

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

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. Pre-proofed, pre-eggwashed, ready to bake (straight from frozen).

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 (direkt aus der Tiefkühltruhe in den Backofen).

ES: Las Especialidades Listas para cocer: 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. Más delicadeza, sabor y placer. Prefermentado, predorado al huevo y listo para cocer (directamente del congelador al horno).

IT: Le Specialità PDC: Le SPECIALITÀ e GHIOTTONERIE BRIDOR invitano a sensazioni uniche. Pepite di cioccolato, frutta a pezzi o in composta, crema pasticceria speziata, reinterpretate secondo il metodo BRIDOR. Più delicatezza, più gusto, più piacere. Prelievitate, predorate all'uovo, pronte da cuocere (direttamente dal congelatore al forno).

NL: De KLAAR OM TE BAKKEN specialiteiten: DE BRIDOR SPECIALITEITEN & LEKKERNIJEN nodigen u uit voor een unieke, plezierige ervaring. Stukjes chocolade, fruit in stukjes of als compote, kruidige banketbakersroom, opnieuw geïnterpreteerd op de wijze van BRIDOR. Nog meer een delicatessen, meer smaak, meer plezier. Gerezen, bestreken met ei, klaar om te bakken (direct van de vriezer in de oven).

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

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、五感を呼び覚ます味わいで素敵な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。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ブンへ)。

ZH: 预烘焙特色酥饼 (Les Spécialités PAC): 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, 以BRIDOR的方式进行重新诠释。更精致, 更香浓, 更有趣。已醒发并刷有蛋液, 可直接进行烤制(直接从冰箱到烤箱)。



30009
CROISSANT AUX ABRICOTS
115 g - x 60



32160
ROULÉ À LA CANNELLE
100 g - x 60



32063
PAIN À LA CRÈME
90 g - x 70



30308
TORSADE AU CHOCOLAT
90 g - x 70



32155
TORSADE AUX CRANBERRIES
90 g - x 70