/ KATALOG BRIDOR **2022**

DAFÜR STEHEN WIR

SEIT DER GRÜNDUNG 1988 DURCH LOUIS LE DUFF WIRD BRIDOR VON DER LEIDENSCHAFT ZUM BÄCKERHANDWERK ANGETRIEBEN.

Das Brot ist überall in der Welt die Mitte des Lebens.
Es ist Teil unseres Kulturerbes und jedes Land hat seine eigene Backtradition: lebendig, einzigartig, weitergeben von einer Generation zur nächsten.
Zwischen Tradition und Moderne, zwischen lokal und global: Rezepte gibt es überall zu entdecken und je nach Verbraucherwunsch werden sie immer wieder neu erfunden.

Backkulturen der Welt aufrechterhalten und teilen.
Vom französischen Baguette bis zum nordischen Brot, vom originären Buttercroissant bis zum japanischen Croissant mit Kidneybohnen, vom indischen Chapati-Fladenbrot bis zum brasilianischen Käsebällchen: Uns inspiriert das außergewöhnliche Know-how der Bäcker und Küchenchefs aus aller Welt, um herausragende Produkte zu kreieren ...
Edles und leckeres Brot sowie Feingebäck, das gesund und natürlich ist und die jeweiligen lokalen Besonderheiten respektiert.

Seit seiner Gründung wird Bridor von der Leidenschaft für das Bäckerhandwerk angetrieben:
- wir erfinden neue Rezepte und setzen dabei auf die Vielfalt der vielen unterschiedlichen Geschmäcker;
- wir stärken die Qualität unserer Zutaten und unserer Zulieferer immer weiter;
- wir vereinen die Effizienz einer industriellen Herstellung mit der Virtuosität echten Know-hows;
- wir gehen keinerlei Kompromisse bei Geschmack und Qualität ein;
- wir stellen im Rahmen unserer verantwortungsbewussten Firmenphilosophie den Menschen in den Mittelpunkt unserer Tätigkeit ...

Das ist die Aufgabe von Bridor.

Wir fördern Talente und Backtraditionen, um auf jeden Teller die besten Bäckereiprodukte zu bringen, und das in mehr als 100 Ländern weltweit.

BRIDOR,
Share the bakery cultures of the world[1]

(1) Wir teilen die Bäckertraditionen aus aller Welt.

IN UNSERER DNA

Louis Le Duff (links) und Gaston Lenôtre (rechts).

1 / *Die Bewahrung des handwerklichen Know-hows*

Seit mehr als 30 Jahren lässt sich Bridor von der Backtradition inspirieren und arbeitet mit verschiedenen Chefs zusammen, um edle und köstliche Produkte anzubieten. Dank der Zusammenarbeit mit so renommierten Partnern wie La Maison Lenôtre, La Maison Pierre Hermé Paris oder dem Besten Handwerker Frankreichs im Bäckerhandwerk, Frédéric Lalos, kann Bridor originelle Sortimente anbieten, die den Wünschen einer anspruchsvollen Kundschaft genügen.

Frédéric Lalos, Bester Handwerker Frankreichs.

Das zusammen mit La Maison Pierre Hermé Paris entwickelte Sortiment an außergewöhnlichem Feingebäck.

2 / *Ausgezeichnete Qualität seit über 30 Jahren*

Bridor greift auf produktschonende Herstellungsmethoden zurück und respektiert die Ruhezeiten, die für die Entfaltung der Aromen notwendig sind. Die Teams aus Bäckern, Ingenieuren und Qualitätsbeauftragten arbeiten gemeinsam an der Entwicklung von Feingebäck, das hauptsächlich aus reiner Butter besteht und nach französischer Touriertradition hergestellt wird. Die Brote werden aus mindestens T65 Mehl hergestellt, manche auch aus Sauerteigen, die seit 15 Jahren verwendet werden.

Die Endprodukte werden regelmäßig alle 15 bis 30 Minuten stichprobenartig untersucht, um ihre Qualität zu kontrollieren.

3 / *Die innovation als Antrieb*

Seit der Firmengründung sind die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter Bridors vom Wunsch nach Innovationen beseelt, der der wahre Wachstumsmotor der Marke ist. So können wir Jahr für Jahr mehr als 100 neue Produkte anbieten, die sich von Backtraditionen aus aller Welt inspirieren lassen. Bridor wurde bereits wiederholt für die Qualität seiner Innovationen ausgezeichnet und erhielt insbesondere den „Grand Prix SIRHA Innovation 2019" für L'Amibiote, ein gemeinsam mit dem INRAE und Joël Doré, Experte für das mikrobiologische Gleichgewicht des Darms, entwickeltes Baguette.

L'Amibiote, ein ballaststoffreiches Brot, entwickelt in Zusammenarbeit mit dem INRAE.

Der Breizh'n'Roll wurde vom Rezept des Kouign Amann, dem traditionellen Kuchen aus der Bretagne, inspiriert.

4 / *Mensch im Mittelpunkt unserer Arbeit*

Das Unternehmen misst denen, die es tagtäglich am Laufen halten, große Bedeutung zu. Jedes Jahr werden viele Investitionen für die Gesundheit, Sicherheit und das Wohlbefinden der Mitarbeiter vorgenommen. So wurden im Jahr 2019 Exoskelette eingeführt, um die Arbeitsbedingungen der Beschäftigten an unserem historischen Produktionsstandort zu verbessern. Zudem werden das ganze Jahr über regelmäßig Aktionen wie etwa der Monat der Gebärdensprache durchgeführt, um unsere Teams für diese Themen zu sensibilisieren. Und schließlich werden Bewerber aus der Region bevorzugt und die Weiterbildung gefördert.

Einige Produkte werden in den Produktionsstätten von Hand geformt.

4 Exoskelette werden derzeit an unserem Produktionsstandort eingesetzt.

BRIDOR, EINE MARKE DER LE DUFF-GRUPPE

GROUPE LE DUFF

Als Weltmarktführer in den Bereichen Bäckerei-Konditorei, Bäckerei-Café und Pizza-Pasta ist die Le DUFF-Gruppe in mehr als 100 Ländern und auf 5 Kontinenten präsent.

Seit ihrer Gründung durch Louis Le Duff im Jahr 1976 verdankt die Gruppe ihren Erfolg den Café-Schnellrestaurants (Brioche Dorée, Del Arte, Fournil de Pierre, La Madeleine [USA], Kamps [Deutschland] ...), jedoch auch der Marke Bridor, die für die renommiertesten Restaurants und Hotels in aller Welt Backwaren & Feingebäck in Premiumqualität herstellt; nicht zu vergessen Cité Gourmande, die tiefgefrorenes Gemüse und regionale Fertiggerichte zubereitet.

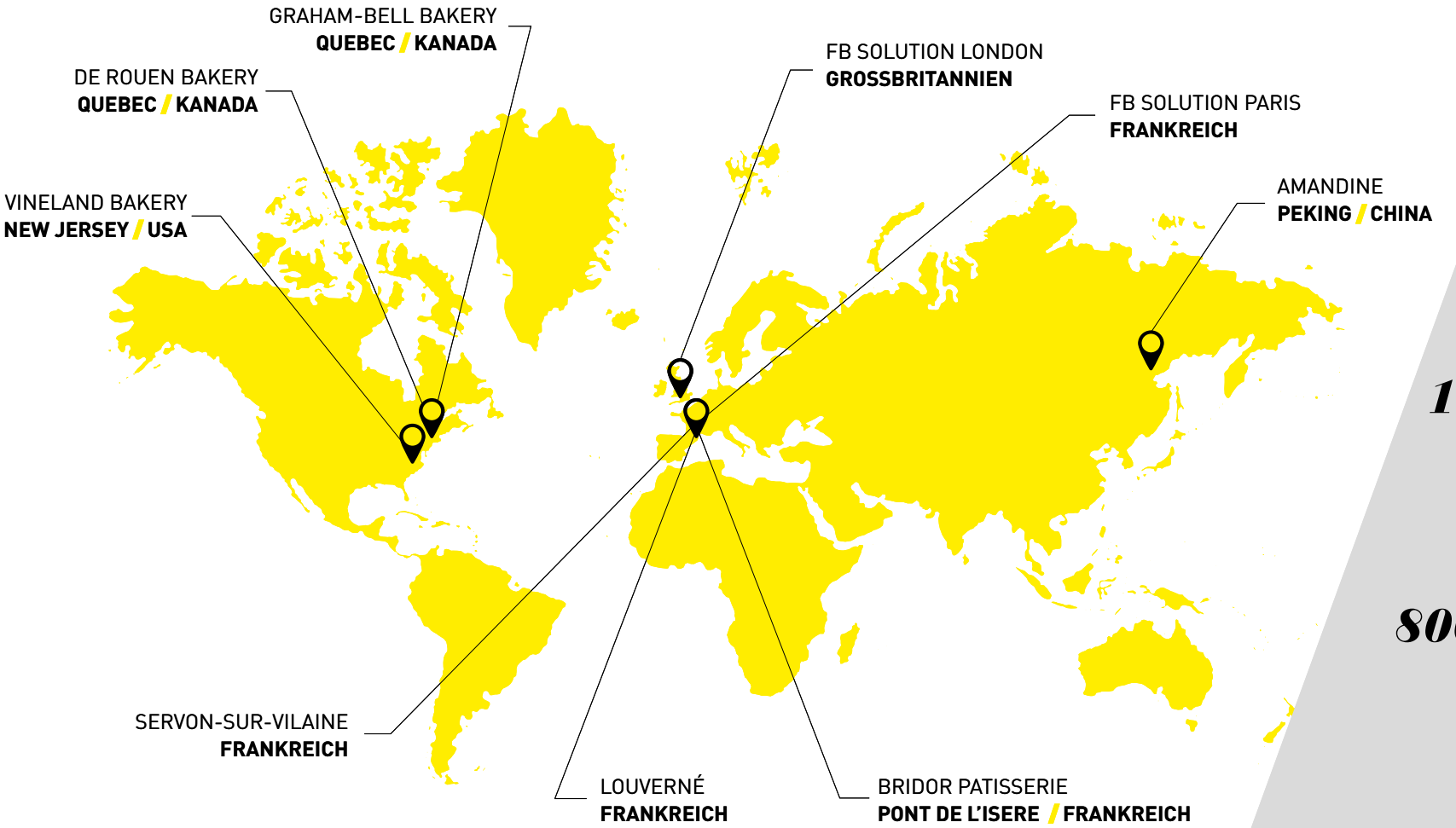
Die LE DUFF Gruppe arbeitet mit Spitzenköchen und -bäckern sowie mit verschiedenen Einrichtungen und Ernährungsexperten zusammen, um gesunde Rezepte zu entwickeln.

Der Erfolg der LE DUFF-Gruppe liegt in ihrem zentralen Prinzip begründet: „Gesunde Qualität auf dem Teller"

In jedem Jahr eröffnet die Gruppe neue Niederlassungen und stellt in Frankreich und der ganzen Welt neue Talente ein.
Ihr Umsatz beträgt mehr als 2 Milliarden Euro (2019).

BRIDOR WELTWEIT

UNSERE PRODUKTIONSSTANDORTE



BRIDOR IN ZAHLEN

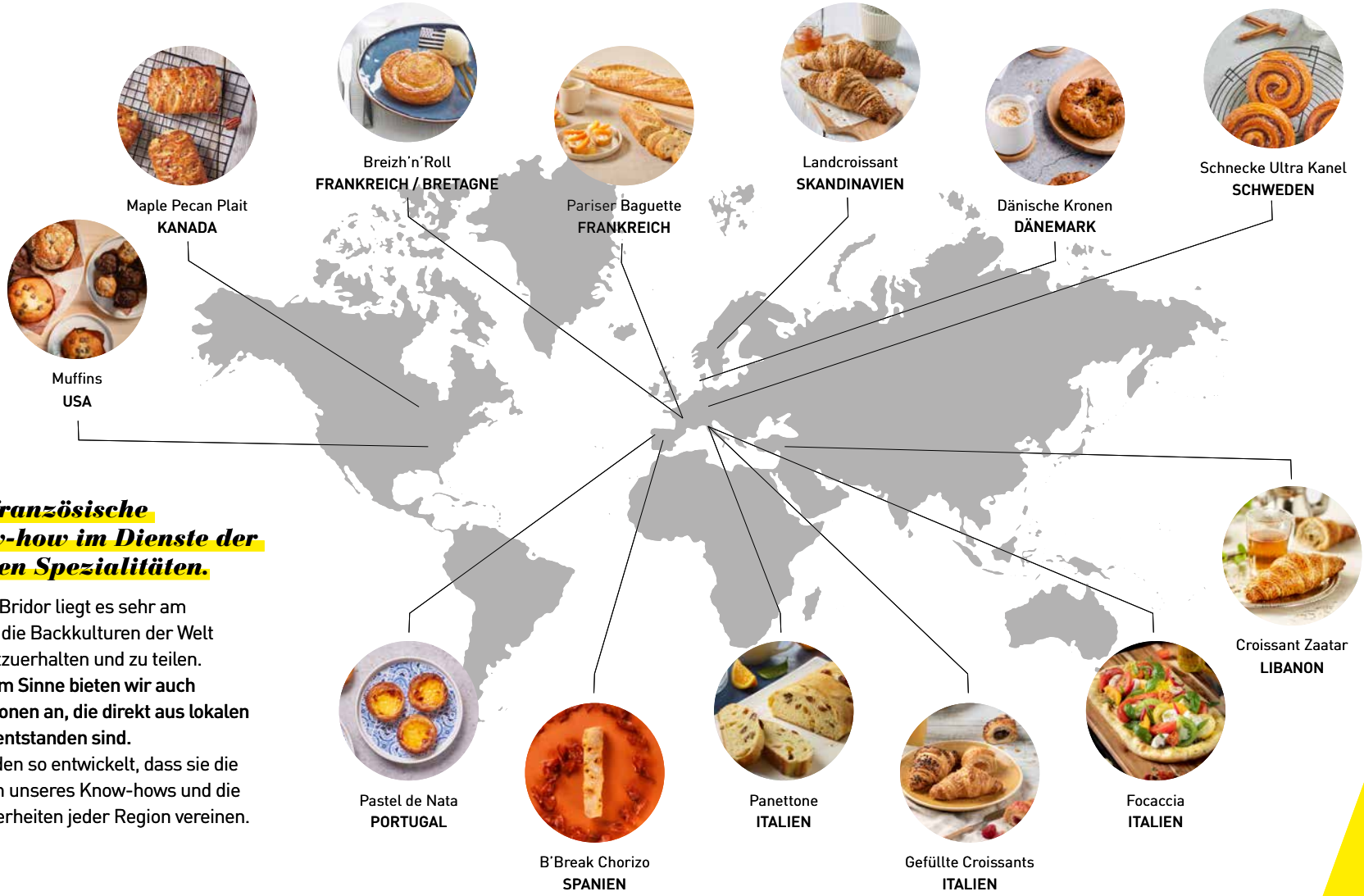
In mehr als
100 Ländern
weltweit präsent

2 500
Mitarbeiter

800 Millionen Euro
Umsatz im Jahr 2021

9 sites
Produktionsstandorte

DIE BACKKULTUREN DER WELT AUFRECHT ERHALTEN



Das französische Know-how im Dienste der lokalen Spezialitäten.

Uns bei Bridor liegt es sehr am Herzen, die Backkulturen der Welt aufrechtzuerhalten und zu teilen.
In diesem Sinne bieten wir auch Innovationen an, die direkt aus lokalen Trends entstanden sind.
Sie werden so entwickelt, dass sie die Tradition unseres Know-hows und die Besonderheiten jeder Region vereinen.

Dieses Logo zeigt Ihnen an, dass dieses Produkt auf einem Rezept beruht, das aus unserem Innovationsprozess hervorgegangen ist, bei dem wir uns von lokalen Kulturen inspirieren lassen, um kreative und schmackhafte Produkte anzubieten!

Norwegen

Das Nordische Brot

Ein Brot mit nordischem Geschmack dank seiner Mehlmischung (Buchweizen-, Roggen-, Weizenmalz- und Gerstenmalzmehl) und seinem knusprigen Topping aus weißem Sesam, Mohn und gelbem Leinsamen.
In Norwegen wird das traditionelle Schwarzbrot, das auch „Hausbrot" genannt wird, mit gesiebtem Weizenmehl zubereitet, was ihm diese typische Farbe der nordischen Brote verleiht. Diese Brote mit dunkler Krume werden meistens noch mit Samen wie Sesam, Leinsamen oder Sonnenblumensamen verfeinert.

Bretagne

Der Breizh'n'Roll

Die Kombination des Kouign Amann mit unserem Know-how in Sachen Blätterteig. Ein Rezept mit Croissantteig, Butter und Zucker für eine zugleich knusprige und weiche Textur!
Der Kouign Amann ist ein traditioneller karamellisierter bretonischer Kuchen mit viel Butter. Der für seinen besondere Geschmack sehr beliebte Kouign Amann ist heute weit über die Grenzen der Bretagne hinaus bekannt!

Schweden

Die Schnecke Ultra Kanel

INSPRIIERT VON DER SCHWEDISCHEN KANELBULLE
Die Kanelbulle, der absolute Favorit bei schwedischen Feinschmeckern, ist in Amerika aber auch in Europa äußerst beliebt geworden.
Dieses Feingebäck wird systematisch während des „Fika" angeboten, eine kleine Kaffeepause, die bei den Schweden eine feste Tradition ist.

Kulinarische Vorführung von unserem Chef Executive EMEA, Pierre Koch.

Die Rezepte werden mit unseren Focaccias zubereitet.

