



# Notre *savoir-faire*



SHARE

THE BAKERY CULTURES  
OF THE WORLD

# NOTRE ADN



## La préservation du savoir-faire artisanal

Depuis plus de 30 ans, Bridor s'inspire de la tradition boulangère et s'associe à des Chefs pour proposer des produits de caractère et savoureux. À travers des partenariats prestigieux tels que ceux établis avec la Maison Lenôtre, la Maison Pierre Hermé Paris et le Meilleur Ouvrier de France Boulanger, Frédéric Lalos, Bridor offre des collections originales et adaptées à une clientèle haut de gamme.

## L'Homme au cœur de nos métiers

Bridor accorde une attention particulière aux femmes et aux hommes qui œuvrent chaque jour pour proposer des produits d'exception. De fréquentes actions en faveur de la santé, de l'insertion, de la sécurité et du bien-être au travail sont organisées tout au long de l'année.



## La qualité depuis plus de 30 ans

Bridor utilise des méthodes de production respectueuses des produits et des temps de repos nécessaires au développement des saveurs. Les équipes, composées d'experts, fabriquent des viennoiseries essentiellement pur beurre. Certains pains sont fabriqués avec du levain, entretenu depuis plus de 20 ans dans nos ateliers de fabrication.

## Faire vivre et partager les cultures boulangères du monde

Chez Bridor, nous nous inspirons du savoir-faire des boulangers du monde pour créer des produits typiques inspirés du cœur des traditions locales. Nos chefs créent ainsi des gammes de caractère qui invitent à la gourmandise avec des viennoiseries fondantes, des pains croustillants, et des pâtisseries savoureuses.

# DES SERVICES DE PROXIMITÉ

SUR NOTRE SITE INTERNET BRIDOR.COM

## Un catalogue produits 100% digital

Avec plus de 300 produits, c'est le support idéal pour voir l'ensemble de l'offre Bridor. Il vous permet de sélectionner les produits les plus adaptés à vos besoins.



## Un accompagnement complet pour vos remises en œuvre

Retrouvez sur notre site internet, des instructions complètes sous forme de courtes vidéos pour une remise en œuvre optimale.



## Des recettes inspirantes et créatives à votre disposition

Nos chefs et experts boulangers, membres du Bridor Bakery Cultures Club, vous présentent leurs meilleures recettes gourmandes et savoureuses, sucrées ou salées, réalisées à partir de nos produits.

Profitez d'une interface claire et facile à utiliser pour trouver rapidement plus de 170 recettes qui correspondent à vos attentes, et télécharger les fiches recettes correspondantes.



## Votre espace client personnalisé

Connectez-vous à votre espace personnel sur Bridor.com grâce à votre compte client. Vous pourrez y trouver vos références spécifiques.

Vous y retrouverez également :  
/ Votre liste de produits favoris  
/ Vos commandes  
/ Votre historique d'achats  
/ Des documents complémentaires à télécharger : fiches techniques, factures...

Et échanger directement avec notre service client.



## Le Bridor Bakery Cultures Club

En 2020, nous avons créé le Bridor Bakery Cultures Club. Cet espace de partage et de réflexion regroupe nos 40 experts boulangers répartis à travers le monde. Ensemble, ils échangent sur les nouvelles tendances, les traditions culinaires locales et les bonnes pratiques à adopter en boulangerie.

Bridor  
en quelques  
chiffres



# Pains

NOTRE SAVOIR-FAIRE

## Des matières premières de qualité

/ Des farines de blé minimum T65 : depuis 2021, toutes nos farines de blé classiques sont fabriquées à partir de blés cultivés en France.\*

/ Des levains fabriqués dans nos ateliers de fabrication en suivant des cahiers des charges bien précis.

## Le goût de la tradition

/ Pâtes travaillées, pétries et façonnées lentement.

/ Respect de longs temps de pointage et de fermentation pour des mies bien alvéolées et des saveurs uniques.

/ Cuisson ou pré-cuisson dans un four à sole.

## Savoir-faire et créativité

/ Une offre inspirée du pur savoir-faire boulanger français et des cultures boulangères du monde, pour une large gamme de pains aux formes et aux saveurs multiples.

