



# Onze *vakkennis*



SHARE

THE BAKERY CULTURES  
OF THE WORLD

# ONS DNA



## ***Het behoud van een ambachtelijke vakkennis***

Al meer dan 30 jaar laat Bridor zich inspireren door de bakkerstraditie, en gaat samenwerkingen aan met Chefs om smaakvolle producten met karakter te kunnen bieden. Door prestigieuze samenwerkingen, zoals die met Maison Lenôtre, Maison Pierre Hermé Paris en Beste Bakkersvakman van Frankrijk Frédéric Lalos, biedt Bridor originele producten aan klanten in het hogere segment.

## ***De mens centraal in al onze beroepen***

Bridor richt in het bijzonder zijn aandacht op de mannen en vrouwen die dag in, dag uit werken om bijzondere producten te kunnen bieden. Het hele jaar door worden er regelmatig acties op touw gezet ter bevordering van gezondheid, sociale integratie, veiligheid en welzijn op het werk.



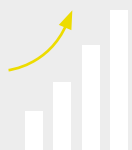
## ***Al meer dan 30 jaar kwaliteit***

Bridor gebruikt productiemethodes die de producten, en rusttijden respecteren die nodig zijn voor de smaakontwikkeling. Teams, bestaand uit experts, bereiden de viennoiserie voornamelijk met roomboter. Enkele broden zijn vervaardigd met zuurdesem, die al meer dan 20 jaar in onze productie-ateliers onderhouden wordt.

## ***De bakkersculturen uit de hele wereld delen, en laten voortbestaan.***

Bij Bridor laten we ons inspireren door vakkennis van bakkers uit de hele wereld, om specifieke producten te creëren geïnspireerd op de essentie van lokale tradities. Zo creëren onze chefs karaktervolle assortimenten voor de lekkere trek, met viennoiserie die smelten in de mond; maar ook knapperige broden, en smaakvolle gebakjes.

### **Bridor in enkele cijfers**



**1,3 miljard**  
euro omzet in 2023



Aanwezig in meer dan  
**100 landen**  
in de wereld



**10**  
productielocaties



**400 000 T**  
producten per jaar



**4.000**  
medewerkers



# LOKALE SERVICE

OP ONZE WEBSITE BRIDOR.COM

## 100% digitale productencatalogus

Met meer dan 300 producten is dit de ideale drager voor een volledig overzicht van het Bridor-aanbod. Zo kunt u de producten selecteren die zo goed mogelijk op uw behoeften aansluiten.



## Een keuze uit inspirerende en creatieve recepten

/ Onze chefs en meesterbakkers, lid van de Bridor Bakery Cultures Club, delen hun beste smaakvolle, luxe recepten met u; zoet of hartig, en stuk voor stuk bereid op basis van onze producten.

/ Profiteer van een duidelijke, gebruiksvriendelijke interface, om snel uit de meer dan 170 recepten te vinden wat u zoekt, en de bijbehorende receptbestanden te downloaden.

## Een volledige ondersteuning bij uw bereidingen

Vindt op onze website volledige instructies in de vorm van korte video's, voor een optimale bereiding.



## Uw gepersonaliseerde klantaccount

Log in op uw eigen [bridor.com](https://www.bridor.com) ruimte met uw klantaccount. Hier vindt u uw specifieke referenties.

Hier vindt u ook:

- / Uw lijst met favoriete producten
- / Uw bestellingen
- / Uw bestelgeschiedenis
- / Aanvullende documenten om te downloaden: technische bladen, facturen...

En voor rechtstreeks contact met de klantenservice.



## Bridor Bakery Cultures Club

In 2020 hebben wij de Bridor Bakery Cultures Club opgericht. Deze ruimte voor uitwisseling en reflectie groepeerde al onze 40 meesterbakkers verspreid over de wereld. Zo hebben ze het samen over nieuwe trends, lokale culinaire tradities, en best practices die toegepast moeten worden in de bakkerssector.



# Broden

## ONZE VAKKENNIS

### Grondstoffen van hoge kwaliteit

- **Tarwemeel minimaal T65:** sinds 2021 wordt al ons tarwemeel vervaardigd van **tarwe geteeld in Frankrijk**.\*
- **Desems vervaardigd in onze productie-ateliers** volgens strenge, nauwkeurige productspecificaties.

### De smaak van traditie

- De degen worden met zorg samengesteld, gekneeld en gevormd.
- De **lange rijs- en fermentatietijden** worden **gerespecteerd** voor broden met een luchtige kruim en unieke smaak.
- Gebakken of voorgebakken.

### Vakkennis en creativiteit

- Een aanbod geïnspireerd door **pure bakkersvakkennis en bakkers-culturen uit de hele wereld**, voor een breed broodassortiment in vele soorten en smaken.