Kulinarische Vorführung von unserem Bäckereiexperten, Giuseppe Nacci.

BBCC
BRIDOR BAKERY CULTURES
CLUB

BRIDOR BAKERY CULTURES CLUB

Dieser Klub wurde gegründet, um die Backkulturen der Welt aufrecht zu lassen.

In ihm sind alle unsere Bäckermeister aus der ganzen Welt vereint.

Sie tauschen sich über lokale Trends und Backtraditionen ihrer Region aus, teilen Rezepte und nehmen für Bridor an internationalen Veranstaltungen teil: Messen, Backwettbewerbe ...

Dieser Klub ist ein Ort für den Austausch, die Inspiration und die Weitergabe rund um die Leidenschaft für das Backen!

DAS ENGAGEMENT

FÜR GESELLSCHAFT UND UMWELTSCHUTZ WAR SCHON IMMER TEIL UNSERER FIRMENPHILOSOPHIE.

Unser Handeln für den Schutz der Menschen sowie unserer Umwelt geht einher mit den Werten Transparenz und Weitergabe, die Bridor besonders am Herzen liegen.

Bridor engagiert sich bereits seit mehreren Jahren

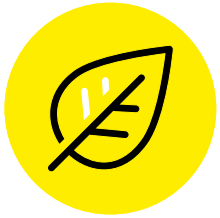
Für ein gesellschaftlich und ökologisch verantwortungsbewusstes Handeln. Das Wohlbefinden der Menschen und die Bewahrung des regionalen Kulturerbes liegen uns sehr am Herzen. Überall auf der Welt ernähren aus regionalem Getreide hergestellte Bäckereiprodukte unterschiedlichster Form die Bevölkerung vor Ort.

Seit seiner Gründung wird Bridor von der Leidenschaft für das Bäckerhandwerk angetrieben

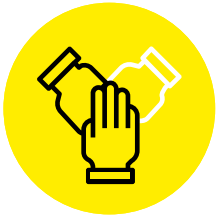
Deshalb werden wir heute ganz konkret aktiv und engagieren uns in 4 großen Bereichen, um unsere Bemühungen zu intensivieren und langfristig zu etablieren.

DIE QUALITÄT UNSERER ZUTATEN

DIE GESUNDHEIT UND DAS WOHLBEFINDEN DER VERBRAUCHER



DER SCHUTZ UNSERER UMWELT



RESPEKT GEGENÜBER UNSEREN MITARBEITERN

Und da Taten mehr zählen als Worte, möchten wir Ihnen einige konkrete Beispiele für unsere Engagements vorstellen.

1/ DIE QUALITÄT UNSERER ZUTATEN

Die Qualität und die Herkunft unserer Zutaten haben für uns absolute Priorität.

Wir legen großen Wert auf die sorgfältige Auswahl unserer Rohstoffe. Deshalb bevorzugen wir ein Sourcing aus verantwortungsvoller, regionaler und französischer Herstellung, wo immer dies möglich ist.

Mehl

Mehl ist unser wichtigster Rohstoff, weshalb wir seit mehreren Jahren besonderen Wert auf strenge Auswahlkriterien legen.

- Seit 2021 stammen alle unsere Standard-Mehlsorten aus französischer Erzeugung, das heißt sie werden aus in Frankreich angebautem Weizen* hergestellt und in französischen Mühlen gemahlen, die weniger als 300 km von unseren Produktionsstätten entfernt sind.
- Die in unseren Brotsorten verwendeten BIO-Weizenmehle stammen ebenfalls aus BIO-Weizen aus französischem Anbau*.

- **Das Mehl Label Rouge wird in den meisten Brotsorten des Sortiments „Les Essentiels“ verwendet.**
  Es handelt sich um ein Label, das die Einhaltung eines strengen Lastenhefts garantiert, das von der Auswahl der Körner bis zu deren Verarbeitung zu Mehl reicht, was eine herausragende Brotqualität garantiert. **Das Label ist zudem das bei den französischen Verbrauchern bekannteste Gütezeichen.**

Quelle: Mengenstudie für LSA

Sauerteig

- **TAlle in unseren Rezepten verwendeten Hefen werden stammen aus unserer eigenen Herstellung.**
- Wir haben im Jahr 2003 mit Unterstützung von Jean-Louis Clément, Bester Handwerker Frankreichs und Bäckermeister bei La Maison Lenôtre, unsere eigene Hefe „Chef“ entwickelt. Dank dieser Hefe konnten wir im Anschluss sieben weitere Hefen entwickeln, die täglich „aufgefrischt“ werden.

Um dieses Erbe zu schützen und die Reproduzierbarkeit der Sauerteige zu gewährleisten, werden die Stämme der Bakterien/Hefen in einer „Bank“ an 2 Standorten des französischen INRAE (Nationales Institut für Landwirtschafts-, Ernährungs- und Umweltforschung) aufbewahrt.

Butter

Feine Butter ist eine unverzichtbare Zutat für alle unsere Feingebäcksorten; deshalb ist es für uns von zentraler Bedeutung, eng mit unseren Lieferanten zusammenzuarbeiten, um eine ganzjährig konstante Qualität sicherzustellen.

- Wir arbeiten an der Erstellung unserer Charta Verantwortungsvolle Butter Bridor sowie an ihrer Unterzeichnung durch unsere Partner aus Verarbeitung und Erzeugung. Diese Charta enthält bewährte Einkaufspraktiken sowie Maßnahmen zur Unterstützung der Milchwirtschaft und des Umweltschutzes.

ZIEL 2023

Unterzeichnung unserer Charta durch 70 % unserer Lieferanten.

- Für bestimmte Rezepte verwenden wir AOP Butter Charentes-Poitou, die bei den französischen Bäckermeistern ausnahmslos beliebt ist, da sie sich hervorragend für die Herstellung von Feingebäck eignet.

- Für unser exklusives Sortiment, das wir zusammen mit La Maison Pierre Hermé Paris herstellen, verwenden wir ausschließlich Butter aus der Bretagne.

Eier

- **Seit dem 1. Januar 2019 werden für alle Bridor-Produkte ausschließlich Eier aus Bodenhaltung verwendet.**
  Bestimmte Sortimente (BIO, NAKED, Bridor x Pierre Hermé Paris) werden mit Eiern aus Freilandhaltung hergestellt.

* Außer bei Wetterbedingungen, die eine Belieferung an Weizen mit 100 %-iger Herkunft aus Frankreich unmöglich machen.

2/ DIE GESUNDHEIT UND DAS WOHLBEFINDEN DER VERBRAUCHER

Engagement für größeres Wohlbefinden und eine gesündere Ernährung

Die Themen Gesundheit und Ernährung sind seit jeher zentrale Bestandteile der Firmenphilosophie von Bridor und der Le Duff Gruppe. Unsere Innovationen und Partnerschaften belegen diese Verbundenheit und erlauben es uns, Produkte anzubieten, die einer gesunden und ausgewogenen Ernährung entsprechen.

ENGAGEMENT NR. 1

Leicht verständliche Rezepte vorschlagen, die nur die wichtigsten Zutaten enthalten

Mehr als 85 % unserer Backwaren entsprechen dem CLEAN LABEL BRIDOR [1]; alle unsere Croissants, Schokobrötchen sowie 98 % unserer Brotsorten erfüllen diesen Qualitätsstandard.

Unsere Rezepte nach dem Clean Label Bridor werden ausgeführt mit:

- natürlichen Zutaten wie Mehl und Butter,
- Zutaten mit natürlichen Eigenschaften hinsichtlich Farbe, Aroma und Textur, wie etwa Vanillearoma oder Kurkuma für die Farbe.

Nur die Ascorbinsäure, die bei der Endqualität von Broten und Feingebäck eine entscheidende Rolle spielt, wird in unseren Rezepten toleriert. Ist Ascorbinsäure enthalten, dann stets mit einem Anteil von weniger als 0,02 %.

72 %	74 %	85 %	2026:
Januar 2020	Januar 2021	Januar 2022	**Unser Ziel sind 100 %** Clean Label Bridor

Überarbeitung der Rezepturen unserer Béchamelsoße sowie einer großen Zahl unserer Obstfüllungen.

(1) Anwendungsbereich Clean Label: Brot, Feingebäck, Snacks, Brioche, unter der Marke BRIDOR, einschließlich Mix aus Handelsprodukten.
(2) Außer Focaccias Genovese.
(3) Im verzehrfertigen, gebackenen Endprodukt.

ENGAGEMENT NR. 2

Sich für eine bessere Ernährung engagieren

Unsere Aktionen für eine Ernährung, die auf den Salz- und Zuckergehalt der Lebensmittel achtet, ohne Kompromisse bei der Qualität zu machen, konzentrieren sich auf 4 große Projekte.

Salz

Weitere senkung des salzgehalts in unseren produkten

Dank eines auf 3 Jahre angelegten Aktionsplans können wir den Salzgehalt in allen unseren Brotsorten [2] schrittweise senken.

2023: UNSERE BROTSORTEN ENTHALTEN MAXIMAL 1,3 G/100 G SALZ [3]

Dieses messbare und schrittweise Vorgehen entspricht der Selbstverpflichtung der Mitgliedsstaaten der WHO sowie den Empfehlungen des französischen Gesundheitsministeriums, wie sie im PNNS zusammengefasst sind.

Ein angebot an „salzreduzierten" produkten

-25% SALZ

In Europa dürfen nur diejenigen Rezepte den Zusatz „salzreduziert" verwenden, die mindestens 25 % weniger Salz verwenden als der Durchschnitt aller vergleichbaren auf dem Markt erhältlichen Produkte.

Eine produktreihe an brotsorten mit weniger als 0,9 % salz

Just a Pinch

In einigen Ländern sind die Empfehlungen und Vorschriften noch strenger. Deshalb bietet Ihnen Bridor die Produktreihe Just A Pinch mit weniger als 0,9 % Salz an.

Zucker

Beim Feingebäck konnten wir zudem dank der Optimierung unserer Rezepte mit dem Standard Clean Label den Zuckergehalt unserer Füllungen senken.

ENGAGEMENT NR. 3

Den Nährwert unserer Produkte steigern

Natürlichkeit und Nährwert sind Themen, die den Verbrauchern immer wichtiger werden, da sie auf eine ausgeglichenere und umweltschonendere Ernährung achten. Wir haben diese Trends aufgegriffen und bieten die Produktreihe MIEUX-ETRE sowie eine BIO-Produktreihe an, die unsere Erzeugnisse aufwerten, die dieser Nachfrage entsprechen.

JUST A PINCH

Eine Produktreihe an Broten, gebacken mit dem Know-how des französischen Bäckerhandwerks und nur einer Prise Salz!

LEGUMI

Brot aus Hülsenfrüchten (Kichererbsen, rote und grüne Linsen) ist nicht nur köstlich, sondern auch eine ergiebige Eiweiß- und Ballaststoffquelle.

NAKED

Feingebäck aus einfachen und zu 100 % natürlichen Zutaten, ohne Ascorbinsäure und Lecithin.

GLUTENFREI

Das aus 5 Referenzen bestehende Angebot umfasst glutenfreie Brötchen und einzelnes Feingebäck, die Genuss mit sicheren und schnellen Backanweisungen verbinden.

DIE BROTSORTEN BLEU-BLANC-COEUR

Zwei köstliche Brotsorten aus Leinsamenmehl, die das Label Bleu-Blanc-Cœur tragen.

AMIBIOTE

Diese köstlichen Baguettes sind ballaststoffreich (mit einer originalen und vielseitigen Zufuhr an 7 Pflanzenfasern), tragen den Nutri-Score A und sind empfehlenswert bei Cholesterin-Problemen (sie enthalten Beta-Glucane, die zu einer Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels beitragen [1], bei einer täglichen Portion von 200 g Brot, verteilt auf den ganzen Tag).

BIO

Eine Produktreihe an Bio-Brotsorten und -Feingebäck, die aus sorgfältig ausgewählten Zutaten hergestellt wird und sowohl dem Lastenheft der Biologischen Landwirtschaft als auch demjenigen von Bridor entspricht.

Unser Ziel ist es, so weit wie möglich landwirtschaftliche Rohstoffe aus französischer Produktion zu verwenden.

Doch manche Zutaten wachsen schlicht nicht in Frankreich – und werden es ohne Zweifel niemals tun. Denn auch wenn die Bretagne für ihr regnerisches und feuchtes Klima berühmt ist – für Kakaobäume ist das noch nicht genug!

Ballastsoffe unter der Lupe

Heute finden sich im Bridor-Katalog 9 Referenzen an ballaststoffreichen Broten sowie 76 Brotsorten, die Ballaststoffe enthalten.

Ballaststoffe zählen zu den Schlüsselelementen einer gesunden Ernährung. Deshalb wird ihr Verzehr sowohl in großer Menge als auch in unterschiedlicher Form [2] generell empfohlen.

(1) Die positive Wirkung stellt sich bei einer täglichen Aufnahme von 3 g Beta-Glucanen aus Hafer, Gerste oder Gerstenkleie bzw. aus Gemischen dieser Beta-Glucane ein.
(2) Weltgesundheitsorganisation - www.who.int/fr

3/ DER SCHUTZ UNSERER UMWELT

Ein Thema, das uns am Herzen liegt

Der Schutz unserer Umwelt ist eine der wichtigsten Herausforderungen unserer Zukunft. Unsere innovativen Veränderungen werden von täglichen Aktionen ergänzt, die langfristig eine beachtliche Verringerung unserer Umweltauswirkungen zur Folge haben werden.

Verringerter Ressourcenverbrauch

Seit mehreren Jahren setzen wir an unseren Standorten Fortschrittspläne um, die unseren Strom- und Wasserverbrauch senken sollen.

Im Jahr 2021 haben wir das Verfahren zur ISO-Zertifizierung **Energiemanagement eingeleitet. Diese Zertifizierung wird an Unternehmen verliehen,** die sich mithilfe eines effizienten Energiemanagements um die Verringerung der Klimaauswirkungen, einen schonenden Umgang mit den Ressourcen und die Verbesserung ihrer Betriebsergebnisse bemühen.
Unser Ziel ist es, unseren Strom- und Gasverbrauch zu senken.

Bis Ende 2023 werden in unseren Produktionsstätten mehr als 70 000 m³ Wasser eingespart. Diese Verringerung unseres Kühlwasserverbrauchs wird mithilfe eines adiabatischen Verfahrens (Verdampfung von Wasser mithilfe der Wärme der Umgebungsluft) zur Kühlung unserer Anlagen erreicht.

Zusammen mit unseren Lieferanten führen wir eine Analyse unserer Rohstoffverpackungen durch, um unseren **Plastikbedarf** zu **reduzieren** und den Einsatz von **Recyclingplastik** zu fördern.

Genereller Einsatz von LED-Beleuchtungen in unseren französischen Produktionsstandorten
Januar 2020 : 60 %
Januar 2022 : 90 %
Januar 2024 : 100 % unserer Standorte

Zudem wird unser Standort in Louverné im Jahr 2023 mit einer Fotovoltaikanlage ausgestattet.

Umweltschonende Produktion

Ob im mittleren oder großen Maßstab: Wir bemühen uns, Lösungen umzusetzen, die unsere Abfälle verringern und wiederverwertbar machen.

100 % unseres Industrieabwassers wird für die Bewässerung von Feldern in der Nähe unserer Produktionsstätten genutzt. Im Jahr 2020 konnten so **90 000 m³ Wasser wiederverwendet werden!**

Seit Ende 2021 betreiben wir an allen unseren Standorten **Mülltrennung** für 5 Abfallgruppen (Glas, Metall, Papier/Karton, Plastik, Holz).

97,2 % unserer Festabfälle wurden im Jahr 2020 per Recycling wiederverwertet oder dienten als Tiernahrung oder zum Beheizen von Wohnungen.

Seit 2021 haben wir die Vernetzung unserer Produktionslinien ausgebaut (um eine vorausschauende Wartung durchführen zu können).

Artenvielfalt

Da uns unsere Regionen und ihre Bewahrung sehr am Herzen liegen, ist die Bewahrung der Artenvielfalt ein integraler Bestandteil der Voruntersuchungen zu allen unseren Zukunftsprojekten.

Die Grünflächen unseres Standorts in Louverné werden seit kurzem in Öko-Beweidung von Schafen des Unternehmens **„Moutons de l'Ouest"** gepflegt.

Um zur Bewahrung der Artenvielfalt in unserer Region beizutragen, haben wir in Partnerschaft mit der Vereinigung Groupement de Défense Sanitaire de Mayenne an unserem Standort in Louverné **8 Bienenstöcke** aufgestellt.

4/ RESPEKT GEGENÜBER UNSEREN MITARBEITERN

Es gibt keinen höheren Wert als den des Menschen

Denn das Wohlbefinden aller Frauen und Männer, die tagtäglich an unserer Seite arbeiten, ist uns ein großes Anliegen.

Gesundheit und Sicherheit

Die Gesundheit und Sicherheit unserer Mitarbeiter sind ein hohes Gut, weshalb wir uns in diesem Bereich ehrgeizige Ziele gesetzt haben.

ZIEL - 50 % ARBEITSUNFÄLLE MIT KRANKSCHREIBUNG

bis 2024 in allen Abteilungen und Tätigkeitsfeldern in unseren Standorten weltweit.

Im Jahr 2021 haben wir

die Zertifizierung **Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz erhalten.**
Diese Zertifizierung soll Unternehmen ermutigen, Richtlinien für die Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz auszuarbeiten und unter Vorgabe konkreter Ziele umzusetzen.

50 % unserer Mitarbeiter haben eine Erste-Hilfe-Schulung absolviert.