## Engagement pour le mieux-manger

/ 98% de nos pains sont Clean Label Bridor.



/ Depuis 2024, nos pains ont tous un taux de sel maximum de 1,3g/100g\*\*.



# NOS COLLECTIONS

## Pains à la Française

Une sélection de pains inspirée du pur savoir-faire boulanger français.

## Pains du Monde



Une collection composée de produits typiques inspirés des traditions locales et de produits qui associent le savoir-faire français aux différentes cultures du monde.

## Pains BIO



Élaborés avec des matières premières biologiques\*, les pains de cette collection sont déclinés en différents formats pour répondre à tous les instants de consommation.

## Pains Mieux-Être

Une collection regroupant des pains savoureux engagés pour le Mieux-être et le Mieux-Manger, tels que les pains Bleu-Blanc-Cœur et les pains sans gluten.

1  
PREMIUM



## Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels

Des recettes exclusives de petits pains et pains dédiés aux traiteurs, élaborées en collaboration avec la Maison Lenôtre: des classiques ou des recettes plus créatives, imaginées en petits formats, pour sublimer les repas.



## Bridor signé Frédéric Lalos

Développés en partenariat avec Frédéric Lalos, Meilleur Ouvrier de France, ces grands pains aux qualités boulangères exceptionnelles nous projettent immédiatement dans un fournil.

2



## Les Gourmets

Des recettes savamment élaborées par nos boulangers, pour proposer des pains de caractère aux goûts intenses, aux formes et aux finitions complexes.



## Les Gourmands

Des pains très gourmands et généreux, sucrés ou salés, riches en inclusions et adaptés à tous les moments de consommation.

3



## Les Essentiels

Des pains travaillés dans la simplicité mais toujours avec la même exigence de qualité Bridor, caractérisés par des formes classiques et des saveurs consensuelles, pour répondre aux attentes du quotidien. Une partie des recettes de cette collection est composée de farine Label Rouge.



## Bridor, Une Recette Lenôtre Professionnels

Retrouvez à travers la gamme Pain « Bridor, Une Recette Lenôtre Professionnels » l'excellence de la boulangerie française, déclinée en petits formats, au service des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration. Les petits pains de cette gamme se distinguent par leur raffinement et leur délicatesse. Élaborés avec du levain et cuits dans un four à sole de pierre, ils invitent à varier les plaisirs à travers différentes recettes, formes ou saveurs.



FOCUS SUR **La Finedor®**

La Finedor® représente l'emblème par excellence de cette prestigieuse collection. Cette mini-baguette est devenue un incontournable des tables de haute renommée. Incarnation de l'élégance et de la finesse à la française, la Finedor® est méticuleusement confectionnée à partir de matières premières soigneusement choisies.

61% DES EUROPÉENS APPRÉCIENT LES PAINS GOURMANDS RICHES EN MORCEAUX.\*



À DÉCOUVRIR

### LE PAIN AU VIN CHAUD ET AUX CHÂTAIGNES

Une recette exceptionnelle et originale imaginée en collaboration avec les chefs de la Maison Lenôtre, pour être la base créative des bouchées traiteur !

/ Du vin rouge (17,8%) est ajouté à la recette pour offrir à la mie une jolie couleur rosée et un parfum raffiné.

/ De généreux morceaux de châtaignes (10%) apportent une texture légèrement croquante.

/ Une saveur épicée « vin chaud » (cannelle, gingembre et épices zestées) lui offre du caractère et une saveur incomparable.

41977 PAIN VIN CHAUD ET CHÂTAIGNES 130G

## Bridor signé Frédéric Lalos

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Depuis 2010, Bridor s'associe à Frédéric Lalos, Meilleur Ouvrier de France Boulanger, pour proposer une gamme de grands pains aux qualités boulangères exceptionnelles, mariant créativité et excellence. Certains pains sont façonnés voire décorés manuellement, un engagement ultime pour des visuels et des saveurs uniques. Découvrez cette collection précuite sur sole de pierre, qui remet au goût du jour les grands pains de caractère, aux formes et formats variés.



