

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 Prêtes-à- cuire



LES VIENNOISERIES PRÊTES-À-CUIRE SURGELÉES BRIDOR sont livrées déjà poussées et dorées à l'œuf entier. Elles sont prêtes-à-cuire : directement du congélateur au four. Produit service par excellence, elles sont simples et rapide à mettre en œuvre, garantissant fraîcheur et flexibilité. Les cuissons se font à la demande. Idéales en hôtellerie et restauration.

EN: BRIDOR FROZEN RTB VIENNESE PASTRIES are supplied pre-proofed and eggwashed with whole egg. They are ready to bake straight from frozen. A service product par excellence, they are quick and easy to prepare, guaranteeing freshness and flexibility. Items can be baked on demand. Ideal for the hotel and catering industries.

DE: Die BACKFERTIGEN, TIEFGEFRORENEN FEINBACKWAREN BRIDOR sind bei Lieferung schon vorgetrieben und mit Vollei bestrichen. Sie sind backfertig; direkt aus der Tiefkühltruhe in den Backofen. Als Service-Produkt par excellence sind sie einfach und schnell zuzubereiten und garantieren außerdem Frische und Flexibilität. Die Backmenge kann an die Nachfrage angepasst werden. Ideal für Hotellerie- und Gaststättengewerbe.

ES: LA BOLLERÍA LISTA PARA COCER CONGELADA BRIDOR se suministra ya fermentada y dorada al huevo. Está lista para cocer: directamente del congelador al horno. Producto servicio por excelencia, es sencilla y rápida de elaborar, y garantiza frescura y flexibilidad. Las cocciones se realizan a la carta. Ideales en hostelería y restauración.

IT: I prodotti della PASTICCERIA SURGELATA PDC BRIDOR sono forniti già lievitati e dorati all'uovo intero. Sono pronti da cuocere: direttamente dal congelatore al forno. Prodotti eccellenti, sono semplici e veloci da preparare, garantiscono freschezza e flessibilità. Da cuocere al momento quando richiesti. Ideali per il settore alberghiero e la ristorazione.

NL: De BRIDOR KLAAR OM TE BAKKEN EN BEVROREN LUXEBROODJES worden gerezen en bestreken met heel ei afgeleverd. Ze zijn klaar om te bakken: direct van de vriezer in de oven. Een uitstekend serviceproduct, eenvoudig en snel te bereiden, met gegarandeerde versheid en flexibilitéit. Het bakken gebeurt op verzoek. Ideaal voor hotels en restaurants.

PT: AS PASTELARIAS PAC ULTRA-CONGELADAS BRIDOR são fornecidas já levedadas e douradas com o ovo inteiro. Estão prontas -a-cozer: directamente do congelador para o forno. Produto de serviço por excelência, são simples e rápidos de elaborar, garantindo frescura e flexibilidade. As cozeduras são efectuadas a pedido. Ideais em hotelaria e restauração.

JA: ブリドールの冷凍製焼くだけペストリーは、発酵ならびに卵を用いた艶出しがすでに行われています。冷凍庫から直接オープンに入れて焼くことができます。すばやく簡単に、優れたパンを提供することができ、フレッシュでやわらかいパンが実現できます。注文を受けてから焼くようにします。ホテルやレストラン用途に最適の製品です。

ZH: 预烘焙急冻糕点 (LES VIENNOISERIES PAC SURGELEES BRIDOR) 是已经醒发和刷有蛋液的面团。它们可直接进行烘烤: 直接从冰箱到烤炉。完美的产品服务, 简单, 快捷, 确保糕点的新鲜度和灵活性。客人点单时进行烘烤。是酒店和餐厅的理想选择。



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. Pré-poussé, pré doré à l'œuf, prêt-à-cuire (du congélateur au four, directement).

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. Pré-poussé, pré doré à l'œuf, prêt-à-cuire (du congélateur au four, directement).

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. Pré-poussé, pré doré à l'œuf, prêt-à-cuire (du congélateur au four, directement).

EN: THE BRIDOR CROISSANT symbolises pure pleasure: light, flaky, crispy and with a good buttery taste, the perfect breakfast treat. BRIDOR offers a wide range of croissants in different shapes, weights and butter content to meet all your needs. Pre-proofed, pre-egg-washed, ready to bake (straight from frozen). 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. Pre-proofed, pre-eggwashed, ready to bake (straight from frozen). 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. Pre-proofed, pre-eggwashed, ready to bake (straight from frozen).