An manchen Arbeitsplätzen **wurden allgemeine Aufwärmübungen eingeführt** und wir haben das Ziel, diese Praxis nach und nach auf weitere Arbeitsplätze auszudehnen.

Wohlbefinden, Integration und Vielfalt

Erhalt des Labels „Vitrine Industrie du Futur“, das technische Innovationen auszeichnet, die die Menschen an unseren Produktionsstandorten in den Mittelpunkt stellen.

Einsatz von Exoskeletten in großem Umfang Wir haben die ersten Exoskelette im Jahr 2019 eingesetzt und weiten diese Praxis seitdem beständig aus. Seit 2021 werden sie zudem mit Sensoren zur Messung der Muskelermüdung ergänzt, um sie noch effizienter zu machen.

Einsatz von Chatbots an unseren Produktionsstandorten, der eine zur Vereinfachung der Lösungssuche für an den Produktionslinien häufig anzutreffende Probleme, der andere als Echtzeithilfe für Manager und Teams bei Fragen des Firmenalltags („Personal-Chatbot“).

Umsetzung eines Programms **zur Integration von Menschen mit einer Behinderung (körperlich, psychisch und/oder kognitiv) sowie eines Programms zur Integration von Flüchtlingen in den Arbeitsmarkt.**

Schulungsprogramm mit Bescheinigung (CQP), auch BRIDOR-PASS genannt, das seit mehr als 4 Jahren mehr als 60 Mitarbeiter absolviert haben. Schirmherr dieses Programms ist Frédéric Lalos (MOF Boulanger).

2024: Eröffnung der Bridor Académie: Internes Schulungszentrum, das die erlernten Kompetenzen der Mitarbeiter bestätigen und die Weiterbildung der neuen Mitarbeiter ausbauen soll.

Start des **Projekts HUMAN, das TMS** (Muskel-Skelett-Beschwerden) vorbeugen will. Ein Fitnessraum sowie ein Labor zur Messung von Gesundheitsdaten wurden eingerichtet, damit die Mitarbeiter ein individuelles Programm nutzen können, das sie bei der Vorbeugung von Verletzungen unterstützt.

BRIDOR ZU IHREN DIENSTEN

DIE PERSÖNLICHE BEGLEITUNG

/ BRIDOR.COM

IHR ONLINE-KATALOG.

Produkte: Auf unserer Website finden Sie unsere Referenzen für Brote, Feingebäck, Snacks und Pâtisserien.

Zubereitung: Für die Zubereitung unserer Produkte stehen Ihnen Anweisungen und Videos zur Verfügung.

Rezepte: Aus unseren Produkten entwickeln unsere Chefs aus aller Welt kreative und leckere, süße und deftige Rezepte für alle Verzehrmomente.

Kundenkonto: Sie verfügen über ein Onlinekonto [1], in dem Sie ihre spezifischen Produkte, Ihre Geschäftsunterlagen, einen persönlichen Katalogeditor und den Kundenservice finden.

/ BRIDOR APP

IHR HILFREICHES TOOL FÜR DAS BACKEN VON UNSEREM BROT UND FEINGEBÄCK IN DER HOTELLERIE.

Eine Anwendung für mobile Endgeräte, die sich den Anforderungen von Hotels anpasst und dabei hilft, die Backzeiten für Frühstück und Seminarpausen zu organisieren.

Laden im App Store

JETZT BEI Google Play

SEHEN SIE ALLE 2 STUNDEN EINE NEUE BACKCHARGE VOR, UM IMMER QUALITÄTSVOLLES FEINGEBÄCK ANBIETEN ZU KÖNNEN.

/ EINE KOMMERZIELLE UND TECHNISCHE BERATUNG

EIN TEAM AUS BÄCKEREXPERTEN, DAS IHNEN ÜBERALL IN DER WELT ZUR SEITE STEHT,
um Ihnen zu helfen und Sie zu beraten, um den Verbrauchern ein optimales Geschmackserlebnis zu garantieren.

/ BRIDOR CONNECT

WIR SIND AUCH AUS DER FERNE FÜR SIE DA.

Kontaktieren Sie unsere Bäckerexperten, wenn Sie bei der Zubereitung unserer Produkte Hilfe benötigen:
08 002 810 40[2]
- Von 7 Uhr bis 11 Uhr
- Von Montag bis Freitag

(1) Für den Zugang zu Ihrem Onlinekonto wenden Sie sich bitte an unser Team. (commercialfrance@groupeleduff.com für Frankreich / exportsales@groupeleduff.com für alle anderen Länder).

(2) Kostenlose Rufnummer / Service nur in Frankreich verfügbar.

ZUSAMMENFASSUNG

16 / NATÜRLICHKEIT UND ERNÄHRUNG

17 / **Wohlbefinden**
19 / **Bio**

22 / BROT

23 / **Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels**
26 / **Bridor signé Frédéric Lalos**
29 / **Die Feinschmeckerbrote**
32 / **Die Essentiellen**
35 / **Die Leckeren**
38 / **Evasions**

41 / FEINGEBACK

42 / **Bridor X Pierre Hermé Paris**
44 / **Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels**
48 / **Éclat Du Terroir**
49 / **Les Créations d'Honoré**
51 / **Success**
56 / **die Geschmackvollen**
57 / **die Unwiderstehlichen**
60 / **die Klassiker**
61 / **Die Mini Köstlichkeiten**
64 / **Die Maxi Köstlichkeiten**
69 / **string conversion error**

71 / SNACKS

72 / **Snacking**

75 / PATISSERIE

78 / **Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels**
80 / **Die Köstlichkeiten**
82 / **Evasions**

Natürlichkeit und Ernährung

DIE GESUNDHEIT UND DAS WOHLBEFINDEN DES VERBRAUCHERS

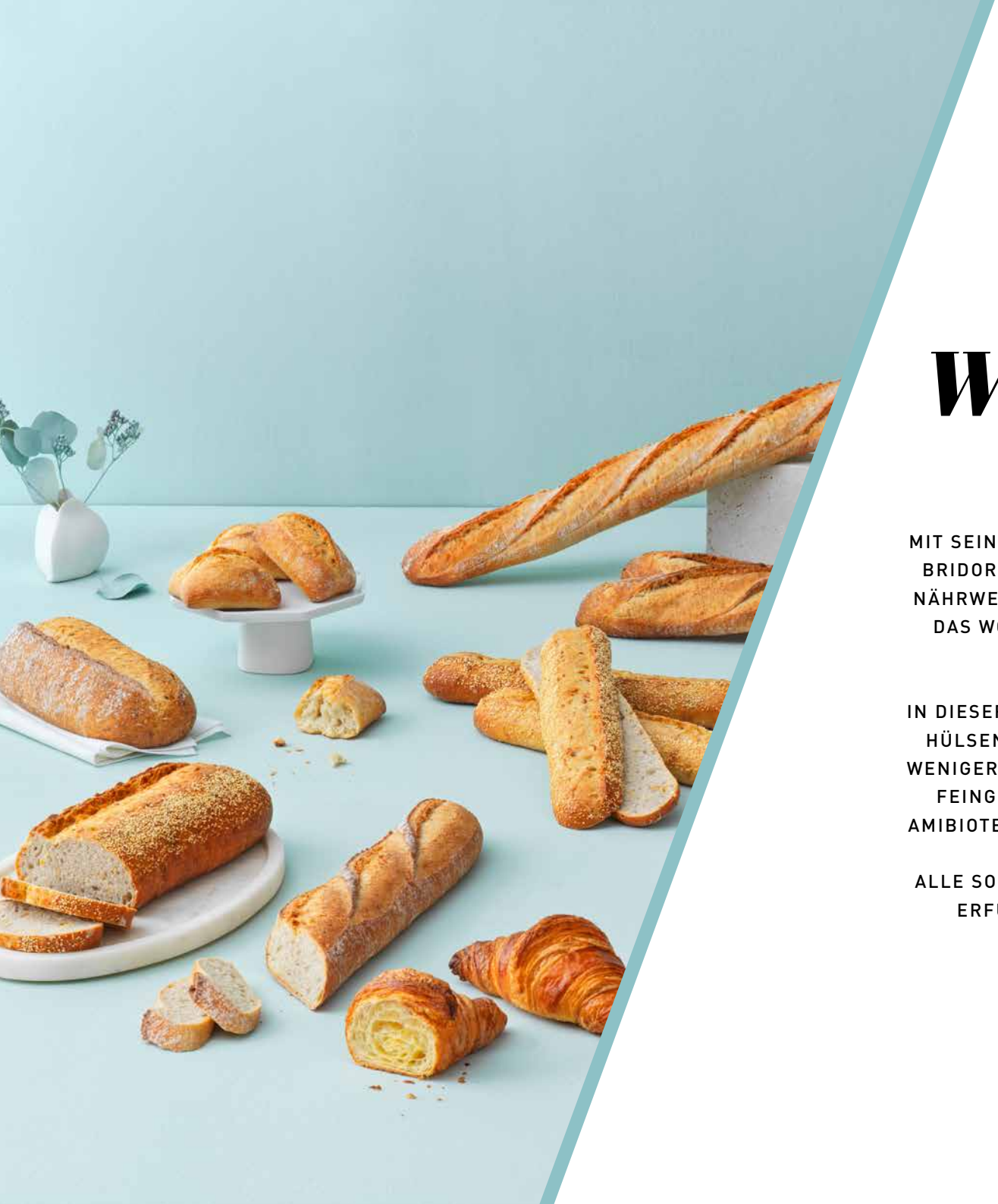
/ Von den Broten mit Hülsenfrüchten oder vielen Ballaststoffen, über die glutenfreien Brote und bis hin zum Croissant ohne Ascorbinsäure und Lecithin innoviert Bridor jedes Jahr, um innerhalb seiner Produktreihe für mehr Wohlbefinden geschmackvolle Produkte anzubieten, die die Anforderungen an mehr Wohlergehen und eine bessere Ernährung erfüllen.

DIE UMWELT

/ Die Umwelt liegt Bridor besonders am Herzen. Dieses Engagement kommt mit der Kollektion BIO zum Ausdruck, die aus landwirtschaftlichen Rohstoffen aus biologischem Anbau hergestellt wird.

DIE QUALITÄT

/ Die Produkte werden aus sorgfältig ausgewählten Zutaten und nach strengen, Lastenheften hergestellt, die von den Bridor-Qualitätsbeauftragen erstellt werden.



Wohlbefinden

MIT SEINEM STARKEN ENGAGEMENT FÜR DAS WOHLBEFINDEN HAT BRIDOR EINE PRODUKTREIHE ENTWICKELT, DIE MIT DEN NEUEN NÄHRWERTEMPFEHLUNGEN ÜBEREINSTIMMT. DIE PRODUKTE FÜR DAS WOHLBEFINDEN VON BRIDOR VEREINEN NATÜRLICHKEIT, GENUSS UND QUALITÄT.

IN DIESER KOLLEKTION FINDEN SIE: GESCHMACKVOLLE BROTE MIT HÜLSENFRÜCHTEN, EIN KOMPLETTES ANGEBOT AN BROTEN MT WENIGER ALS 0,9 % SALZ, BROTE UND FEINGEBÄCK OHNE GLUTEN, FEINGEBÄCK OHNE ASCORBINSÄURE UND LECITHIN UND DAS AMIBIOTE, EIN LECKERES UND BALLASTSTOFFREICHES BAGUETTE.

ALLE SORTEN AN BROTEN UND FEINGEBÄCK DIESER KOLLEKTION ERFÜLLEN BEREITS DIE CLEAN LABEL-ANFORDERUNGEN VON BRIDOR.

L'AMIBIOTE

38841

VORGEBACKEN

Baguette Amibiote 250g x25

38840

VORGEBACKEN

Baguette Amibiote mit Getreide 250g x25

BLEU-BLANC-CŒUR

N!

37022

VORGEBACKEN

Baguettine Bleu Blanc Cœur 140g x50

37021

Brötchen Bleu Blanc Cœur 50g x150

JUST A PINCH

39744

VORGEBACKEN

Baguette Natur 280g x25

39770

VORGEBACKEN

Brötchen Natur 40g x200

LEGUMI

39786

VORGEBACKEN

Batard Brot LEGUMI 300g x25

DIE GLUTENFREIEN

35433

Brötchen Natur mit Topping aus Hirsesamen 45g x50

35700

Körnerbrötchen mit Topping aus gelben Leinsamen 45g x50

35432

Körnerbrötchen mit Topping aus Mohn 45g x50

Bio

BIO, DA KOMMT MAN AUF DEN GESCHMACK!
DAS GEHEIMNIS DES BIOLOGISCHEN BROTS UND FEINGEBÄCKS VON BRIDOR?

SORGFÄLTIG AUSGEWÄHLTE ROHSTOFFE, DIE DEM PFLICHTENHEFT DER BIOLOGISCHEN LANDWIRTSCHAFT UND DEM ANSPRUCH VON BRIDOR FÜR EIN ERSTKLASSIGES PRODUKTERGEBNIS ENTSPRECHEN.

- MEHL HERGESTELLT IN FRANKREICH (BEI UNSERER BROTREIHE MIT FRANZÖSISCHEM WEIZEN)*
- BUTTER HERGESTELLT IN FRANKREICH
- EIER AUS FRANKREICH: EIER VON HÜHNERN AUS FREILANDHALTUNG
- BIO-ÄPFEL AUS FRANKREICH
- SAUERTEIG: DER 2010 VON BRIDORS BÄCKERMEISTERN KREIERTE BIO-NATURSAUERTEIGANSATZ WIRD MIT STEINGEMAHLENEM MEHL ZUBEREITET
- IN FRANKREICH UND BELGIEN HERGESTELLTE BIO-SCHOKOLADE**
- BIO-ROHRZUCKER: AUS ZUCKERROHR, DAS AUF PARZELLEN DER BIOLOGISCHEN LANDWIRTSCHAFT ANGEBAUT WIRD

* Ausgenommen Klimagefahren.
** Kann je nach Verfügbarkeit aus Ländern der Europäischen Union kommen.

BROTE

37449

VORGEBACKEN

Baguette BIO 280g x22

38941

VORGEBACKEN

Beutel x 6 Brötchen Natur BIO 50g x60

33573

VORGEBACKEN

Brot mit Dinkel, Kürbis- und Sonnenblumenkernen BIO 450g x16

39019

VORGEBACKEN

Brot Nordisch BIO 280g x28

38942

VORGEBACKEN

Brötchen BIO 50g x150

37448

VORGEBACKEN

Landbrot BIO 400g x15

FEINGEBÄCK

38410

GTG

Apfeltasche BIO 110g x50

40534

N!

GTG

Beutel Croissant BIO 70g x72

32504

GTG

Bio-Croissant 70g x60

38564

GTG

Lunch Croissant BIO 30g x225

38563

GTG

Lunch Schokobrötchen BIO 35g x210

38606

GTG

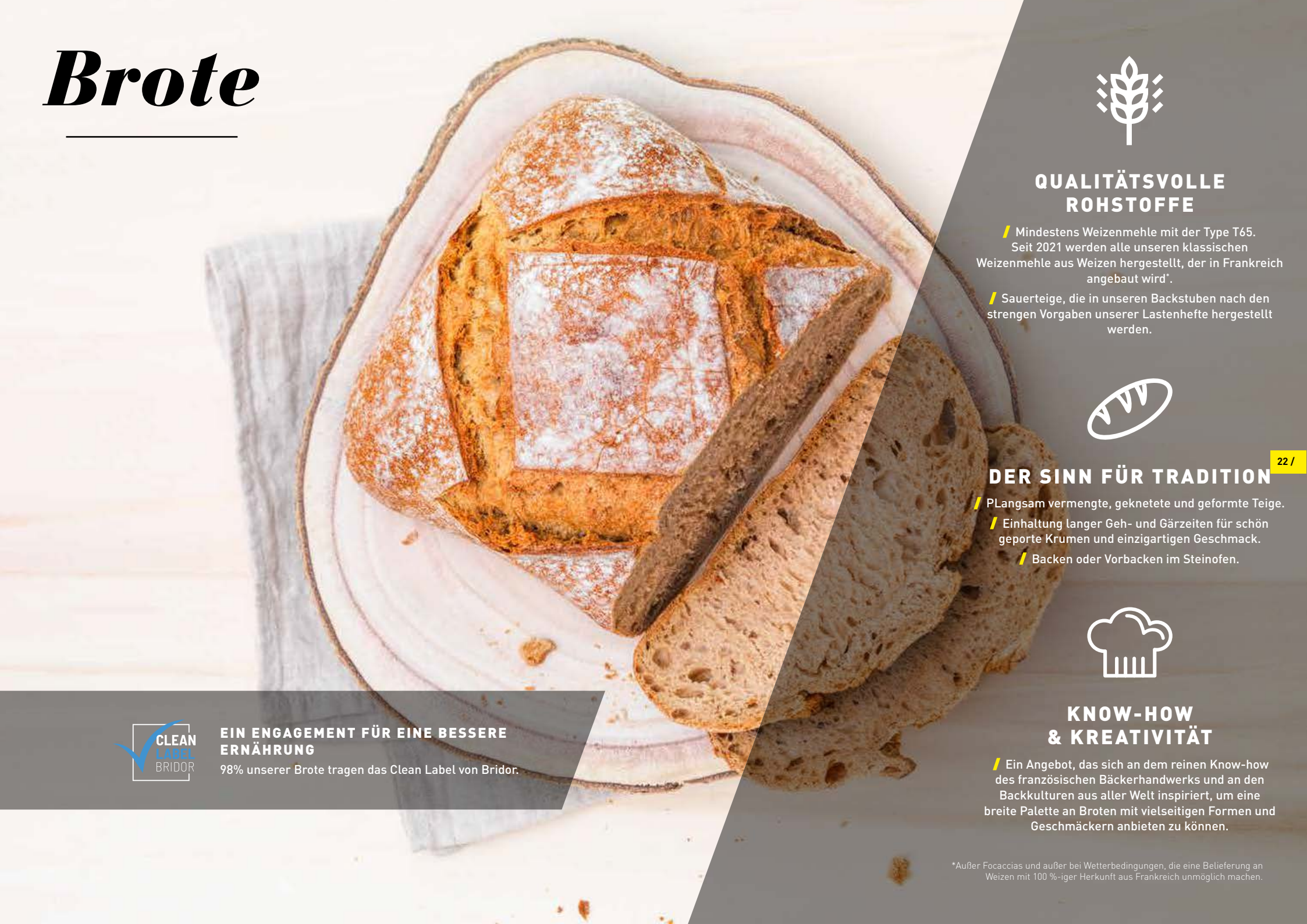
Rosinenschnecke BIO 110g x60

32564

GTG

Schokobrötchen BIO 75g x70

Brote



QUALITÄTSVOLLE ROHSTOFFE

/ Mindestens Weizenmehle mit der Type T65. Seit 2021 werden alle unseren klassischen Weizenmehle aus Weizen hergestellt, der in Frankreich angebaut wird*.