“ Le pain n'est bon que s'il a du goût. ”

## FOCUS SUR

### Le Pochon, un véritable produit iconique !

Le pochon est le fruit d'une alliance de levain de blé T65 et de levain de sarrasin déshydraté pour un pain de caractère.

Le secret de son subtil parfum réside dans une longue fermentation. Sa croûte épaisse et sa forme exclusive sont obtenues grâce à un pliage fait à la main.

Découvrez ce pain sur notre site internet !



### LE PAIN AU BLÉ KHORASAN ET GRAINES ANCIENNES

Un nouveau pain conjuguant créativité et savoir-faire.

LE BLÉ KHORASAN EST UNE VARIÉTÉ DE BLÉ ANCIEN ORIGINAIRE DE LA RÉGION DU MOYEN-ORIENT.

Découvrez cette recette aux saveurs intenses, élaborée à partir d'ingrédients rigoureusement sélectionnés :

/ Farine de blé Khorasan et Farine de blé français : Un mélange exclusif de blés cultivés en France, sélectionnés pour leurs propriétés gustatives uniques.

/ Levain de blé : Fabriqué avec soin dans nos ateliers pour un pain au beau développement et aux saveurs incomparables.

/ Un mix unique de six graines anciennes : tournesol, lin brun, amarante, quinoa blanc, millet, lin jaune, pour un goût unique, une texture croquante et un visuel très gourmand.

42392 PAIN BLÉ KHORASAN ET GRAINES ANCIENNES 450G

À DÉCOUVRIR



75% DES EUROPÉENS ONT ENVIE DE GOÛTER CE PRODUIT.\*

## Les Gourmets

Des pains de caractère travaillés par nos équipes pour offrir **des recettes inspirées du savoir-faire boulanger français**. Retrouvez dans cette collection une large offre de recettes de qualité aux **formats variés**, tels que des baguettes, des demi-baguettes, des petits et des grands pains.

Chaque recette est soigneusement élaborée dans le **respect des process et de la pâte**. Cette dernière est travaillée avec des taux d'hydratation et des temps de pointage importants pour un développement optimal de la mie et des saveurs intenses.

**Des levains, fabriqués dans nos ateliers**, respectant de longues durées de fermentation sont incorporés dans la pâte pour des produits exceptionnels.



78%

DES EUROPÉENS TROUVENT QU'UNE BAGUETTE RECOUVERTE DE GRAINES EST PLUS APPÉTISSANTE.\*

48%

DES EUROPEENS CONSOMMENT DES BAGUETTES AUX GRAINES AU MOINS UNE À DEUX FOIS PAR SEMAINE.\*\*

À DÉCOUVRIR

### LA BAGUETTE GOURMET AUX GRAINES

Une délicieuse baguette élaborée avec :

/ De la **farine de blé** et de la **farine de maïs** torréfié pour une mie couleur crème.

/ Un **levain de blé aux graines** réalisé dans nos ateliers, qui apporte des odeurs et des saveurs uniques.

/ Un **mélange de 7 graines dans la pâte** : tournesol, amarante, millet, chia, quinoa rouge, lin brun, sarrasin ainsi que des flocons de blé d'épeautre.

/ Un **topping de graines**, avec du lin brun, lin jaune, quinoa et chia, qui permet d'apporter plus de gourmandise et un visuel attractif.

/ Une précuisson sur sole et un seul coup de lame dans la longueur pour un beau craché et un beau développement.

**42332** BAGUETTE GOURMET AUX GRAINES 280G



## Les Gourmands

**Des pains très gourmands** qui se distinguent par leurs recettes agrémentées d'**inclusions sucrées ou salées**, mais toujours sur une base de pain inspiré du savoir-faire boulanger français. Découvrez dans cette collection, des petits pains et des grands pains gourmands, aux formes et goûts variés, pour tous les instants de consommation.