### Betrokkenheid voor „beter eten”

- **98% van onze broden zijn Clean Label Bridor.** 
- Sinds 2024 hebben al onze broden een maximaal zoutgehalte van 1,3 g per 100 g\*\*.





# ONZE COLLECTIES

## Broden op z'n Frans

Een aanbod geïnspireerd door het ware Franse vakmanschap.

## Evasions



Een collectie bestaand uit iconische producten, geïnspireerd door lokale tradities; en producten die de Franse vakkennis combineren met verschillende wereldculturen.

## BIOLOGISCHE broden



De broden uit deze collectie zijn vervaardigd met biologische\* grondstoffen, en verkrijgbaar in verschillende formaten voor elk eetmoment.

## De „Beter-Voelen” broden

Een collectie smaakvolle broden voor het „beter voelen” en het „beter eten”, zoals de Bleu-Blanc-Cœur broden, en de glutenvrije broden.

1  
PREMIUM



### ***Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels***

Exclusieve recepten voor broodjes en broden speciaal voor het cateringaanbod, bereid in samenwerking met Maison Lenôtre: grote klassiekers of creatievere recepten, in een kleine versie om de maaltijden wat extra's te geven.



### ***Bridor signé Frédéric Lalos***

Deze grote broden, ontwikkeld in samenwerking met Frédéric Lalos, Beste Bakkersvakman van Frankrijk, bezitten deze **bijzondere bakkwaliteiten**; alsof ze rechtstreeks uit de oven komen.

2



### ***Gourmets***

Recepten vakkundig bereid door onze bakkers, voor **karaktervolle broden** met intense smaken; maar ook complexe vormen en afwerkingen.



### ***Gourmands***

**Overheerlijke, luxe broden**; zoet of hartig, boordevol ingrediënten en geschikt voor elk eetmoment.

3



### ***Essentiels***

Eenvoudig bereide broden, maar altijd met de kwaliteit die u van Bridor mag verwachten, gekenmerkt door **klassieke vormen en geliefde smaken**, om dagelijks aan de verwachtingen te voldoen. Een deel van de recepten in deze collectie is bereid met Label Rouge tarwemeel.



## Bridor, Une Recette Lenôtre Professionnels

Met het assortiment brood „Bridor, Une Recette Lenôtre Professionnels” vindt u het beste wat de Franse bakkerswereld te bieden heeft in klein formaat, speciaal voor professionals in de horeca. De broodjes uit dit assortiment onderscheiden zich door hun verfijning en subtiliteit. Bereid met zuurdesem, en gebakken in een steenoven, nodigen ze uit om te variëren met verschillende recepten, vormen en smaken.

FOCUS OP **Finedor®**

*Finedor® is de icoon van deze prestigieuze collectie. Deze mini-baguette is onmisbaar geworden in de meest gerenommeerde restaurants. Finedor® staat symbool voor Franse stijl en finesse; wordt met de grootste zorg bereid op basis van streng geselecteerde grondstoffen.*

61% VAN DE EUROPEANEN HOUDT VAN LUXEBRODEN VOL STUKJES.\*



TE ONTDEKKEN

### GLÜHWEINBROOD MET KASTANJES

*Een bijzonder, en zeer origineel recept bedacht in samenwerking met de chefs van Maison Lenôtre, als creatieve basis voor de luxe hapjesschaal in uw cateringaanbod!*

- / **Rode wijn** (17,8%) is aan het recept toegevoegd, om de kruim een mooie rosé-achtige kleur, en een geraffineerde geur te geven.
- / **Grote stukken kastanje** (10%) zorgen voor een licht knapperige textuur.
- / **De kruidige smaak van „glühwein”** (kaneel, gember, en sinaasappelrasp) geven hem karakter, en een ongekennde smaak.

**41977** GLÜHWEINBROOD MET KASTANJES 130 G



# Bridor signé

Frédéric Lalos  
MEILLEUR  
OUVRIER  
DE FRANCE

Sinds 2010 werkt Bridor samen met Frédéric Lalos, Beste Bakkersvakman van Frankrijk, om een assortiment grote broden te bieden met bijzondere bakkwaliteiten, die creativiteit en topkwaliteit combineren. Enkele zijn met de hand bewerkt, en gedecoreerd; een ultieme waarborg voor unieke smaken en verschijningen. Ontdek deze collectie broden voorgebakken in een steenoven! Grote, karaktervolle broden in een nieuw jasje, met verschillende vormen en formaten.



“Lekker brood is smaakvol brood.”