/ Sauerteige, die in unseren Backstuben nach den strengen Vorgaben unserer Lastenhefte hergestellt werden.

DER SINN FÜR TRADITION

/ PLangsam vermengte, geknetete und geformte Teige.

/ Einhaltung langer Geh- und Gärzeiten für schön geporte Krumen und einzigartigen Geschmack.

/ Backen oder Vorbacken im Steinofen.

KNOW-HOW & KREATIVITÄT

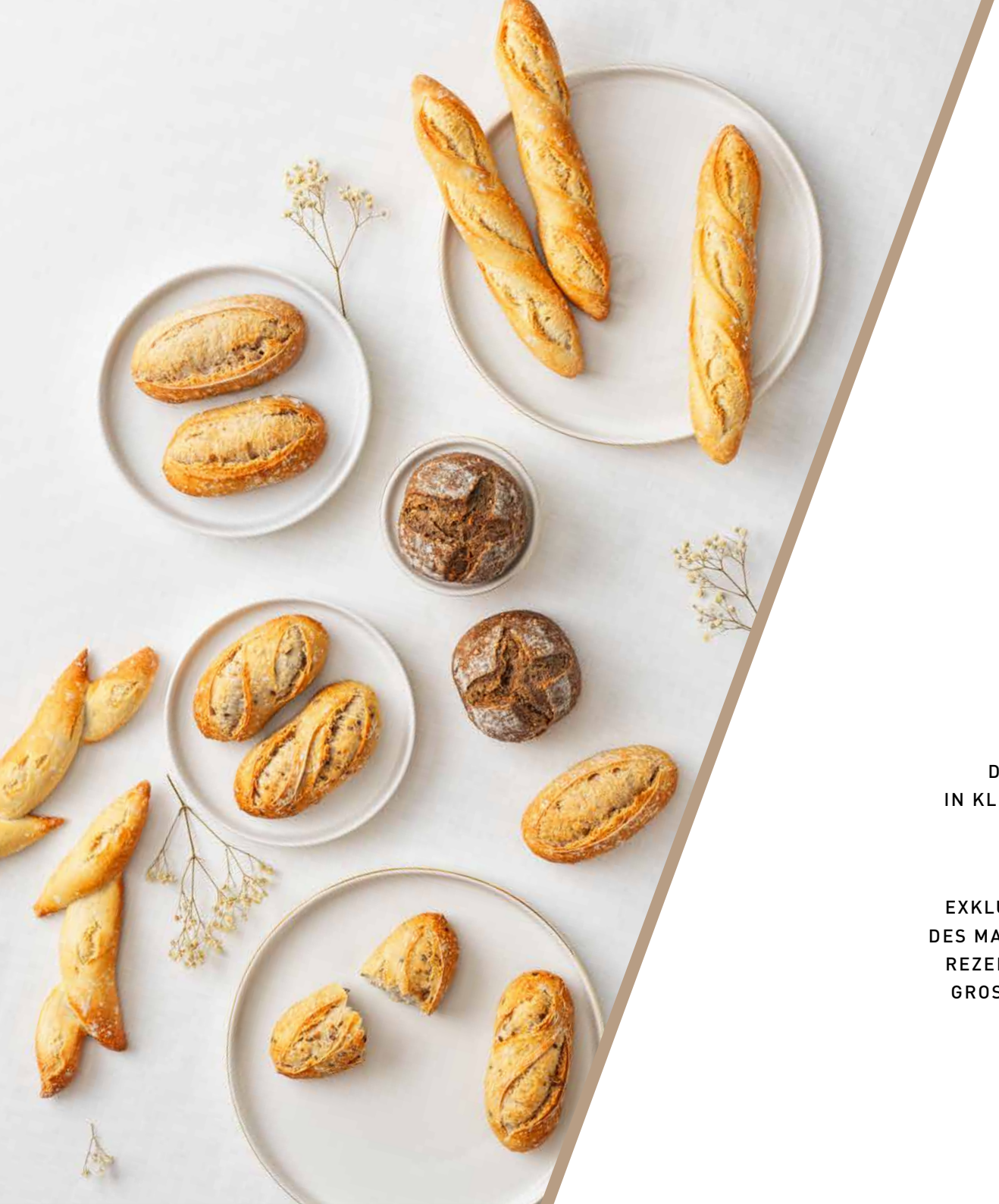
/ Ein Angebot, das sich an dem reinen Know-how des französischen Bäckerhandwerks und an den Backkulturen aus aller Welt inspiriert, um eine breite Palette an Broten mit vielseitigen Formen und Geschmäckern anbieten zu können.

CLEAN LABEL BRIDOR

EIN ENGAGEMENT FÜR EINE BESSERE ERNÄHRUNG

98% unserer Brote tragen das Clean Label von Bridor.

*Außer Focaccias und außer bei Wetterbedingungen, die eine Belieferung an Weizen mit 100 %-iger Herkunft aus Frankreich unmöglich machen.



UNE RECETTE LENÔTRE PARIS PROFESSIONNELS

BRIDOR, UNE RECETTE

Lenôtre

PROFESSIONNELS

DIE EXZELLENZ DER FRANZÖSISCHEN BACKKUNST
IN KLEINEM FORMAT FÜR DIE FACHLEUTE DER HOTELLERIE
UND GASTRONOMIE.

EXKLUSIVE REZEPTE, KREIERT VON DEN BÄCKERMEISTERN
DES MAISON LENÔTRE: GROSSE KLASSIKER ODER KREATIVERE
REZEPTE IN VIELFÄLTIGEN GESCHMACKSRICHTUNGEN UND
GROSSZÜGIG MIT EINGEBACKENEN ZUTATEN VERFEINERT.

FINEDOR

31692

VORGEBACKEN

Finedor® Ähre 40g x40

BALLAST-STOFFQUELLE SAUERTEIG CLEAN LABEL BRIDOR NEUES REZEPT

31823

VORGEBACKEN

Finedor® mit Schwarzen Oliven and Thymian 50g x50

BALLAST-STOFFQUELLE CLEAN LABEL BRIDOR NEUES REZEPT

36768

VORGEBACKEN

Finedor® mit Urgetreiden 50g x50

BALLAST-STOFFQUELLE SAUERTEIG CLEAN LABEL BRIDOR

30895

VORGEBACKEN

Finedor® Natur 45g x50

BALLAST-STOFFQUELLE SAUERTEIG CLEAN LABEL BRIDOR NEUES REZEPT

BRÖTCHEN

30893

VORGEBACKEN

Brötchen Land 45g x60

BALLAST-STOFFQUELLE SAUERTEIG CLEAN LABEL BRIDOR

33993

VORGEBACKEN

Brötchen mit Buchweizenanteil 45g x50

BALLAST-STOFFQUELLE SAUERTEIG CLEAN LABEL BRIDOR NEUES REZEPT

33994

VORGEBACKEN

Brötchen mit Roggen 50g x50

SAUERTEIG CLEAN LABEL BRIDOR NEUES REZEPT BALLAST-STOFFREICH

30898

VORGEBACKEN

Brötchen mit Samen und Getreide 45g x60

BALLAST-STOFFQUELLE SAUERTEIG CLEAN LABEL BRIDOR NEUES REZEPT

30897

VORGEBACKEN

Dreieckig Brötchen mit Grünen Oliven 45g x45

BALLAST-STOFFQUELLE CLEAN LABEL BRIDOR

31588

VORGEBACKEN

Mix Brötchen Prestige 45g x90

BALLAST-STOFFQUELLE CLEAN LABEL BRIDOR

39040

VORGEBACKEN

Rundbrot Nordisch 60g x65

BALLAST-STOFFQUELLE CLEAN LABEL BRIDOR

CATERING-BROT

30894

VORGEBACKEN

Brot mit Früchte 180g x20

CLEAN LABEL BRIDOR BALLAST-STOFFREICH

REFERENZEN DIENSTLEISTUNGEN

32321

VORGEBACKEN

Brot mit Früchte 180g x15

CLEAN LABEL BRIDOR · BALLAST-STOFFREICH

31305

VORGEBACKEN

Brötchen mit Samen und Getreide 45g x35

BALLAST-STOFFQUELLE · SAUERTEIG · CLEAN LABEL BRIDOR

31301

VORGEBACKEN

Finedor® Natur 45g x30

BALLAST-STOFFQUELLE · CLEAN LABEL BRIDOR

Partenaire officiel de la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France

SOCIÉTÉ NATIONALE DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE

BRIDOR SIGNÉ

Frédéric Lalos | MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

DIESE GROSSEN BROTE VON HERAUSRAGENDER BACKQUALITÄT WERDEN IN PARTNERSCHAFT MIT FRÉDÉRIC LALOS, MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE, ENTWICKELT UND SORGEN DAFÜR, DASS MAN SICH IN EINE BACKSTUBE VERSETZT FÜHLT.

BRIDOR UND FRÉDÉRIC LALOS HABEN SICH 2010 ZUSAMMENGESCHLOSSEN, UM IHNEN DIESE BROT MIT AUSGEPRÄGTEM GESCHMACK UND HERAUSRAGENDEN BACKQUALITÄTEN ANBIETEN ZU KÖNNEN, DIE KREATIVITÄT UND EXZELLENZ VEREINEN.

IN SEINEM STREBEN NACH EXZELLENZ WUSSTE FRÉDÉRIC LALOS, EIN UNÜBERTREFFLICHER HANDWERKER, DEM FRANZÖSISCHEN BÄCKERHANDWERKER SEINE VORZÜGLICHKEIT ZURÜCKZUGEBEN, INDEM ER INSBESONDERE DIE GROSSEN BROTE WIEDER AKTUELL UND BELIEBT MACHTE.

BAGUETTES

33364

Baguette Land 280g x25

33362

Baguette Parisienne 280g x25

38186

Lutécine 280g x22

38187

Lutécine mit Getreide 280g x22

BROTE ZUM TEILEN

34234

Brot mit Nüssen 400g x25

34110

Brot mit Roggen und Zitronen 330g x26

34671

Brot mit Rosinen und mit Buchweizenanteil 350g x20

33363

Le Bâtard 330g x20

33365

Le Bâtard 540g x14

34230

Le Bâtard mit Feigen 330g x26

38148

Le Céréalier 280g x28

32992

Le Céréalier 450g x16

34233

Le Complet 330g x26

SAUERTEIG · CLEAN LABEL BRIDOR · BALLAST-STOFFBRUCH

34674

Le Grand Céréalier 1.1kg x8

BALLAST-STOFFQUELLE · SAUERTEIG · CLEAN LABEL BRIDOR

34672

le Grand Parisien 1.1kg x8

BALLAST-STOFFQUELLE · SAUERTEIG · CLEAN LABEL BRIDOR

34673

Le Grand Pochon 1.1kg x8

SAUERTEIG · CLEAN LABEL BRIDOR

34503

Le Müsli 280g x26

BALLAST-STOFFQUELLE · CLEAN LABEL BRIDOR

32993

Le Pochon 450g x16

SAUERTEIG · CLEAN LABEL BRIDOR

38147

Le Pochon Natur 280g x28

SAUERTEIG · CLEAN LABEL BRIDOR

33860

REFERENZEN
DIENSTLEISTUNGEN

Le Pochon 450g x4

SAUERTEIG · CLEAN LABEL BRIDOR

Die Feinschmeckerbrote

MIT VIEL SORGFALT VON UNSEREN BÄCKERN ENTWICKELTE REZEPTE, UM CHARAKTERSTARKE BROTE MIT INTENSIVEM GESCHMACK UND KOMPLEXEN FORMEN UND AUSSEHEN ANBIETEN ZU KÖNNEN.

DIE BROTE DIESER PRODUKTREIHE BASIEREN AUF DREI WESENTLICHEN PFEILERN: QUALITÄT, AUTHENTIZITÄT UND KREATIVITÄT.

DIE ZUTATEN WERDEN SORGFÄLTIG AUSGEWÄHLT, DIE SAUERTEIGE WERDEN IN UNSEREN BACKSTUBEN UNTER EINHALTUNG LANGER GÄRZEITEN HERGESTELLT UND DIE KOMPLEXEN FORMEN UND OPTIKEN PASSEN SICH JEDEM BEDARF AN.

BRÖTCHEN

33417

VORGEBACKEN

Brot Land 50g x130

BALLAST-STOFFQUELLE SAUERTEIG CLEAN LABEL BRIDOR

37627

VORGEBACKEN

Brötchen mit Charakter 50g x65

BALLAST-STOFFQUELLE SAUERTEIG CLEAN LABEL BRIDOR

37628

VORGEBACKEN

Brötchen mit Getreide und Samen 50g x65

BALLAST-STOFFQUELLE SAUERTEIG CLEAN LABEL BRIDOR

31480

VORGEBACKEN

Brötchen mit Roggen 45g x60

BALLAST-STOFFQUELLE CLEAN LABEL BRIDOR

30416

VORGEBACKEN

Dreieckig Brötchen Rustikales 55g x50

BALLAST-STOFFQUELLE CLEAN LABEL BRIDOR

30729

VORGEBACKEN

Pavé de Campagne 70g x100

SAUERTEIG CLEAN LABEL BRIDOR

35130

VORGEBACKEN

Rundbrot Rustikales 55g x70

CLEAN LABEL BRIDOR

31520

VORGEBACKEN

Viereckig Brötchen Rustikales 40g x80

BALLAST-STOFFQUELLE CLEAN LABEL BRIDOR

SANDWICH-BROTE

38287

VORGEBACKEN

Baguettine mit Charakter 120g x50

SAUERTEIG CLEAN LABEL BRIDOR

38289

VORGEBACKEN

Baguettine mit Getreide und Samen 120g x50

BALLAST-STOFFQUELLE SAUERTEIG CLEAN LABEL BRIDOR

31611

VORGEBACKEN

Baguettine mit Samen und Getreide 140g x28

BALLAST-STOFFQUELLE SAUERTEIG CLEAN LABEL BRIDOR

31610

VORGEBACKEN

Baguettine Natur 140g x25

BALLAST-STOFFQUELLE CLEAN LABEL BRIDOR

38288

Baguettine Roggen und Getreide 120g x50

SAUERTEIG · CLEAN LABEL BRIDOR · BALLAST-STOFFREICH

BAGUETTES

32672

Baguette 1778 280g x25

BALLAST-STOFFQUELLE · SAUERTEIG · CLEAN LABEL BRIDOR

36831

Baguette mit Charakter 280g x22

SAUERTEIG · CLEAN LABEL BRIDOR

BRÖTE ZUM TEILEN

34909

Brot mit Dinkel 450g x18

BALLAST-STOFFQUELLE · SAUERTEIG · CLEAN LABEL BRIDOR

30735

Brot mit Getreide 450g x30

BALLAST-STOFFQUELLE · SAUERTEIG · CLEAN LABEL BRIDOR

37742

Brot mit Getreide und Samen 400g x18

BALLAST-STOFFQUELLE · SAUERTEIG · CLEAN LABEL BRIDOR

30734

Brot Rustikales 450g x25

BALLAST-STOFFQUELLE · SAUERTEIG · CLEAN LABEL BRIDOR

35030

Roggenbrötchen 330g x26

BALLAST-STOFFQUELLE · CLEAN LABEL BRIDOR

REFERENZEN DIENSTLEISTUNGEN

31816

Brot Land 450g x9

BALLAST-STOFFQUELLE · SAUERTEIG · CLEAN LABEL BRIDOR

32147

Viereckig Brötchen Rustikales 40g x30

BALLAST-STOFFQUELLE · CLEAN LABEL BRIDOR

Die Essentiellen

SCHLICHTE, ABER IMMER MIT DER GLEICHEN QUALITÄTSANFORDERUNG VON BRIDOR HERGESTELLTE BROTE IN KLASSISCHEN FORMEN UND BELIEBTEN GESCHMACKSRICHTUNGEN, DIE FÜR JEDEN TAG GEEIGNET SIND.

DIE MEISTEN REZEPTE DER BROTE AUS DER KOLLEKTION „DIE ESSENTIELLEN" WERDEN MIT LABEL ROUGE-MEHL HERGESTELLT.

VOM BRÖTCHEN BIS ZUM GROSSEN BAGUETTE WERDEN DIE ESSENTIELLEN IM ECHTEN OFEN GEBACKEN, UM EINE EXZELLENTE BACKQUALITÄT ZU GARANTIEREN.