61%

DES EUROPÉENS APPRÉCIENT LES PAINS GOURMANDS, RICHES EN MORCEAUX (DE NOIX, DE FRUITS SECS...)\*



FOCUS SUR  
**Les Grands Pains Gourmands**

*Des pains aux recettes singulières, généreuses en fruits, en graines ou en noix. Une mie moelleuse et aérée est associée au croquant de la croûte et des inclusions pour des pains à savourer du petit-déjeuner au dîner, en accompagnement ou en tartines.*

**40496** PAVÉ AUX NOIX 300G

**40497** PAIN AUX FRUITS 300G

**40495** PAIN AU MAÏS 300G

## Les Évasions

Quand le **savoir-faire boulanger français s'inspire des tendances d'ici ou d'ailleurs**, pour offrir des pains aux recettes originales et savoureuses. Des saveurs locales se retrouvent au travers de nos différents produits, comme le Pavé Nordique d'inspiration Scandinave ou les Ciabattas et les Focaccias aux saveurs de l'Italie... Découvrez cette collection qui reflète les **cultures boulangères du monde** !

FOCUS SUR

### Les Cinquanta

*La Focaccia Cinquanta est un produit emblématique de la cuisine italienne.*

*Découvrez la Cinquanta, élaborée à partir de farines de blé (T55 et T110), de pâte fermentée (Biga) et d'huile d'olive extra vierge. La fermentation prolongée de 50 heures ainsi qu'un taux d'hydratation élevé confèrent au produit une mie aérée et une croûte croustillante.*

**40515** FOCACCIA CINQUANTA NATURE 210G

**40517** FOCACCIA CINQUANTA NATURE 450G



FOCUS SUR

### Les Rustikal Brots

*Bridor s'associe à Kamps pour proposer aux professionnels des pains typiquement allemands. Fabriqués en Allemagne, ces pains cuits en moule sauront transmettre l'essence de la culture allemande à travers le monde !*

**41289** TRIANGLE VOLLKORN

*Un pain à la forme originale, riche en graines, élaboré avec de la farine et du levain de seigle.*

**41288** PAIN KÜRBISKERN

*Un pain aux graines de courge fabriqué à partir de farine de seigle et de blé complet, riche en graines variées.*



# Viennoiseries

NOTRE SAVOIR-FAIRE

## Feuilletage de grande qualité

/ **Pur beurre** pour la majorité de nos gammes : beurre AOP Charentes-Poitou ou beurre fin pour des viennoiseries fondantes au feuilletage délicat.

/ **Farines françaises** : farines de blé classiques fabriquées à partir de blés cultivés en France.\*

/ Avec des oeufs issus de poules élevées au sol ou en plein air, pour nos sites de production français.

## Le goût de la tradition

/ Viennoiseries élaborées **dans l'esprit de la tradition tourière française**. Les pâtes reposent de longues heures, pour des viennoiseries savoureuses aux arômes complexes, riches, intenses et au feuilletage doré.

## Souplesse et rapidité

/ Une offre disponible en CRU (prêt-à-pousser) et en PAC (prêt-à-cuire) pour répondre à tous les besoins.

## Engagement pour le mieux-manger

/ **78% de nos viennoiseries sont Clean Label Bridor.**



# NOS COLLECTIONS

## Viennoiseries à la Française

Une sélection des grands classiques français : croissants, pains au chocolat, pains aux raisins et chaussons aux pommes dans une diversité de recettes et de formats.

## Viennoiseries Gourmandes

Une gamme de viennoiseries très gourmandes aux formes et saveurs variées, déclinée en deux collections : les MINI Gourmandes et les MAXI Gourmandes.

## Viennoiseries du Monde

Quand le savoir-faire boulanger français s'inspire des tendances boulangères d'ici ou d'ailleurs.

## Mieux-être & Bio

Une collection qui accorde qualités nutritionnelles, plaisir et qualité.

PREMIUM



### Bridor x Pierre Hermé Paris

Une collection de viennoiseries inédite, tant sur les saveurs que sur la finesse des ingrédients.



### Bridor, Une Recette Lenôtre Professionnels

L'excellence de la boulangerie française au service des professionnels de l'Hôtellerie et de la Restauration.



### Éclat du Terroir

Puisant son inspiration aux sources de la tradition tourière française, cette gamme concentre tous les savoir-faire de Bridor pour des viennoiseries d'exception.