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 (direkt aus der Tiefkühltruhe in den Backofen). 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 (direkt aus der Tiefkühltruhe in den Backofen). 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 (direkt aus der Tiefkühltruhe in den Backofen).

ES: EL CROISSANT BRIDOR simboliza el placer en estado puro: ligero, hojaldrado y crujiente, con un delicioso sabor a mantequilla, compañero ineludible del desayuno. BRIDOR le propone un amplio surtido de croissants que permiten responder a todas las expectativas: forma, peso y mantequillado. Prefementado, predorado al huevo y listo para cocer (directamente del congelador al horno). EL PAN CON CHOCOLATE BRIDOR combina el sabor intenso del cacao original con la delicadeza del hojaldrado pura mantequilla, crujiente y, después, fundente, único, firmado BRIDOR. Fuente de placer, de delicia y de energía, acompaña todos los momentos del día. Prefementado, predorado al huevo y listo para cocer (directamente del congelador al horno). LOS PANES CON PASAS BRIDOR proporcionan un intenso momento de placer, tiernos, generosos, con abundante crema pastelera. Las pasas se seleccionan cuidadosamente en cada cosecha. Con un buen calibre, ofrecen un delicado sabor mezcla de azúcar y miel.

Prefementado, predorado al huevo y listo para cocer (directamente del congelador al horno).

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. Prelevitato, predorado all'uovo, pronto da cuocere (direttamente dal congelatore al forno). 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. Prelevitato, predorado all'uovo, pronto da cuocere (direttamente dal congelatore al forno). 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



calibro, offrono un gusto delicato mescolato allo zucchero e al miele. Prelevitate, predorate all'uovo, pronte da cuocere (direttamente dal congelatore al forno).

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. Gerezen, bestreken met ei, klaar om te bakken (direct van de vriezer in de oven). HET BRIDOR CHOCOLADE-BROODJE verenigt de intense oorspronkelijke cacaosmaken met het heerlijke bladerdeeg met zuivere roomboter, knapperig en daarna smeltend, uniek, getekend BRIDOR. Bron van plezier, genot en energie. Past bij elk moment van de dag. Gerezen, bestreken met ei, klaar om te bakken (direct van de vriezer in de oven). 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. Gerezen, bestreken met ei, klaar om te bakken (direct van de vriezer in de oven).

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. Pré-levedado, pré-dourado com ovo, pronto-a-cozer (do congelador para o forno, directamente). 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. Pré-levedado, pré-dourado com ovo, pronto-a-cozer (do congelador para o forno, directamente). 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. Pré-levedado, pré-dourado com ovo, pronto-a-cozer (do congelador para o forno, directamente).

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しています。すでに発酵ならびに卵による艶出し済みの焼くだけ製品です(解凍せずにそのままオープンへ)。

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ムビネーションで、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。すでに発酵ならびに卵による艶出し済みの焼くだけ製品です(解凍せずにそのままオープンへ)。

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こ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。すでに発酵ならびに卵による艶出し済みの焼くだけ製品です(解凍せずにそのままオープンへ)。

ZH:

BRIDOR牛角酥 (LE CROISSANT BRIDOR) 象征着纯悦的快乐: 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。已醒发并刷有蛋液, 可直接进行烤制 (直接从冰箱到烤箱)。

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。已醒发并刷有蛋液, 可直接进行烤制 (直接从冰箱到烤箱)。

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。体积大小适中, 让您感受糖和蜂蜜混合出的别致味道。已醒发并刷有蛋液, 可直接进行烤制 (直接从冰箱到烤箱)。



30198
CROISSANT
50 g - x 120



30210
CROISSANT
60 g - x 90



30214
CROISSANT
60 g - x 70



30458
CROISSANT
70 g - x 60



31780
CROISSANT
80 g - x 60



32504
CROISSANT BIO
70 g - x 60

classic



31000
CROISSANT
60 g - x 70



31044
CROISSANT
70 g - x 60



31769
CROISSANT
90 g - x 45



31792
PAIN AU CHOCOLAT
80 g - x 60



30147
PAIN AU CHOCOLAT
70 g - x 90



32717
MAXI PAIN AU CHOCOLAT
150 g - x 36



32564
PAIN AU CHOCOLAT BIO
75 g - x 70





31001
PAIN AU CHOCOLAT
75 g - x 70



31027
PAIN AU CHOCOLAT
80 g - x 70



30277

PAIN AUX RAISINS

105 g - x 60



classic

31002

PAIN AUX RAISINS

110 g - x 60