BRÖTCHEN

37090

VORGEBACKEN

Brötchen Mehrkorn 40g x200

34921

VORGEBACKEN

Brötchen Natur 40g x200

31586

VORGEBACKEN

Flute Natur 70g x55

33074

VORGEBACKEN

Mix Rautenbrötchen 55g x100

37551

VORGEBACKEN

Mix rechteckig Brötchen 55g x120

33001

VORGEBACKEN

Rautenbrötchen mit Mohn 55g x100

33002

VORGEBACKEN

Rautenbrötchen mit Samen und Getreide 55g x100

33003

VORGEBACKEN

Rautenbrötchen mit Sesam 55g x100

33000

VORGEBACKEN

Rautenbrötchen Natur 55g x100

37253

VORGEBACKEN

Rautenförmiges Brötchen Natur 80g x120

37089

VORGEBACKEN

rechteckig Brötchen Mehrkorn 55g x140

34922

VORGEBACKEN

rechteckig Brötchen Natur 55g x140

34971

VORGEBACKEN

Rechteckiges Brötchen Rustikal mit Samen 55g x140

34250

Stick Natur 40g x150

SANDWICH-BROTE

35021

VORGEBACKEN

Baguettine mit Mohn 140g x50

34793

VORGEBACKEN

Baguettine Natur 140g x50

34794

VORGEBACKEN

Mehrkorn-Baguettine 140g x50

BAGUETTES

34792

VORGEBACKEN

Baguette Land 280g x25

34791

VORGEBACKEN

Baguette Mehrkorn 280g x25

34790

VORGEBACKEN

Baguette Natur 280g x25

REFERENZEN DIENSTLEISTUNGEN

38558

VORGEBACKEN

Baguettine Natur 140g x24

N!

40589

VORGEBACKEN

Beutel Brötchen Natur 40g x84

Die Leckeren

VERFÜHRERISCHE BROTE NACH REZEPTEN MIT SÜSSEN ODER HERZHAFTEN EINGEBACKENEN ZUTATEN, ABER IMMER AUF DER BASIS VON BROT, DAS ZU 100 % AUS DEM KÖNNEN FRANZÖSISCHER BACKKUNST STAMMT.

DIE VERSCHIEDENEN FORMATE AUS DIESER KOLLEKTION SIND EINE IDEALE LÖSUNG FÜR JEDEN VERZEHRMOMENT.

BRÖTCHEN

37453

VORGEBACKEN

Brötchen mit Feigen 55g x75

BALLAST-STOFFQUELLE CLEAN LABEL BRIDOR

37452

VORGEBACKEN

Brötchen mit Walnüssen und Haselnüssen 55g x75

BALLAST-STOFFQUELLE SAUERTEIG CLEAN LABEL BRIDOR

B'BREAK

37393

B'Break mit 2 Olivensorten und Rosmarin 70g x40

BALLAST-STOFFQUELLE CLEAN LABEL BRIDOR

38884

B'Break mit 2 Olivensorten und Rosmarin 70g x40

CLEAN LABEL BRIDOR

37394

B'Break mit Chorizo 70g x40

38885

B'Break mit Chorizo 70g x40

BALLAST-STOFFQUELLE

37395

B'Break mit Kakao und Schokoladensplitter 70g x40

CLEAN LABEL BRIDOR

38887

B'Break mit Kakao und Schokoladensplitter 70g x40

CLEAN LABEL BRIDOR

37396

B'Break Müsli 70g x40

BALLAST-STOFFQUELLE CLEAN LABEL BRIDOR

38888

B'Break Müsli 70g x40

CLEAN LABEL BRIDOR

BROTE ZUM TEILEN

35026

VORGEBACKEN

Brot mit Feigen 330g x26

BALLAST-STOFFQUELLE CLEAN LABEL BRIDOR

N!

40497

VORGEBACKEN

Brot mit Früchte 300g x30

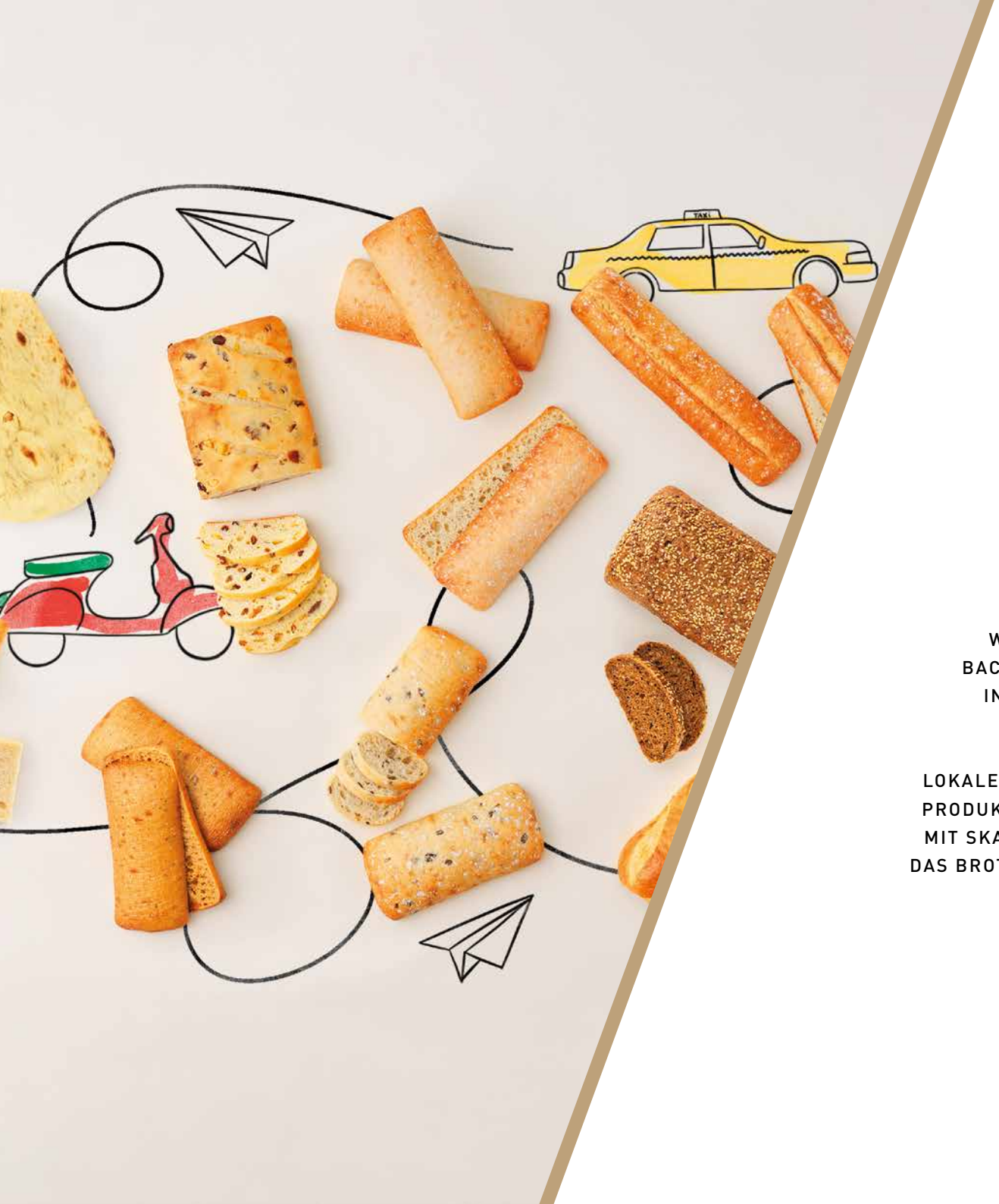
BALLAST-STOFFQUELLE CLEAN LABEL BRIDOR

35110

Pavé Müsli 330g x26

BALLAST-STOFFQUELLE

CLEAN LABEL BRIDOR



Evasions Brot

WENN SICH DAS KNOW-HOW DES FRANZÖSISCHEN BACKHANDWERKS AN DEN TRENDS VON NAH UND FERN INSPIRIERT, UM UNS BROTE MIT ORIGINELLEN UND GESCHMACKVOLLEN REZEPTEN ZU SERVIEREN.

LOKALE GESCHMÄCKER KOMMEN IN UNSEREN VERSCHIEDENEN PRODUKTEN ZUM AUSDRUCK, DARUNTER DAS NORDISCHE BROT MIT SKANDINAVISCHER INSPIRATION ODER DIE CIABATTAS UND DAS BROT NACH PANETTONE-ART MIT DEM GESCHMACK ITALIENS.

CIABATTAS

37147

VORGEBACKEN

Ciabatta mit Olivenöl 140g x50

31612

VORGEBACKEN

Ciabatta mit Olivenöl und Grünen Oliven 140g x30

37140

VORGEBACKEN

Ciabatta Natur 140g x50

33790

VORGEBACKEN

Ciabatta Natur 180g x36

SO MOELLEUX

36110

Brioche Brot nach Wiener Art 130g x44

36417

VORGEBACKEN

SO Moelleux Natur 100g x64

36100

VORGEBACKEN

SO Moelleux Natur 140g x46

FOCACCIA

40515

VORGEBACKEN

Focaccia Cinquanta Natur 210g x24

40517

VORGEBACKEN

Focaccia Cinquanta Natur 450g x12

40560

Focaccia Genovese 600g x5

40561

Focaccia Genovese 600g x5

BROTE ZUM TEILEN

35261

Brot nach Panettone-Art 330g x13

38226

Nordisches Brot 330g x26

Feingebäck

QUALITÄTSVOLLER BLÄTTERTEIG

/ EHauptsächlich REINE BUTTER: AOP Butter Charentes-Poitou oder feine Butter für weiches Feingebäck mit feiner Blätterung.

/ FRANZÖSISCHE MEHLE: klassische Weizenmehle aus in Frankreich angebautem Mehl*.

/ Eier aus Boden- oder Freilandhaltung.

EIN VON DER TRADITION INSPIRIERTER GESCHMACK

/ Feingebäck hergestellt im Sinne der französischen Tradition des Tourierens. Die Teiglinge ruhen viele Stunden lang, dadurch entsteht ein köstliches Feingebäck mit einer Vielfalt komplexer, reicher und intensiver Aromen und mit einer goldbraunen Blätterung.

FLEXIBILITÄT & SCHNELLIGKEIT

/ Ein Angebot an TG (Tiefgekühltes zum Gehen lassen) und an GTG (Tiefgekühltes zum Backen), das jedem Bedarf entspricht.

*Außer dänische Kronen und außer bei Wetterbedingungen, die eine Belieferung an Weizen mit 100 %-iger Herkunft aus Frankreich unmöglich machen.

CLEAN LABEL BRIDOR

EIN ENGAGEMENT FÜR EINE BESSERE ERNÄHRUNG

76 % unseres Feingebäcks tragen das Clean Label von Bridor.

BRIDOR

X

Pierre Hermé Paris

EINE EINZIGARTIGE & KREATIVE ZUSAMMENARBEIT

ANGETRIEBEN VON GEMEINSAMEN WERTEN UND EINEM TIEFEN RESPEKT FÜR DAS KNOW-HOW HABEN SICH BRIDOR UND PIERRE HERMÉ PARIS EINE KOLLEKTION AN FEINGEBÄCK AUSGEDACHT, DIE ES SO, WAS DEN GESCHMACK UND AUCH DIE FINESSE DER ZUTATEN ANGEHT, NOCH NIE GAB.

PIERRE HERMÉ HAT DABEI NACH EINEM ANSPRUCHSVOLLEN UND PRÄZISEN LASTENHEFT MIT DEN GLEICHEN ANSPRÜCHEN GEARBEITET, DIE AUCH FÜR SEINE EIGENEN KREATIONEN GELTEN. ER HAT FÜNF REZEPTE KREIERT, DIE JEWEILS EINE GANZ EIGENE ASSOZIATION AN GESCHMACK UND TEXTUREN HABEN.

JEDE EINZELNE ZUTAT WURDE SORGFÄLTIG AUSGEWÄHLT, WOBEI DER HERKUNFT DER ZUTATEN FÜR DIESE FEINGEBÄCKREIHE EINE BESONDERE AUFMERKSAMKEIT GESCHENKT WURDE: FRANZÖSISCHER WEIZEN, BUTTER AUS DER BRETAGNE, HERKUNFTSREINE SCHOKOLADE AUS MADAGASKAR, MANDELN AUS KALIFORNIEN, ZITRONENSAFT AUS SIZILIEN, CEYLON-ZIMT...

MINIS UND LUNCH

N!

40260

GTG

Mini Croissant 35g x180

N!

40261

GTG

Mini Schokobrötchen 40g x180

SÜSSES FEINGEBÄCK

N!

40257

GTG

Croissant mit Mandel-Pistazie-füllung 80g x44

N!

40259

GTG

Croissant mit Mandel-Zitronefüllung 80g x44

N!

40258

GTG

Dreieckig Brötchen mit Äpfeln und Ceylon Zimt 75g x44

UNE RECETTE LENÔTRE PARIS PROFESSIONNELS

BRIDOR, UNE RECETTE

Lenôtre

PROFESSIONNELS

DIE ÜBER 20-JÄHRIGE ZUSAMMENARBEIT HAT SICH AUS DEN GEMEINSAMEN WERTEN ANSPRUCH, EXZELLENZ UND KREATIVITÄT ENTWICKELT.

EXKLUSIVE REZEPTE, DIE VON DEN BÄCKERMEISTERN VON LENÔTRE KREIERT WURDEN, UM FEINGEBÄCK AUSSCHLIESSLICH MIT REINER BUTTER, IN DELIKATEN GESCHMACKSRICHTUNGEN UND MIT EINER EINZIGARTIGEN BLÄTTERUNG HERZUSTELLEN.

JEDES PRODUKT WIRD VON DER QUALITÄTSABTEILUNG DES MAISON LENÔTRE ZERTIFIZIERT, EINE GARANTIE FÜR GLEICHBLEIBENDE QUALITÄT UND VORTREFFLICHKEIT. DIESE PRESTIGEMARKE FÜR KÜCHENCHEFS VON KÜCHENCHEFS WIRD HEUTE UNSEREN ANSPRUCHSVOLLSTEN KUNDEN IN DER GANZEN WELT ANGEBOTEN.

MINIS UND LUNCH

30227

GTG

Lunch Apfeltasche 40g x255

31778

GTG

Lunch Croissant 30g x195

31800

TG

Lunch Croissant 30g x200

32974

GTG

Lunch Croissant 30g x195

30300

TG

Lunch Rosinenschnecke 30g x400

31290

GTG

Lunch Rosinenschnecke 30g x230

32972

GTG

Lunch Rosinenschnecke 30g x230

31801

TG

Lunch Schokobrötchen 35g x200

31776

GTG

Lunch Schokobrötchen 35g x210

32973

GTG

Lunch Schokobrötchen 35g x210

UNVERZICHTBAR

31802

TG

Croissant 70g x165

30995

TG

Croissant 80g x120

REFERENZEN DIENSTLEISTUNGEN

31803

TG

Schokobrötchen 80g x150

31542

GTG

Croissant 30g x70

31544

GTG

Lunch Rosinenschnecke 30g x70

31543

GTG

Lunch Schokobrötchen 35g x70

33861

GTG

Mix Lunch Feingebäck x90

Éclat du Terroir

INSPIRIERT VON DER FRANZÖSISCHEN TOURIÈRE-TRADITION VEREINT ECLAT DU TERROIR DAS GESAMTE KÖNNEN VON BRIDOR IN EINER PRODUKTREIHE MIT AUSSERGEWÖHNLICHEM FEINGEBÄCK.

EIN EXKLUSIVES REZEPT MIT REINER BUTTER, EIN SCHONENDES UND LANGSAMES AUSROLLEN DER TEIGE SOWIE LANGE RUHEPHASEN VERLEIHEN DIESEM BLÄTTERTEIG EINE TEXTUR UND EINEN GESCHMACK VON HERAUSRAGENDER QUALITÄT SOWIE EIN NATÜRLICHES, VOLLES AROMA.

IHR BESONDERES REZEPT, WIRD SEIT ANBEGINN IHRER KREATION GEHEIM GEHALTEN UND VERLEIHT DIESEM FEINGEBÄCK EIN VOLLES NATÜRLICHES AROMA UND IM ABGANG EINE INTENSIVE KARAMELLNOTE.

EIN GROSSTEIL UNSERES FEINGEBÄCKS ECLAT DU TERROIR WIRD MIT AOP BUTTER CHARENTES-POITOU HERGESTELLT, DIE HISTORISCHE REFERENZ AN ZIEHBUTTER.