### Les Inspirés

Une nouvelle collection avec un croissant et un pain au chocolat très feuilletés, aux feuilletés bien visibles et aux volumes généreux.

### Les Savoureux

Une recette riche en beurre. Ces viennoiseries croustillantes aux notes intenses se caractérisent par leur fondant.

### Les Irrésistibles

Une recette unique, où la touche de lait<sup>1</sup> et de crème<sup>1</sup> apporte des notes intenses en bouche qui raviront le palais des gourmets.

### Les Classiques

Des viennoiseries exquises et abordables à la texture tendre, tourées avec du beurre fin.

### Baker Solution

Des viennoiseries à la texture légère et croustillante, réalisées à partir de matière grasse composée<sup>2</sup> (MGC) ou de margarine<sup>3</sup> (MGV) de haute qualité et d'ingrédients rigoureusement sélectionnés.



## Bridor, Une Recette Lenôtre Professionnels

Cette collaboration de plus de 20 ans s'est construite au travers de valeurs partagées : celles de l'exigence, de l'excellence et de la créativité. Ces recettes exclusives ont été imaginées par les Maîtres Boulangers Lenôtre, pour créer des **viennoiseries pur beurre**, aux saveurs délicates et au feuilletage exceptionnel.

Cette **marque de prestige, pensée par des Chefs et pour les Chefs**, est aujourd'hui proposée dans le monde entier à nos clients les plus exigeants.



**FOCUS SUR** *Le beurre AOP, un label à communiquer aux convives*

78%

DES EUROPÉENS CONSIDÈRENT QUE LE BEURRE CHARENTES-POITOU AOP EST ISSU D'UN SAVOIR-FAIRE RÉGIONAL UNIQUE\*

La majorité de ces viennoiseries est réalisée avec du beurre AOP Charentes-Poitou, un beurre local, issu d'un savoir-faire régional unique et se dirigeant vers une démarche responsable.

Grâce à son mode de fabrication authentique, avec une maturation biologique de plus de 16 heures, le beurre AOP Charentes-Poitou a des qualités organoleptiques uniques et est reconnu par les professionnels de la boulangerie comme étant la référence pour réaliser des viennoiseries de grande qualité.

79% DES EUROPÉENS ESTIMENT QUE LES MINI TARTELETTES SONT TRÈS GOURMANDES\*



À DÉCOUVRIR

### LES MINI TARTELETTES

Quand l'univers de la viennoiserie rencontre celui de la pâtisserie !

/ Une forme unique réalisée avec un feuilletage pur beurre très fin et délicat.

/ Un mini format gourmand de 35g, prêt-à-cuire, s'invitant à tous les instants de consommation.

/ Des recettes fruitées et intenses, offrant un équilibre parfait entre feuilletage et garniture prestigieuse.

42321 MINI TARTELETTE POMME POIRE 35G

42322 MINI TARTELETTE CASSIS POMME 35G

42323 MINI TARTELETTE ANANAS PASSION 35G

42337 MIX MINI TARTELETTES



## Éclat du Terroir

Puisant son inspiration aux sources de la tradition tournaise française, Éclat du Terroir concentre tous les savoir-faire de Bridor dans une gamme de viennoiseries d'exception.

Une recette exclusivement pur beurre, un laminage doux et progressif des pâtes et de longues phases de repos procurent à ce feuilletage une qualité exceptionnelle en textures comme en saveurs.

Cette recette tenue secrète depuis sa création, apporte à ces viennoiseries une richesse aromatique naturelle et une note finale de caramel intense.



À DÉCOUVRIR

### ARTY, LA VIENNOISERIE DES ARTISANS CRÉATIFS

Pensées comme de véritables œuvres d'art, les viennoiseries ARTY prennent de la hauteur avec des visuels modernes, réguliers et épurés.

Éclat du Terroir s'inspire du travail des grands noms de la pâtisserie qui réinventent par le visuel les codes de la gourmandise, et propose les viennoiseries ARTY.

Les viennoiseries ARTY permettent aux artisans boulangers d'affirmer leur créativité et de signer leur singularité.

