückchen, Obst in Stückchen und als Kompott, würzige Konditorcreme, eine neue Komposition von BRIDOR. Mehr Feinheit, mehr Geschmack, mehr Genuss. Vor dem Backen treiben lassen und mit Ei bestreichen.*

ES: *Las ESPECIALIDADES CRUDAS: LAS ESPECIALIDADES Y LAS GOURMANDISES BRIDOR le invitan a una experiencia única en torno a la sensación de placer. Pepitas de chocolate, trozos de fruta o compota, cremas pasteleras especiadas, reinterpretadas a la manera de BRIDOR. Mayor delicadeza, mayor sabor y placer. Para fermentar y, después, dorar al huevo antes de la cocción.*

IT: *Le Specialità CRUDE: Le SPECIALITÀ e GHIOTTONERIE BRIDOR invitano a sensazioni uniche. Pepite di cioccolato, frutta a pezzi o in composta, crema pasticceria speziata, reinterprete secondo il metodo BRIDOR. Più delicatezza, più gusto, più piacere. Devono lievitare ed essere dorate all'uovo prima della cottura.*

NL: *De ONGEBAKKEN specialiteiten: DE BRIDOR SPECIALITEITEN & LEKKERNIJEN nodigen u uit voor een unieke, plezierige ervaring. Stukjes chocolade, fruit in stukjes of als compote, kruidige banketbakkersroom, opnieuw geïnterpreteerd op de wijze van BRIDOR. Nog meer een delicatessen, meer smaak, meer plezier. Deze broodjes moeten voor het bakken rijzen en met ei bestreken worden.*

PT: *As especialidades CRU: AS ESPECIALIDADES E AS GOLUSEIMAS BRIDOR convidam-no para uma experiência única em torno de uma sensação de prazer. Pepitas de chocolate, pedaços de frutos ou compotas, cremes pasteleiro especiadas, reinterpretadas à moda da BRIDOR. Mais delicadeza, mais sabor, mais prazer. A levedar e a dourar com ovo, antes de colocar a cozer.*

JA:
スペシャル未加熱製品:ブリドールのスペシャル&グルメ製品は、五感呼び覚ます味わいが素敵なおひとときをお届けします。チョコチップ、果物ピース、コンポート、スパイス入りのカスタードクリームなどを用いたブリドール独自のアレンジを行っています。さらなる風味と繊細さによる至福のひとときを味わってください。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:
未烘焙特色酥饼 (Les Spécialités CRUES): LES SPÉCIALITÉS & LES GOURMANDISES BRIDOR邀您体验一种独特愉快的感觉。巧克力片, 水果片或果泥, 辛香奶油糕点, 用BRIDOR的方式进行重新诠释。更精致, 更香浓, 更有趣。烘烤前先醒发, 然后刷上蛋液。





30012
CROISSANT AUX ABRICOTS
115 g - x 40

classic



30000
CROISSANT AUX ABRICOTS
115 g - x 40



30958
CRAVATE CRÈME
100 g - x 80



30042
SUISSE AU CHOCOLAT
120 g - x 70



30302
TORSADE AU CHOCOLAT
120 g - x 65



30307
**PRÉ-TORSADE AU CHOCOLAT
(À TORSADER)**
90 g - x 90



Suggestion de présentation

30310
TRIANGLE AUX AMANDES
90 g - x 100