MINIS UND LUNCH

33980 Mini Croissant 25g x 200 TG
35191 Lunch Croissant 30g x 195 GTG

33981 Mini Schokobrötchen 30g x 200 TG
35192 Lunch Schokobrötchen 35g x 210 GTG

35193 Lunch Rosinenschnecke 30g x 230 GTG
33982 Mini Rosinenschnecke 35g x 200 TG

UNVERZICHTBAR

32960 Croissant 50g x 120 GTG
34161 Croissant 60g x 70 GTG
33230 Croissant 70g x 70 GTG

37383 Croissant 70g x 70 GTG
33914 Croissant 70g x 165 TG
31780 Croissant 80g x 60 GTG

35203 Croissant Gebogen 70g x 70 GTG
35022 Croissant Gebogen 70g x 165 TG

31792 Schokobrötchen 80g x 60 GTG
31691 Schokobrötchen 80g x 150 TG
34162 Schokobrötchen 70g x 90 GTG

32569 Rosinenschnecke 130g x 90 TG
39743 Rosinenschnecke 130g x 50 GTG

Les Créations

D'HONORÉ

REICHHALTIGE UND KOMPLEXE REZEPTUREN, DIE AUF DER GRUNDLAGE EINER DREISSIGJÄHRIGEN ERFAHRUNG MIT FEINGEBÄCK ENTSTANDEN SIND. DAS PERFEKTE GLEICHGEWICHT DURCH DIE KOMBINATION V ON WEIZENSAUERTEIG [1], MILCH[2] UND DER RICHTIGEN MENGE FEINER BUTTER ERZEUGT EIN WEICHES CROISSANT ODER SCHOKOBRÖTCHEN MIT FEINEM UND DELIKATEM BLÄTTERTEIG. EINE KREATION, DIE EIN EINZIGARTIGES GESCHMACKSERLEBNIS BIETET, MIT INTENSIVEN UND NACHHALTIGEN MILCHNOTEN.

(1) Dehydrierter deaktivierter Sauerteig. (2) In Puderform eingearbeitet.

UNVERZICHTBAR

37456

TG

Croissant 70g x165

38912

GTG

Croissant 70g x60

37457

TG

Schokobrötchen 80g x150

40590

GTG

Schokobrötchen 80g x60

Success

DAS CROISSANT UND DAS SCHOKOBRÖTCHEN SUCCESS HEBEN SICH DURCH DIE VERWENDUNG SPEZIELLER UND STRENG AUSGEWÄHLTER INHALTSSTOFFE BESONDERS AB: FEINE BUTTER, VOLLMILCH UND GANZE PASTEURISIERTE EIER. EIN SPEZIFISCHES REZEPT FÜR EIN DELIKATES GESCHMACKSERLEBNIS, EINE LUFTIGE BLÄTTERUNG UND EINE AUSSERGEWÖHNLICHE WEICHHEIT AM GAUMEN.

UNVERZICHTBAR

32566

TG

Croissant 70g x165

34557

TG

Schokobrötchen 70g x180

32577

TG

Schokobrötchen 80g x150

Die Geschmackvollen

DAS MIT EINEM REZEPT MIT VIEL BUTTER ZUBEREITETE FEINGEBÄCK DIE GESCHMACKVOLLEN CHARAKTERISIERT SICH DURCH SEINE ZARTSCHMELZENDE TEXTUR UND SEINE INTENSIVEN GESCHMACKSNOTEN IM MUND.

DER LEICHTE UND FEINE BLÄTTERTEIG VERLEIHT DIESEM FEINGEBÄCK EINE UNVERGLEICHLICHE KNUSPRIGKEIT.

DIESES FEINGEBÄCK VERSPRICHT EINEN KÖSTLICHEN GENUSSMOMENT UND EIGNET SICH FÜR EINEN VERZEHR ZU JEDER TAGESZEIT.

MINIS UND LUNCH

30194 Lunch Croissant 30g x 240 GTG

32956 Mini Croissant 20g x 260 GTG
32921 Mini Croissant 20g x 200 TG
32181 Mini Croissant 25g x 225 GTG
32881 Lunch Croissant 30g x 240 GTG

30122 Mini Schokobrötchen 28g x 260 GTG
30109 Mini Schokobrötchen 28g x 200 TG
30128 Lunch Schokobrötchen 32g x 240 GTG

32182 Mini Schokobrötchen 25g x 250 GTG
32958 Mini Schokobrötchen 28g x 260 GTG
32922 Mini Schokobrötchen 28g x 200 TG
32918 Lunch Schokobrötchen 32g x 240 GTG

30298 Lunch Rosinenschnecke 35g x 260 GTG

32183 Mini Rosinenschnecke 30g x 260 GTG
32923 Mini Rosinenschnecke 30g x 200 TG
32919 Lunch Rosinenschnecke 35g x 260 GTG

31252 Lunch Apfeltasche 40g x 255 GTG
32924 Lunch Apfeltasche 40g x 255 GTG

30220 Mix Feingebäck Lunch 3 x 45 Stück GTG
33320 Mix Feingebäck Lunch 3 x 45 Stück GTG

UNVERZICHTBAR

30198	Croissant 50g x 120	GTG
30214	Croissant 60g x 70	GTG
30199	Croissant 60g x 180	TG
30458	Croissant 70g x 60	GTG

33250	Croissant 40g x 165	GTG
32882	Croissant 50g x 120	GTG
31000	Croissant 60g x 70	GTG
31044	Croissant 70g x 60	GTG

30063	Croissant 71g x 150	TG
35653	Croissant 80g x 60	GTG
35099	Croissant 80g x 150	TG
35676	Croissant 90g x 50	GTG

39621	Croissant Gebogen 80g x 56	GTG

30132	Schokobrötchen 70g x 180	TG

35419	Schokobrötchen 55g x 100	GTG
32822	Schokobrötchen 65g x 90	GTG
31001	Schokobrötchen 75g x 70	GTG
32099	Schokobrötchen 80g x 150	TG

30277	Rosinenschnecke 105g x 60	GTG
30269	Rosinenschnecke 105g x 120	TG

35712	Rosinenschnecke 96g x 66	GTG
31002	Rosinenschnecke 110g x 60	GTG

UNVERZICHTBAR

30234 Apfeltasche 105g x 50 **GTG**

30228 Apfeltasche 105g x 50 **GTG**

40083 Tasche mit Apfelstücken 105g x 50 **GTG**

Die Unwiderstehlichen

EINE PRODUKTREIHE AN FEINGEBÄCK, DAS AUF EINEM EINZIGARTIGEN GRUNDREZEPT BASIERT, IN DEM EIN HAUCH MILCH[1] UND RAHM[1] FÜR INTENSIVE AROMEN AM GAUMEN SORGT UND ALLE FEINSCHMECKER BEGEISTERN WIRD.

ZUSAMMEN MIT EINEM BLÄTTERTEIG, DER REINE BUTTER ENTHÄLT, ENTSTEHT BEI DIESEM REZEPT WUNDERBAR KNUSPRIGES, REGELMÄSSIGES UND LUFTIGES FEINGEBÄCK MIT WEICHEM, GOLDBRAUNEM INNEREN.

DIESES FEINGEBÄCK ERHÄLT DANK EINEM SPEZIFISCHEN HERSTELLUNGSPROZESS EIN SCHÖNES VOLUMEN UND EINE GLEICHMÄSSIGE VERTEILUNG DER SCHOKOLADE IM SCHOKOBRÖTCHEN.

[1] In Puderform eingearbeitet.

MINIS UND LUNCH

39714

GTG

Mini Croissant 25g x160

39713

GTG

Mini Schokobrötchen 28g x160

UNVERZICHTBAR

37460

GTG

Croissant 60g x70

36039

TG

Croissant 65g x180

38317

TG

Croissant 75g x150

37461

GTG

Schokobrötchen 70g x76

36040

TG

Schokobrötchen 75g x165

38318

TG

Schokobrötchen 85g x135

REFERENZEN DIENSTLEISTUNGEN

38203

GTG

Beuteln Croissant 60g x72

38204

GTG

Beuteln Schokobrötchen 70g x72

Die Klassiker

DIE KLASSIKER, EINE BREITE PRODUKTREIHE AN FEINGEBÄCK NACH FRANZÖSISCHER ART, DAS IN GEHFERTIGER UND BACKFERTIGER VERSION UND IN VERSCHIEDENEN FORMATEN ERHÄLTLICH IST.

IN DIESER KOLLEKTION FINDEN SIE DIE UNVERZICHTBAREN GERADEN CROISSANTS, DIE GEBOGENEN CROISSANTS, SCHOKOBRÖTCHEN, ABER AUCH DIE KÖSTLICHEN ROSINENSCHNECKEN.

DIESE PRODUKTE SIND IN MEHREREN FORMATEN ERHÄLTLICH, UM ALLEN VERZEHRMOMENTEN GERECHT ZU WERDEN.

MINIS UND LUNCH

34840 Mini Croissant 25g x 225 GTG
31026 Lunch Croissant 30g x 400 TG

34853 Mini Schokobrötchen 25g x 250 GTG
31025 Lunch Schokobrötchen 32g x 340 TG

34854 Mini Rosinenschnecke 30g x 260 GTG
31024 Lunch Rosinenschnecke 35g x 360 TG

UNVERZICHTBAR

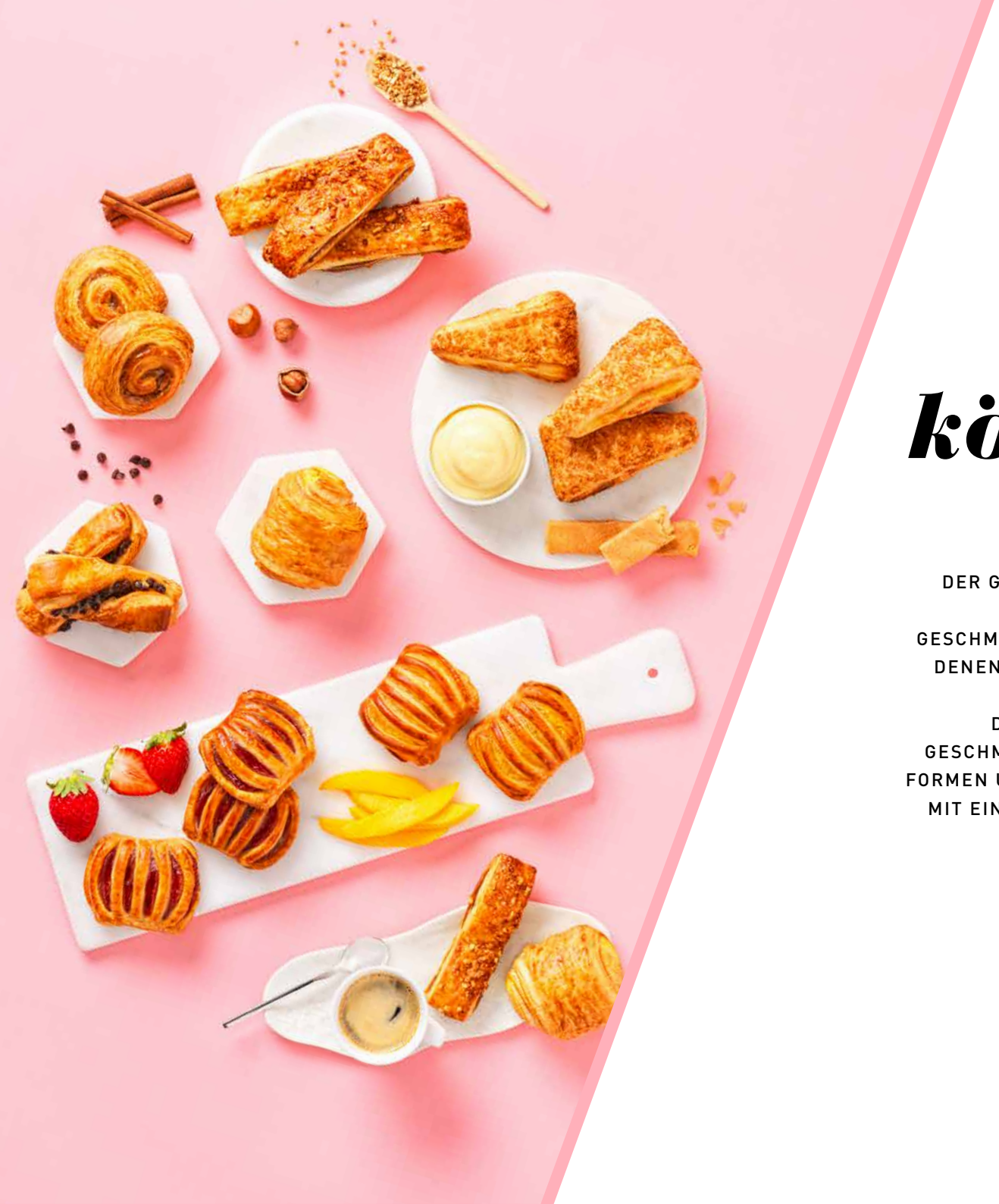
30158 Croissant 50g x 200 TG
32629 Croissant 55g x 110 GTG
30168 Croissant 60g x 180 TG
35511 Croissant 80g x 60 GTG

32562 Croissant gebogen 80g x 60 GTG

33751 Schokobrötchen 65g x 90 GTG
30095 Schokobrötchen 70g x 180 TG
34581 Schokobrötchen 75g x 70 GTG
31027 Schokobrötchen 80g x 70 GTG

32717 Maxi Schokobrötchen 150g x 36 GTG
32434 Maxi Schokobrötchen 150g x 84 TG

30261 Rosinenschnecke 105g x 120 TG
32659 Rosinenschnecke 120g x 105 TG



Die Mini köstlichkeiten

DER GENUSS IST HEUTE EINER DER HÖCHSTEN ANSPRÜCHE DER VERBRAUCHER. SIE WÜNSCHEN SICH NEUE GESCHMACKSERLEBNISSE, NEUE GUSTATIVE ERFAHRUNGEN, BEI DENEN GENUSS UND ORIGINALITÄT NICHT ZU KURZ KOMMEN.

DAS KÖSTLICHE MINI FEINGEBÄCK VEREINT NEUE GESCHMACKSRICHTUNGEN, NEUE TEXTUREN MIT ORIGINELLEN FORMEN UND ATTRAKTIVEN TOPPINGS. DIESE KOLLEKTION BRINGT MIT EINER GANZEN GESCHMACKSERFAHRUNG FRISCHEN WIND UND GENUSS IN DAS ANGEBOT.

MINI KÖSTLICHKEITEN

36815

GTG

Mini Extravagant mit Himbeer 35g x150

36821

GTG

Mini Finger mit Praline 35g x150

36814

GTG

Mini Jésuite mit Madagaskar-Vanillecreme 40g x150

36822

GTG

Mix Mini Köstichkeiten x200

SÜSSES MINI FEINGEBÄCK

32330

GTG

Mini Extravagant mit Creme 40g x180

32156

GTG

Mini Schleife mit Cranberries 30g x100

31293

TG

Mini Schleife mit Schokolade 28g x180

31701

GTG

Mini Schleife mit Schokolade 28g x100

32157

GTG

Mini Schnecke mit Zimt 35g x260

32232

GTG

Mix Mini Feingebäck x140

GEFÜLLTEN MINI CROISSANTS

N!

40511

GTG

Mini Croissant Gefüllt mit Konditorcreme 40g x165

N!

40510

GTG

Mini Croissant mit Aprikosefüllung 40g x165

N!

40512

GTG

Mini Croissant mit Himbeerfüllung 40g x165

CLEAN LABEL BRIDOR

N!

40509

GTG

Mini Croissant mit Kakao-Haselnussfüllung 40g x165

CLEAN LABEL BRIDOR

N!

40513

GTG

Mix Mini-Croissants mit Füllung 40g x165

CLEAN LABEL BRIDOR

MINI KÖRBCHEN

31106

GTG

Mini Korbchen karamellisierter Apfel 40g x100

CLEAN LABEL BRIDOR

31105

GTG

Mini Korbchen mit Erdbeere 40g x100

CLEAN LABEL BRIDOR

31103

GTG

Mini Korbchen mit Mango 40g x100

CLEAN LABEL BRIDOR

31104

GTG

Mini Korbchen mit Sauerkirsche 40g x100

CLEAN LABEL BRIDOR

31507

GTG

Mix Mini Korbchen mit Früchte 40g x100

CLEAN LABEL BRIDOR

Die maxi köstlichkeiten

EIN EINZIGARTIGES GENUSS-ERLEBNIS DANK KREATIVEM UND ÜPPIGEM FEINGEBÄCK.

UNSER KÖSTLICHES MAXI FEINGEBÄCK WIRD FÜR EINE FEINE BLÄTTERUNG MIT KNUSPRIGER TEXTUR UND UNVERGLEICHLICHEM GESCHMACK HAUPTSÄCHLICH MIT REINER BUTTER HERGESTELLT. DIE REZEPTE SIND SEHR REICHHALTIG UND GESCHMACKVOLL UNS SORGEN FÜR EINE WAHRE GESCHMACKSEXPLOSION IM MUND.

DIE BLÄTTERTEIGBRIOCHE

39849

Blätterteigbrioche Spiral 295g x4

CLEAN LABEL BRIDOR

40449

TG

DIY Blätterteigbrioche Spiral 330g x24

CLEAN LABEL BRIDOR

GEFÜLLTE CROISSANTS

39889

GTG

Croissant Gefüllt mit Konditorcreme 100g x50

CLEAN LABEL BRIDOR

40407

GTG

Croissant mit Aprikosefüllung 90g x40

CLEAN LABEL BRIDOR NEUES REZEPT

40404

GTG

Croissant mit Himbeerfüllung 90g x40

CLEAN LABEL BRIDOR NEUES REZEPT

37459

GTG

Croissant mit Kakao-Haselnussfüllung 70g x56

CLEAN LABEL BRIDOR

34420

GTG

Croissant mit Kakao-Haselnussfüllung 90g x60

CLEAN LABEL BRIDOR

36672

GTG

Croissant mit Kakao-Haselnussfüllung 90g x44

CLEAN LABEL BRIDOR

65 /

40405

GTG

Croissant mit Kakao-Haselnussfüllung 90g x40

NEUES REZEPT

34421

GTG

Croissant mit Mandelfüllung 90g x60

35716

GTG

Croissant mit Mandelfüllung 95g x60

CLEAN LABEL BRIDOR

38539

GTG

Veganes Croissant mit Himbeerfüllung 90g x44

VEGAN CLEAN LABEL BRIDOR

MAXI FINGERS

39717

GTG

Maxi Finger mit Äpfeln und Zimt 90g x60

39715

GTG

Maxi Finger mit Praline 90g x60

CLEAN LABEL BRIDOR

39716

GTG

Maxi Finger mit Schokolade 90g x60

CLEAN LABEL BRIDOR

EXTRAVAGANTS

37745

GTG

Extravagant Dreimal Schokolade 95g x60

CLEAN LABEL BRIDOR

32063

GTG

Extravagant mit Creme 90g x70

36622

GTG

Extravagant mit Creme und Schokolade 95g x70

SCHLEIFEN

34060

TG

Schleife mit Dunkle Schokolade 110g x65

30302

TG

Schleife mit Schokolade 120g x65

N!