41855 LE CROISSANT ARTY 75G

Une nouvelle forme originale, moderne et pyramidale qui offre un feuilletage extérieur fin et délicat avec des feuilletés bien marqués et une mie soyeuse.

41856 LE PAIN AU CHOCOLAT ARTY 85G

Un feuilletage exceptionnel, une forme assez courte mais large et bien volumineuse grâce à la création d'un pliage particulier et une recette très gourmande avec 20% de chocolat en plus.\*

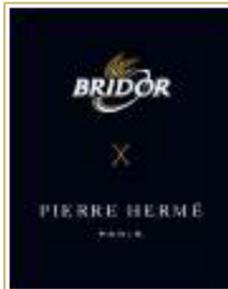
ARTY

La viennoiserie des artisans créatifs



**FOCUS SUR** *Le beurre Charentes-Poitou AOP*

Les viennoiseries Éclat du Terroir Original sont réalisées avec du beurre Charentes-Poitou AOP, un beurre local, issu d'un savoir-faire régional unique et se dirigeant vers une démarche responsable.



## Bridor x Pierre Hermé Paris

Une collaboration unique et créative !

Animés par leurs valeurs communes et un profond respect pour le savoir-faire, **Bridor et Pierre Hermé Paris ont imaginé une collection de viennoiseries inédites**, tant sur les saveurs que sur la finesse des ingrédients.

Chaque ingrédient a été rigoureusement sélectionné, avec **une attention toute particulière portée à l'origine des ingrédients** de cette gamme : blé français, beurre de Bretagne, chocolat Pure Origine Madagascar.

**40260** MINI CROISSANT 35G

*Un mini croissant à la fois très croustillant et fondant, qui développe des arômes beurrés et une longueur en bouche unique.*

**40261** MINI PAIN AU CHOCOLAT 40G

*On retrouve le croustillant et les notes beurrées du croissant associés à un chocolat pure origine Madagascar au goût puissant, peu sucré et aux notes acidulées.*



## Les Évasions

La collection Évasion est une gamme de viennoiseries issues du processus d'innovation qui s'inspire des cultures boulangères du monde pour proposer des produits créatifs et savoureux. Des saveurs locales se retrouvent au travers de nos différents produits, comme le croissant multigrains à l'influence italienne, le croissant Zaatar aux saveurs du Moyen-Orient ou encore les couques, des viennoiseries typiquement belges.



### FOCUS SUR *Le Croissant Multigrains*

*/ Recette originale au feuilletage pur beurre et des graines de tournesol, de lin brun et de pavot pour plus de goût.*

*/ Texture croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur, avec une délicieuse odeur de beurre.*

**34732** CROISSANT MULTIGRAINS 70G  
**35681** MINI CROISSANT MULTIGRAINS 35G



**DÉCOUVRIR LA RECETTE**

**CROISSANT MULTIGRAINS CRÈME LÉGÈRE À LA MANDARINE & ÉCLATS DE PISTACHE**

## Les Viennoiseries Gourmandes

Une expérience unique autour de la sensation de plaisir, grâce à des viennoiseries créatives et généreuses. Le plaisir correspond aujourd'hui à une vraie attente des consommateurs. Ils sont très attirés par de nouvelles expériences de dégustation sensorielle.

Ces viennoiseries gourmandes associent de nouvelles saveurs, de nouvelles textures à des formes originales et des décors attractifs.

**75%** DES EUROPÉENS APPRÉCIENT DÉCOUVRIR DE NOUVELLES FORMES ET SAVEURS DE VIENNOISERIES\*



### FOCUS SUR

#### Les Mini Friandises

*/ Des visuels originaux, très attractifs et gourmands.*

*/ Des formats « mini » de 28g à 40g plébiscités pour le petit déjeuner et les petites pauses, pour des plaisirs sans culpabilité.*

*/ Des fourrages généreux et bien visibles, aux saveurs intenses.*

*/ Des recettes pur beurre, pour un feuilletage fin et régulier.*

**31701** MINI TORSADÉ CHOCOLAT 28G  
**36814** MINI JÉSUISTE VANILLE 40G  
**36815** MINI EXTRAVAGANT FRAMBOISE 35G  
**36821** MINI FINGER PRALINÉ 35G



### FOCUS SUR

**85%** DES CONSOMMATEURS EUROPÉENS CONSIDÈRENT QUE CE PRODUIT SERAIT PARFAIT POUR LE GOÛTER\*\*

#### Le roulé aux pépites de chocolat Milka®



*/ Une viennoiserie très gourmande de 95g, aux pépites de chocolat Milka® (10%).*

*/ Le goût unique, doux et crémeux du Chocolat Milka®.*

*/ Une texture tendre et fondante grâce à l'utilisation de sa crème pâtissière onctueuse.*



*DES SACHETS OU DES STICKERS DIRECTEMENT DANS LES CARTONS POUR VALORISER LA MARQUE EN RAYON AUPRÈS DES CONSOMMATEURS ET AUGMENTER LA VISIBILITÉ DU PRODUIT.*

*SACHETS ET STICKERS PERSONNALISABLES SOUS MOQ.*

\* Étude Bridor auprès de 6 000 consommateurs représentatifs de la population, dans 6 pays européens (France, Royaume-Uni, Allemagne, Espagne, Italie, Pays Bas) - septembre 2023.

\*\* Étude Bridor auprès de 6 000 consommateurs représentatifs de la population, dans 6 pays en Europe (France, Royaume-Uni, Allemagne, Espagne, Italie, Pays Bas) - novembre 2023.

# Snacking

## Feuilletage de grande qualité

/ **Pur beurre** pour la majorité de nos références : des snacks salés prêts-à-cuire réalisés avec une pâte levée feuilletée pour une texture croustillante et un feuilletage bien doré.

/ **Farines françaises** : farines de blé classiques fabriquées à partir de blés cultivés en France<sup>1</sup>.

/ Exclusivement avec des œufs issus de poules élevées au sol, pour nos sites de production français.

## Saveurs et Créativité

/ Des garnitures savoureuses, généreuses et variées.

/ **Différents formats** : des formats mini pour tous les moments de la journée, à la maison ou hors domicile et des formats maxi, plus généreux, qui s'adaptent à une consommation à table ou à emporter.

## Rapidité de préparation

/ Une offre disponible en prêt-à-cuire pour une remise en œuvre simple et rapide, garantissant fraîcheur et flexibilité.

## Engagement pour le mieux-manger

/ 79% de nos snacks salés sont Clean Label Bridor<sup>2</sup>.



72% DES CONSOMMATEURS EUROPÉENS APPRÉCIENT LES RECETTES VÉGÉTARIENNES DE FEUILLETÉS SALÉS<sup>3</sup>

87% DES CONSOMMATEURS EUROPÉENS APPRÉCIENT LES FEUILLETÉS AU FROMAGE<sup>4</sup>



LE BUN'N'ROLL

LE CROISSANT FROMAGE

LE FINGER FROMAGE

LE PANIER

LES MINI ROULÉS



FOCUS SUR

## Le feuilleté au fromage La Vache Qui Rit®



**Du plaisir et de la bonne humeur pour tous !**

Un délicieux snack salé pour répondre à la demande en plein essor du snacking :

/ Un cœur **gourmand et onctueux** au fromage La Vache Qui Rit®.

/ Un beau feuilletage **pur beurre** bien doré pour une texture croustillante et fondante.

/ Un **format généreux** de 100g, adapté à différents instants de consommation.

Le Vache Qui Rit® c'est :  
**10 MILLIONS DE PORTIONS**  
vendues tous les jours dans 130 pays\*

**LA 7<sup>ÈME</sup> MARQUE DE FROMAGE**  
la plus vendue dans le monde\*



UN DISPOSITIF D'AIDE À LA VENTE COMPLET FOURNI DANS LES CARTONS : SACHET OU STICKERS

\* Données BEL.



version SALÉE

FOCUS SUR

## Le Bun'n'Roll, un produit devenu iconique !

Réalisé à partir d'une délicieuse pâte à croissant, ce bun feuilleté de 85g en forme de spirale est bien plus qu'un simple support. Il sera l'élément indispensable pour réaliser des burgers gourmands ou présenter des desserts élégants !