40637

GTG

Schleife mit Schokolade 90g x70

CLEAN LABEL BRIDOR

SUISSES

33441

GTG

Suisse mit Schokolade 100g x70

30042

TG

Suisse mit Schokolade 120g x70

DIE DÄNISCHEN CROWNS

39776

GTG

Crown Kirsche und Leinsamen 90g x48

VEGAN

39775

GTG

Crown Orange und Haselnussstücke 90g x48

VEGAN

39774

GTG

Crown Vanillegeschmack und Haselnussstücke 90g x48

VEGAN

ANDERE SPEZIALITÄTEN

35161

GTG

Bärentatze mit Kakao und Haselnuss 100g x30

CLEAN LABEL BRIDOR

38184

GTG

Breizh'n'Roll 85g x60

30000

TG

Croissant mit Aprikosen 115g x40

30009

GTG

Croissant mit Aprikosenfüllung 115g x60

30310

TG

Dreieckiges Brötchen mit Mandel 90g x100

38557

GTG

Köstlichkeit Ahorn-Pekan 90g x70

CLEAN LABEL BRIDOR

32160

GTG

Schnecke mit Zimt 100g x60

39701

GTG

Schnecke Ultra Kanel 100g x60

REFERENZEN DIENSTLEISTUNGEN

N!

40207

GTG

Croissant Gefüllt mit Konditorcreme 100g x22

CLEAN LABEL BRIDOR

N!

40535

GTG

Croissant mit Aprikosefüllung 90g x22

CLEAN LABEL BRIDOR

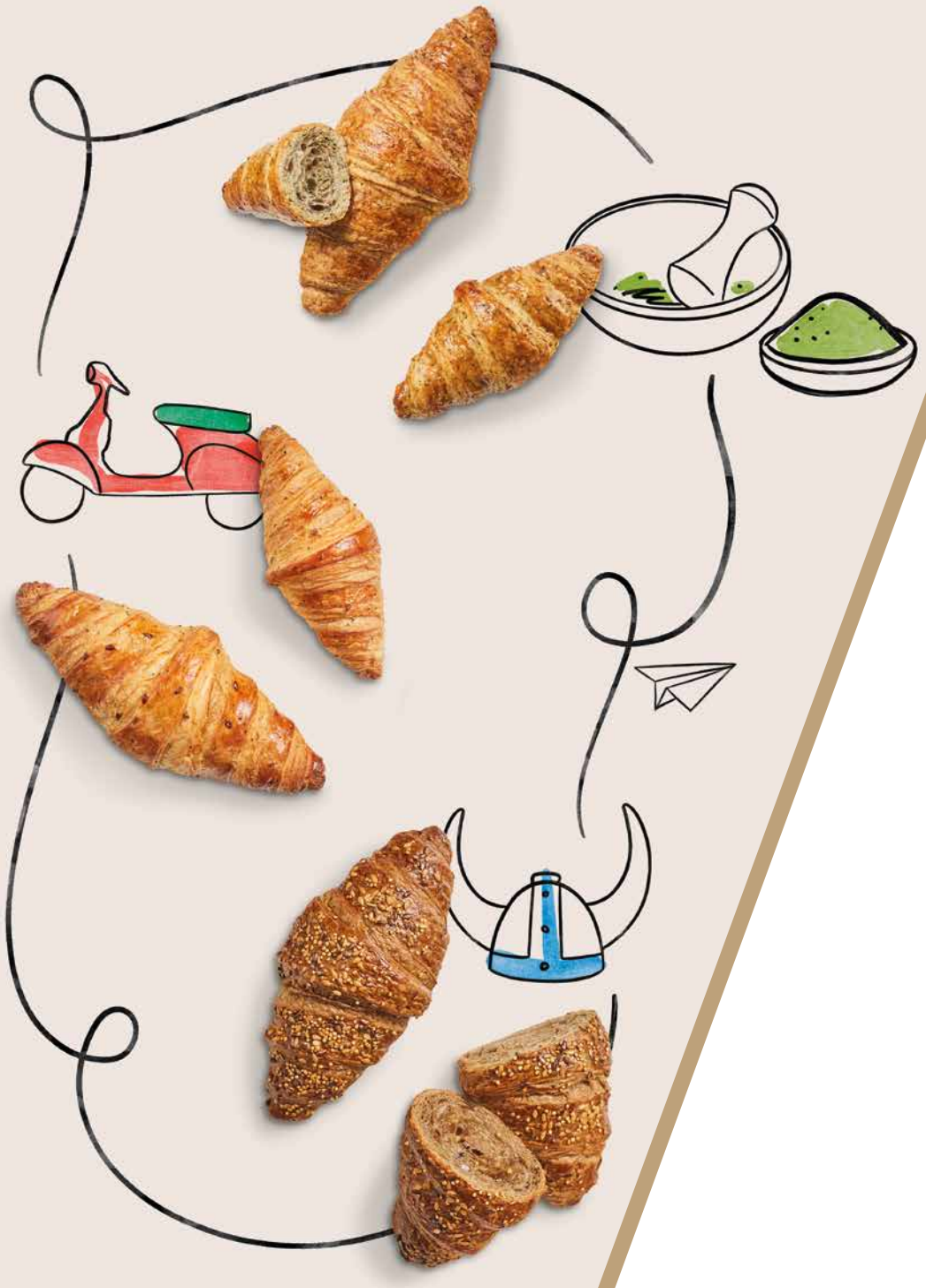
N!

40538

GTG

Croissant mit Kakao-Haselnussfüllung 90g x22

CLEAN LABEL BRIDOR



Evasions Feingebäck

WENN SICH FRANZÖSISCHE BACKKUNST DURCH TRENDS VON NAH UND FERN INSPIRIEREN LÄSST, UM IHNEN FEINGEBÄCK IN VERSCHIEDENSTEN AROMEN ANBIETEN ZU KÖNNEN.

DIE EVASIONS IST EINE REIHE AN FEINGEBÄCK, DIE SICH AN DEN BACKKULTUREN AUS ALLER WELT INSPIRIERT.

DIE LOKALEN GESCHMÄCKER FINDEN SICH IN UNSEREN VERSCHIEDENEN PRODUKTEN WIEDER, DARUNTER DAS LANDCROISSANT MIT NORDISCHEM EINFLUSS, DAS CROISSANT ZAATAR MIT DER WÜRZE DES ORIENTS.

CROISSANTS

34732

GTG

Croissant Mehrkorn 70g x70

40544

GTG

Croissant Zaatar 35g x165

40543

GTG

Croissant Zaatar 70g x60

38185

GTG

Land Croissant70g x70

35681

GTG

Mini Croissant Mehrkorn 35g x180

Snacks

QUALITÄTSVOLLER BLÄTTERTEIG

/ FBLÄTTERTEIG AUS 100 % REINER BUTTER: backfertige Snacks aus Hefeblätterteig mit reiner Butter, für köstliche Butternoten, die die Aromen noch unterstreichen, eine knusprige Textur und eine goldbraune Blätterung

/ FRANZÖSISCHE MEHLE: klassische Weizenmehle aus in Frankreich angebautem Mehl*.

/ Nur mit Eiern von Hühnern aus Bodenhaltung.

GESCHMACK & KREATIVITÄT

/ Üppige, köstliche und vielfältige Füllungen für den immer erfolgreicheren Markt der Snacks.

SCHNELLE ZUBEREITUNG

/ Für eine einfache und schnelle Zubereitung ist diese Produktreihe backfertig erhältlich, was Frische und Flexibilität garantiert.

CLEAN LABEL BRIDOR

EIN ENGAGEMENT FÜR EINE BESSERE ERNÄHRUNG

86% unserer Snacks tragen das Clean Label von Bridor.

*Außer bei Wetterbedingungen, die eine Belieferung an Weizen mit 100 %-iger Herkunft aus Frankreich unmöglich machen.

Snacking

KÖSTLICHE, DEFTIGE SNACKS MIT GROSSZÜGIGEN UND VIELSEITIGEN FÜLLUNGEN, DIE DEM IMMER ERFOLGREICHEREN MARKT DER SNACKS GERECHT WERDEN.

FORMATE, DIE DIE UNTERSCHIEDLICHEN ERWARTUNGEN ERFÜLLEN: MINI FORMATE FÜR JEDEN MOMENT AM TAG, ZU HAUSE ODER UNTERWEGS, SOWIE MAXI FORMATE, DIE GROSSZÜGIGER SIND UND SICH FÜR DEN VERZEHR AM TISCH ODER UNTERWEGS AUS DER HAND EIGNEN.

MINI SNACKS

38798

GTG

Extravagant mit Käse 35g x180

38925

GTG

Mini Schnecke mit Käse 35g x225

38926

GTG

Mini Schnecke mit Pesto 30g x225

38929

GTG

Mini Schnecke Pizza 35g x225

38928

GTG

Mix mini Schnecke Gesalzen x225

SCHLEIFEN

38238

GTG

Schleife mit Zwiebel und Käsefüllung 90g x70

38239

GTG

Schleife Pizza 90g x70

KÖRBCHEN

N!

40642

GTG

Korb mit La vache qui rit® Käse 100g (mit Stickern) x70

N!

40643

GTG

Korb mit La vache qui rit® Käse 100g (mit Tüten) x70

34401

GTG

Korb mit Schinken und Käse 100g x70

SCHNECKEN

33123

GTG

Schnecke mit Schinken und Käse 120g x54

33140

GTG

Schnecke Pizza 120g x54

GEFÜLLTE CROISSANTS

37455

GTG

Croissant mit Käsefüllung 90g x60

DER BUN'N'ROLL

36967

GTG

Bun'n'Roll 85g x50

REFERENZEN DIENSTLEISTUNGEN

38366

GTG

Bun'n'Roll 85g x20

Pâtisserie

KNOW-HOW & EXZELLENZ

/ Ein über 10-jähriges Know-how und Wissen, um eine Produktreihe an Feingebäck mit intensiven und abwechslungsreichen Geschmäckern anbieten zu können. Alles, was man für intensive Genussmomente braucht!

GENUSS & KREATIVITÄT

/ Ein Angebot, das sich an dem reinen Know-how der französischen Konditorei und an den Backkulturen aus aller Welt inspiriert, um eine breite Palette an geschmackvollem Feingebäck anbieten zu können.

FLEXIBILITÄT & SCHNELLIGKEIT

/ Ein Angebot, das für eine optimale Qualität hauptsächlich in servierfertiger Form aber auch in backfertiger Form und in verschiedenen Formaten und Verpackungen erhältlich ist, um jedem Kundenbedarf gerecht zu werden.

BRIDOR, UNE RECETTE

Lenôtre

PROFESSIONNELS

BRIDOR UND DAS MAISON LENÔTRE HABEN SICH ZUSAMMENGESCHLOSSEN, UM FACHLEUTEN EINZIGARTIGE PETITS FOURS UND MACARONS ANZUBIETEN: SORGFÄLTIGE FERTIGUNG (HANDDEKORIERT), INTENSIVE GESCHMACKSRICHTUNGEN UND QUALITÄTSVOLLE ZUTATEN. DIE PRODUKTREIHE SPIEGELT DIE TRADITION DER FRANZÖSISCHEN PÂTISSERIE WIDER: SPITZENQUALITÄT VON LENÔTRE IN EINEM GEBÄCK VON BRIDOR!

MACARONS NACH TRADITIONELLEM REZEPT MIT BUTTERCREME, GANACHE ODER FRÜCHTEKOMPOTT.
EINZIGARTIGE PETITS FOURS IN UNTERSCHIEDLICHEN FORMATEN FÜR DIE KREATION VON ERSTKLASSIGEN HÄPPCHENPLATTEN.

MACARONS

35720 Platte mit Vanille-Macarons (48 x 12g)
2 Platte pro Karton

35721 Platte mit Himbeerkompott-Macarons (48 x 12g)
2 Platte pro Karton

35722 Platte mit Schokolade-Macarons (48 x 12g)
2 Platte pro Karton

35723 Platte mit Zitrone-Macarons (48 x 12g)
2 Platte pro Karton

35724 Platte mit Salzbutterkaramell-Macarons (48 x 12g)
2 Platte pro Karton

35725 Platte mit Pistazie-Macarons (48 x 12g)
2 Platte pro Karton

35726 Platte mit Kaffee-Macarons (48 x 12g)
2 Platte pro Karton

33440 Platte mit Macarons Sortiment Nr. 1 (48 x 12g)
16 Stück pro Rezept, auf 2 Platten

1. Ganache aus Herkunftsschokolade
2. Tahiti- und Madagaskar-Vanille
3. Pistazie
4. Himbeerkompott
5. Salzbutterkaramell
6. Zitrone

34111 Platte mit Macarons Sortiment Nr. 2 (48 x 12g)

16 Stück pro Rezept, auf 2 Platten

1. Zitrone
2. Salzbutterkaramell
3. Himbeerkompott
4. Ganache aus Herkunftsschokolade
5. Tahiti- und Madagaskar-Vanille
6. Kaffee

PETITS FOURS

35980 Platte von Vendôme 380g

8 Stück pro Rezept, auf 2 Platten - MHD 12 Monate

1. Kastanien-Törtchen
2. Zitronen-Törtchen
3. Himbeer-Johannisbeere-Törtchen
4. Milchschokoladen- und Passionsfrucht- Törtchen
5. Törtchen nach Tarte Tatin-Art
6. Himbeer- Törtchen
7. Mirabellen-Törtchen

35981 Platte Brauner Diamant 387g

10 Stück pro Rezept, auf 2 Platten - MHD 18 Monate

1. Kakao-Moelleux
2. Süßspeise Opéra
3. Schoko-Schale Kokos-Passionsfrucht
4. Milchschokoladen-Törtchen
5. Schoko-Schale Salzbutterkaramell Isigny AOP
6. Süßspeise Concerto-Art
7. Eclair Schokolade

35982 Platte von Versailles 854g

7 Stück pro Rezept, auf 1 Platte - MHD 12 Monate

1. Nougat-Windbeutel
2. Süßspeise Concerto-Art
3. Sauerkirsch-Törtchen
4. Zitronen-Baiser-Törtchen
5. Erdbeer-Schale
6. Himbeer-Törtchen
7. Eclair Schokolade
8. Süßspeise Aprikose-Praline
9. Birnen-Karamell-Törtchen

Die Köstlichkeiten

EINE KOLLEKTION AN EINZIGARTIGEM, ELEGANTEM UND MODERNEM FEINGEBÄCK, DAS AUS QUALITÄTSVOLLEN ZUTATEN UND UNTER EINHALTUNG DES TRADITIONELLEN KNOW-HOWS DES FRANZÖSISCHEN BÄCKERHANDWERKS HERGESTELLT WIRD.

/ KÖSTLICHE UND TRENDIGE, TYPISCH FRANZÖSISCHE MACARONS: NACH DEM ERSTEN BISS IN DIE KNUSPRIGE SCHALE SCHMILZT DAS HÄPPCHEN MIT SEINEM KALTGEARBEITETEN BAISER FÖRMLICH IM MUND.

/ FINANCIERS NACH VIER TRADITIONELLEN REZEPTEN MIT REINER BUTTER UND VIELEN MANDELN.

MACARONS

36173 Platte mit Macarons Klassische Aromen (48 x 12g)

6 Stück pro Rezept, auf 1 Platte

1. Zitrone
2. Salzkaramell
3. Himbeere
4. Vanille
5. Schokolade
6. Pistazie
7. Kaffee
8. Passionsfrucht

36428 Platte mit Macarons Kollektion Frühling-Sommer (48 x 12g)

8 Stück pro Rezept, auf 1 Platte

1. Orangenblüte
2. Erdbeere
3. Johannisbeere
4. Kokos
5. Aprikose
6. Rose

38200 Blister mit Macarons Klassische Aromen (8 x 12g)

18 Blister pro Karton - 2 Stück pro Rezept pro Blister

1. Schokolade
2. Pistazie
3. Vanille
4. Himbeere

FINANCIERS

35646 Platte mit Financiers (48 x 11g)

6 Stück pro Rezept, auf 1 Platte

1. Pistazie mit Topping aus Pistazienstiften
2. Zitrone
3. Kakao mit Topping aus Kakaobohnen
4. Pistazie
5. Vanille mit Topping aus Mandelstiften
6. Kakao
7. Zitrone mit Topping aus gehackten Mandeln
8. Vanille

Evasions Spezialitäten

SCHLEMMERPRODUKTE VOLLER GESCHMACK, DIE SICH AN DEN LOKALEN KULTUREN AUS DER GANZEN WELT INSPIRIEREN, WIE DIE MADELEINE, DAS AUSHÄNGESCHILD DER FRANZÖSISCHEN KONDITOREI, DIE MUFFINS, DEREN REZEPT DIREKT AUS DEN USA KOMMT ODER DAS PASTEL DE NATA, DAS KÖSTLICHE GEBÄCK AUS PORTUGAL.