/ **Tellement flexible !** Le Bun'n'Roll est le produit idéal tout au long de la journée. Du petit-déjeuner au dîner, en passant par les pauses sucrées, le Bun'n'Roll est un produit polyvalent et pratique, qui peut s'adapter à toutes vos envies et idées culinaires.

/ **Tellement attractif !** Sa forme en spirale ne manquera pas de captiver le regard de vos convives.

/ **Tellement étonnant !** Le Bun'n'Roll ne se contente pas d'être un bun visuellement surprenant. Il étonnera vos convives grâce à son délicieux goût beurré et son jeu de textures unique : croustillant à l'extérieur et si fondant au cœur !

/ **Tellement pratique !** La praticité est essentielle dans la cuisine actuelle. Le Bun'n'Roll est livré avec des moules en papier qui facilitent sa préparation et sa cuisson.



version SUCRÉE

DÉCOUVRIR  
LES RECETTES

DÉCOUVREZ NOTRE LIVRE BLANC SUR LE BUN'N'ROLL AVEC LA MISE EN AVANT DE TENDANCES, DES CONSEILS ET DES RECETTES DE NOS CHEFS.



Idéal pour créer des New York Rolls



# Pâtisseries

## Les Macarons

Les macarons associent une **meringue à la française** travaillée « à froid » à un cœur **onctueux** réalisé avec une **ganache montée, une crème au beurre ou une compotée de fruits**. Disponibles dans plus d'une vingtaine de parfums et sous différents conditionnements, les macarons s'adaptent à tous les besoins !

2 gammes sont disponibles :

- / Les macarons « **Bridor, Une Recette Lenôtre Professionnels** », qui reflètent la tradition de la pâtisserie française
- / Les macarons **Les Délices**, composés de macarons uniques, élégants et tendances.



## Le Pastel de Nata **panidor**

Inspirée de la recette traditionnelle, cette **pâtisserie typiquement portugaise** vous fera voyager grâce à sa crème sublimée par une touche de cannelle et un zeste de citron. Son **feuilletage ultra-croustillant** au goût légèrement caramélisé vous fera succomber ! Aujourd'hui ce produit est connu et apprécié à travers le monde.

- / Prêt-à-cuire ou précuit surgelé.
- / Formats de 35g à 60g.
- / Disponible au beurre ou à la margarine.

## Les pâtisseries du monde

Des produits gourmands et savoureux qui s'inspirent des cultures locales du monde entier, comme la **chouquette**, l'icône de la pâtisserie française, les **muffins** dont la recette arrive tout droit des États-Unis ou encore les **Bolas de Berlim**, les beignets typiquement portugais.



LES CHOUQUETTES

LES MACARONS

LE PASTEL DE NATA

# Naturalité et nutrition

La naturalité et la nutrition sont au cœur des engagements Bridor. Ce sont des valeurs qui sont partagées de plus en plus par le consommateur qui recherche une alimentation plus équilibrée.

## Le bien-être du consommateur

Des pains Bleu-Blanc-Cœur ou sans gluten au croissant sans acide ascorbique, Bridor se renouvelle chaque année pour proposer au sein de sa gamme « Mieux-Être » des produits savoureux et engagés pour le Bien-Être et le Mieux-Manger.

[Découvrez la collection Mieux-Être sur notre site internet.](#)

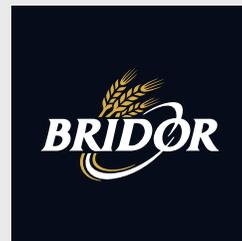
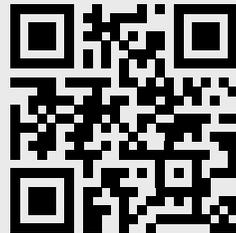
## L'environnement

Une préoccupation au cœur des engagements Bridor. Elle est incarnée par la collection BIO dont les produits sont réalisés à partir de matières premières agricoles issues de l'Agriculture Biologique\*.

[Découvrez la collection BIO sur notre site internet.](#)



*Téléchargez  
le catalogue*



**www.bridor.com**

commercialfrance@groupeleduff.com  
exportsales@groupeleduff.com