EINE SEHR LECKERE PRODUKTREIHE, DIE SICH FÜR VIELE VERZEHRMOMENTE EIGNET.

MADELEINES

38982 Madeleine Natur 45g x 54 **100% GEBAKKEN**

38983 Madeleine Kakao-Haselnuss 55g x 54 **100% GEBAKKEN**

CHOUQUETTES

39052 Chouquette 20g x 384 **GTG**

DIE MUFFINS

38973 Schokoladen-Muffin mit Schokoladenstückchen 95g x 28 **100% GEBAKKEN**

38975 Muffin Natur mit Schokoladenstückchen 95g x 28 **100% GEBAKKEN**

38974 Blaubeer-Muffin 95g x 28 **100% GEBAKKEN**

38978 Schokoladen-Muffin mit Schokoladen-Haselnussfüllung 120g x 28 **100% GEBAKKEN**

DAS PASTEL DE NATA

39747 Pastel de Nata 60g x 60 **GTG**

Dienstleistungen

EINE REIHE AN PRODUKTEN UND SERVICES, DIE DIE VERSCHIEDENEN ANFORDERUNGEN UNSERER KUNDEN ERFÜLLEN.

/ DIE MINIPACKS: PRODUKTE, DIE IN KLEINEN, WEISSEN KARTONS MIT EINEM GROSSEN ETIKETT FÜR DEN SELBSTBEDIENUNGSGROSSHANDEL VERPACKT WERDEN.

/ DIE VERBRAUCHERBEUTEL: EIN ANGEBOT, DAS SICH FÜR DAS BACKEN ZUHAUSE DIREKT AN DEN ENDVERBRAUCHER RICHTET.

/ DIE KLEINEN KARTONS: PRODUKTE, DIE IN NEUTRALEN, KLEINEN KARTONS VERPACKT SIND, UM DIE LAGERUNG ZU ERLEICHTERN.

REFERENZEN
DIENSTLEISTUNGEN

Die Mini Packs

PRODUKTE, DIE ZUR EINFACHEN LINEAREN ANORDNUNG IN KLEINEN WEISSEN KARTONS VERPACKT SIND, MIT GROSSEN FARBIGEN ETIKETTEN FÜR LEICHTES VERSTÄNDNIS UND ÜBERSICHTLICHKEIT.

/ FEINGEBÄCK

		Technologie	Stück / Karton	Kartons / Palette	Standard-Code
Unverzichtbar					
31825	Croissant 80g Éclat du Terroir	GTG	25	132	31780
30936	Croissant 60g Die Geschmackvollen	GTG	30	120	31000
30937	Schokobrötchen 75g Die Geschmackvollen	GTG	20	120	31001
32422	Rosinenbrötchen 110g Die Geschmackvollen	GTG	22	132	31002
30202	Croissant 60g Die Geschmackvollen	TG	60	120	30199
30135	Schokobrötchen 70g Die Geschmackvollen	TG	60	120	30132
Lunch					
31542	Lunch Croissant 30g Une Recette Lenôtre Professionnels	GTG	70	120	31778
31543	Lunch Schokobrötchen 35g Une Recette Lenôtre Professionnels	GTG	70	120	31776
31982	Mix Lunch Feingebäck Die Geschmackvollen (30 Croissants + 30 Schokobrötchen + 30 Rosinenschnecken)	GTG	90	132	
Gefüllte croissants					
40207	Croissant Gefüllt mit Konditorcreme 100g	GTG	22	132	39889
40535	Croissant mit Aprikosefüllung 90g	GTG	22	132	40407
40538	Croissant mit Kakao-Haselnussfüllung 90g	GTG	22	132	40405

/ BROTE

		Technologie	Stück / Karton	Kartons / Palette	Standard-Code
Brötchen					
31301	Finedor® Natur 45g Une Recette Lenôtre Professionnels	Vorgebacken	30	120	30895
31305	Mehrkornbrötchen 45g Une Recette Lenôtre Professionnels	Vorgebacken	35	120	30898
32147	Rustikales viereckiges Brötchen 40g	Vorgebacken	30	132	31520
Catering-brot					
32321	Brot mit Früchten 180g Une Recette Lenôtre Professionnels	Vorgebacken	15	132	30894
Brot zum Teilen					
33860	Le Pochon 450g signé Frédéric Lalos	Vorgebacken	4	80	32993

/ SNACKS

38366	Bun'n'Roll 85g	GTG	20	132	36967

Kleine Verpackungen

PRODUKTE, DIE IN NEUTRALEN, KLEINEN KARTONS VERPACKT SIND, UM DIE LAGERUNG ZU ERLEICHTERN.

/ BROTE

		Technologie	Stück / Karton	Kartons / Palette	Standard-Code
Les Pains à Partager					
31816	Pavé de Campagne 450 g	Précuit	9	64	30734

Endverbraucherbeutel

VERPACKUNGEN, DIE SICH FÜR DEN ENDKUNDENVERKAUF EIGNEN.

/ VIENNOISERIES

		Technologie	Stück / Karton	Kartons / Palette	Standard-Code
38204	Beutel x 6 Schokobrötchen 70g Le Fournil de Pierre	GTG	12 Beutel	64	37461
38203	Beutel x 6 Croissants 60g Le Fournil de Pierre	GTG	12 Beutel	64	37460
40534	Beutel Croissant BIO 70g x 6 Le Fournil de Pierre	GTG	12 Beutel	70	32504

/ BROTE

		Technologie	Stück / Karton	Kartons / Palette	Standard-Code
38558	Beutel x 2 Baguettines 140g Le Fournil de Pierre	Vorgebacken	12 Beutel	64	34793
40589	Beutel Brötchen Natur 40g x 6 Le Fournil de Pierre	Vorgebacken	14 Beutel	64	34921
38941	Beutel x 6 Brötchen Natur BIO 50g Le Fournil de Pierre	Vorgebacken	10 Beutel	64	38942

INFORMATIONEN ZUR ZUBEREITUNG

(1) Kontrollieren Sie Ihren Backofen regelmäßig und lassen Sie ihn regelmäßig vom Fachmann überprüfen.
(2) Auftauen direkt vor dem Aufbacken (Sie können Ihr Brot bei +4 °C am Vorabend im Karton auftauen lassen).
(3) Brote - Den Ofen vor dem Backen immer vorheizen. Geschlossener Abzug.
(4) Abkühlvorgang auf dem Rost im Brotwagen in einem gut belüfteten Raum bei Zimmertemperatur obligatorisch.
(5) Nicht im Gasbackofen oder Steinofen aufwärmen. Aufgetaute Produkte nicht wieder einfrieren: bei -18 °C lagern.

/ BROTE

MHD: 15 MONATE

BACKTABELLE
Richtwerte, anzupassen an Ihren Backofen [1]

		SCHRITT 1: Auftauen [2]	SCHRITT 2: Backen (Ofen vorgeheizt auf 230 °C [3])	SCHRITT 3: Abkühlen vor dem Servieren [4]
DIE BRÖTCHEN	Finedor® (alle Finedor® außer Ähre: 45g, 50g, 80g)	0-10 Min. (währenddessen auf das Blech legen)	6-8 Min. bei 200-210 °C	10-15 Min.
	Finedor® Ähre 40g		4-5 Min. bei 200-210 °C	
	Andere Brötchen (40g - 70g)		7-9 Min. bei 190-200 °C	
	100% gebacken	Schauen Sie auf das Produktdatenblatt		
SANDWICH-BROTE	Mini-Sandwich-Brote (80g)	0-10 Min. (währenddessen auf das Blech legen)	9-11 Min. bei 190-200 °C	30 Min.
	Baguettines (120g - 140g)		10-12 Min. bei 190-200 °C	
	Ciabattas (140g - 180g)		10-12 Min. bei 180 °C	
	SO moelleux (100g und 140g)		5-7 Min. bei 180 °C	
BAGUETTES UND DAS PARISIEN	Baguettes (280 g)	0-10 Min. (währenddessen auf das Blech legen)	12-14 Min. bei 190-200 °C	30 Min.
	Baguette mit Charakter (280g), Lutécine (280g)		11-13 Min. bei 210 °C	
	Amibiote (250g), Amibiote mit Getreide (250g)		(Ofen vorgeheizt auf 190 °C) 15-17 Min. bei 170 °C	15 Min.
BROTE ZUM TEILEN	Brote zum Teilen (< 400g): Pochon, Céréalier, Nordisches Brot, Brot mit Früchte 300g	0-10 Min. (währenddessen auf das Blech legen)	11-13 Min. bei 190-200 °C	30 Min. -1 Stunde
	Brote mit Früchten zum Teilen: Feigen, Müsli, Walnüsse, Zitrone etc. + Brot mit Früchten 180g Une Recette Lenôtre Professionnels		13-14 Min. bei 180-190 °C	
	Brot zum Teilen (> 400g): Körner, Landbrot etc.		16-18 Min. bei 190-200 °C	
	100 % cuit	Schauen Sie auf das Produktdatenblatt		

/ GLUTENFREIE PRODUKTE

MHD: 12 MONATE

BACKTABELLE
Richtwerte, anzupassen an Ihren Backofen [1]

	SCHRITT 1: Backen (Umluft- oder Drehofen [5] bei 160 °C in der Verpackung)	SCHRITT 2: Abkühlen vor dem Servieren
Brötchen und Mini Brioche	10 Min.	2 Min., aus der Verpackung genommen
Madeleine	8 Min.	2 Min., aus der Verpackung genommen

/ PÂTISSERIE

MACARONS UND PETITS FOURS
MHD: 12 MONATE

	SCHRITT 1: Folie entfernen	SCHRITT 2: Auftauen	SCHRITT 3: Von der Platte nehmen (bei Raumtemperatur, vor dem Verzehr)
Macarons	Nach dem Auftauen	mindestens 4 Std. bei +4 °C	15 Min.
Petits Fours	Vor dem Auftauen	3 bis 4 Std. bei 4 °C	15 Min.

ANDERE PÂTISSERIE
MHD: CHOUQUETTES 6 MONATE UND MADELEINES UND MUFFINS 18 MONATE

	SCHRITT 1: Auftauen	SCHRITT 2: Backen (Ofen vorgeheizt auf 210 °C)
Chouquettes	0-5 Min. (währenddessen auf das Blech legen) ODER	18-20 Min. 185-190 °C
Madeleines	3 Stunden	3-6 Min. 180-200 °C
Muffins 95g	1 Stunde	
Muffins 120g	2 Stunden	
Pastel de Nata	15-20 Min.	10-13 Min. bei 250°C

/ SNACKS

MHD: 12 MONATE

BACKTABELLE
Richtwerte, anzupassen an Ihren Backofen [1]

	Bestückung 40 x 60	SCHRITT 1: Auftauen (bei Raumtemperatur)	SCHRITT 2: Backen (Ofen vorgeheizt auf 190 °C)
Mini Snacks	24	30-45 Min.	14-15 Min. 165-170 °C
Bun'n'Roll	12 (Formen auf ein Gitter stellen)	45 Min. -1 Stunde	16-18 Min. 165-170 °C
Herzhafte Schnecken und gefüllte Croissants	12		
Körbchen 100g		30-45 Min.	
Schleifen	10	45 Min. -1 Stunde	

FÜHREN SIE ALLE 2 STUNDEN EINEN BACKVORGANG DURCH, UM STETS QUALITÄTSVOLLES FEINGEBÄCK ANBIETEN ZU KÖNNEN: GLÄNZEND, KNUSPRIG UND MIT DEM DUFT GUTER BUTTER.

FEINGEBÄCK UNGEGART/TG

MHD: 9 MONATE, AUSGENOMMEN BRIOCHETTES: 4 MONATE

BACKTABELLE

Richtwerte, anzupassen an Ihren Backofen[1]

		Bestückung 40 x 60	SCHRITT 1: Gehen lassen (27-28 °C, Luftfeuchtigkeit 70-80%)		SCHRITT 2: Trocknen (bei Raumtemperatur)	SCHRITT 3: Eiglasur	SCHRITT 4: Backen (Ofen vorgeheizt auf 190 °C)	
			Direkt	Kontrolliert				
FEINGEBÄCK NACH FRANZÖSISCHER ART	Mini / Lunch	20-25	1 Std. 30 bis 1 Std. 45	1 Std. bis 1 Std. 15	10 Min.	JA	13-15 Min.	165-175 °C
	Croissants (50g - 75g)	12	1 Std. 45 bis 2 Std.	1 Std. 15 bis 1 Std. 30			15-17 Min.	
	Croissants (80g - 100g)	9-12	2 Std. bis 2 Std. 15	1 Std. 30 bis 1 Std. 45			16-18 Min.	
	Schokobrötchen							
	Maxi Schokobrötchen	8	2 Std. 15 bis 2 Std. 30	1 Std. 45 bis 2 Std.			21-23 Min.	
	Rosinenschnecken	8-12					15-17 Min.	
KOLLEKTION MIT EINER SPEZIFISCHEN BACKANWEISUNG	Éclat du Terroir - Croissant (61g - 79g)	12	1 Std. 45 bis 2 Std.	1 Std. 15 bis 1 Std. 30	15 Min.	JA	15-16 Min.	165-175 °C
	Éclat du Terroir - Schokobrötchen (70g - 85g)		2 Std. bis 2 Std. 15	1 Std. 30 bis 1 Std. 45	15 Min.		16-17 Min.	
	Croissants und Schokobrötchen Créations d'Honoré		2 Std. 15 bis 2 Std. 30	1 Std. 45 bis 2 Std.	10 Min.		15-17 Min.	
	Croissants und Schokobrötchen - Die Unwiderstehlichen		1 Std. 60 bis 2 Std. 10	1 Std. 20 bis 1 Std. 35	15 Min.			
KÖSTLICHES FEINGEBÄCK	Mini Feingebäck süß	24	1 Std. 30 bis 1 Std. 45	1 Std. bis 1 Std. 15	10 Min.	JA	13-15 Min.	165-175 °C
	Gefüllte Croissants	12	2 Std. bis 2 Std. 15	1 Std. 30 bis 1 Std. 45			16-18 Min.	
	Aprikosencroissant	12	1 Std. 45 bis 2 Std.	1 Std. 15 bis 1 Std. 45			15-17 Min.	
	Dreieckiges Brötchen mit Mandel	12	2 Std. bis 2 Std. 15	1 Std. 30 bis 1 Std. 45			13-15 Min.	
	Anderes köstliches Maxi Feingebäck	8-10	2 Std. 15 bis 2 Std. 30	1 Std. 45 bis 2 Std.			15-17 Min.	
	Briochettes 30g	20	2 Std. bis 2 Std. 15	1 Std. 30 bis 1 Std. 45			11-13 Min.	150-160 °C
	Briochettes 60g	12	2 Std. 15 bis 2 Std. 30	1 Std. 45 bis 2 Std.			12-14 Min.	
	DIY Blätterteigbrioche Spiral 330g	6	2 Std. 15 bis 3 Std.		10 Min.		45-50 Min.	150 °C

/ FEINGEBÄCK GEGARTE TEIGLINGE

MHD: 12 MONATE

BACKTABELLE

Richtwerte, anzupassen an Ihren Backofen[1]

		Bestückung 40 x 60	SCHRITT 1: Auftauen (bei Raumtemperatur)	SCHRITT 2: Backen (Ofen vorgeheizt + 20 °C)	
FEINGEBÄCK NACH FRANZÖSISCHER ART	Mini / Lunch	24	30-45 Min.	13-15 Min.	165-170 °C
	Croissants (40g bis 60g)	12-15		15-17 Min.	
	Croissants (65g bis 100g)	9-12		15-18 Min.	
	Schokobrötchen			16-18 Min.	
	Maxi Schokobrötchen 150g	8		20-25 Min.	
	Rosinenschnecken	8-12		17-20 Min.	
	Mini Apfeltasche	24	45 Min. -1 Stunde	17-18 Min.	195-200 °C
	Apfeltaschen	12		19-20 Min.	
KÖSTLICHES FEINGEBÄCK AUS ALLER WELT	Köstliches Mini Feingebäck und Mini Croissants aus aller Welt	20-24	30-45 Min.	13-15 Min.	165-170 °C
	Die gefüllten Mini Croissants	20		14-16 Min.	
	Anderes köstliches Maxi Feingebäck	10-12		16-19 Min.	
	Gefüllte Croissants und Croissants aus aller Welt	12	45 min. à 1 heure	16-18 Min.	
	Breizh'n'Roll	12	30 à 45 min.	18-19 Min.	180-185 °C
	Die dänischen Crowns	10-12	Kein Auftauen	18-20 Min.	190 °C
	Blätterteigbrioche Welle 295g		45-60 Min. **ODER**	5 Min.	150°C

BRIDOR

SHARE

THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD

PEFC 10-31-1614 Mit pflanzlicher Tinte gedruckt.

BR440EV3 - Ausgabe Januar 2021 - Fotos ohne Gew hr - Fotonachweis: Franck Hamel - A point studio - Studio Rougereau - Bruno Panch vre - Julien Mota - iStock - Shutterstock - Studio Mixture - Am lie Roche - Clan d'oeil - Charlotte Str mwall - Franck Boisselier

GROUPE LE DUFF

BRIDOR, EINE MARKE DER LE DUFF-GRUPPE

www.bridor.com

Kontakt Frankreich: commercialfrance@groupeleduff.com
Kontakt International: exportsales@groupeleduff.com

Bridor - Z.A. Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - Frankreich - Tel.: +33 (0)2 99 00 11 67 - Fax: +33 (0)2 99 00 21 26