## FOCUS OP

### *De pochon, een waar icoon!*

*De pochon is voortgekomen uit de combinatie van T65 tarwedeseem met gedehydrateerde boekweitdeseem, om het geheel meer karakter te geven.*

*Het geheim van zijn subtiele parfum zit in de lange gisttijd. Zijn dikke korst, en exclusieve vorm zijn verkregen dankzij de handmatige vouwing.*

*Ontdek dit brood op onze website!*



## KHORASAN TARWEBROOD MET ZADEN

*Een nieuw brood dat creativiteit en vakkennis combineert.*

**KHORASAN-TARWE IS EEN OERGRAAN DAT  
OORSPRONKELIJK UIT HET MIDDEN-OOSTEN KOMT.**

Ontdek dit recept met intense smaken, vervaardigd met streng geselecteerde ingrediënten:

**/ khorasan-tarwe en Franse tarwemeel:** een exclusieve mix van tarwes geteeld in Frankrijk, geselecteerd voor hun unieke smaakeigenschappen.

**/ Tarwedeseem:** met zorg vervaardigd in onze ateliers voor een mooie deegontwikkeling, en ongekende smaak.

**/ Een unieke mix van zes authentieke zaden:** zonnebloempitten, bruin lijnzaad, amaranth, witte quinoa, gierst, geel lijnzaad voor een unieke smaak, knapperige textuur en een zeer luxe verschijning.

**42392 KHORASAN TARWEBROOD MET ZADEN 450 G**

## TE ONTDEKKEN



**75%** VAN DE EUROPEANEN  
WIL HET PRODUCT  
GRAAG PROEVEN.\*

## Gourmets

Broden met karakter, door onze teams bewerkt om **recepten te kunnen bieden die geïnspireerd zijn op Franse bakkersvak-kennis**. In deze collectie vindt u weer een breed aanbod van kwaliteitsrecepten, in **verschillende versies**, zoals baguettes, demi-baguettes, kleine- en grote broden.

Dit recept is zorgvuldig bereid, met **respect voor het productieproces en het deeg**. Het deeg wordt bewerkt met een hoge vochtigheidsgraad en lange rijstijd, voor een optimale ontwikkeling van de kruim, en intense aroma's.

**De desems, vervaardigd in onze ateliers** waar lange gisttijden gerespecteerd worden, zijn aan het deeg toegevoegd voor buitengewone producten.



78%

VAN DE EUROPEANEN VINDT EEN BAGUETTE BEDEKT MET ZADEN SMAKELIJKER.\*

48%

VAN DE EUROPEANEN EET MINSTENS EEN OF TWEE KEER PER WEEK BAGUETTE MET ZADEN.\*\*



TE ONTDEKKEN

### GOURMET BAGUETTE MET ZADEN

Een heerlijke baguette bereid met:

- / **Tarwemeel** en gebrand **maïsmeel**, voor een crèmekleurige kruim.
- / Een **tarwedeseem met authentieke granen**, bereid in onze ateliers voor een unieke geur en smaak.
- / Een **mengsel van 7 zaden in het deeg**: zonnebloempitten, amaranth, gierst, chia, rode quinoa, bruin lijnzaad, boekweit en ook speltvlokken.
- / Een **zadentopping**, met geel- en bruin lijnzaad, quinoa en chia, voor meer genot en een aantrekkelijke verschijning.
- / Voorgebakken in een steenoven, en in de lengte ingesneden voor een mooie opengebarsten korst, en een goede deegontwikkeling.

**42332** GOURMET BAGUETTE MET ZADEN 280 G



## Gourmands

**Overheerlijke broden** die zich onderscheiden door hun recepten met **zoete of hartige toevoegingen**, maar altijd op een basis van brood dat geïnspireerd is door Franse bakkersvakken. Ontdek in deze collectie broodjes en grote luxebroden, met verschillende vormen en smaken, voor elk eetmoment.

61% VAN DE EUROPEANEN HOUDT VAN LUXEBRODEN VOL STUKJES (NOTEN, GEDROOGD FRUIT...)\*



### FOCUS OP Grote luxebroden

*broden met originele recepten, rijkelijk gevuld met vruchten, zaden of noten. De combinatie van een zachte, luchtige kruim, en krokante korst met de vullingen voor broden om van te genieten, van ontbijt tot diner, als begeleiding of als broodje.*

- 40496 NOTENBROOD 300 G
- 40497 VRUCHTENBROOD 300 G
- 40495 MAÏSBROOD 300 G

## Evasions

Wanneer het **Franse bakkersvakmanschap** zijn inspiratie haalt uit trends van hier of elders, om origineel en smaakvol brood te kunnen bieden. Lokale smaken zijn terug te vinden in verschillende Bridor-producten; zoals het Nordic brood in Scandinavische stijl, of de ciabatta's en het Brood Panettone stijl met de smaak van Italië... Ontdek een collectie geïnspireerd door **bakkersculturen uit de hele wereld!**



### FOCUS OP

#### De Cinquanta

*Focaccia Cinquanta is een iconisch product uit de Italiaanse keuken.*

*Ontdek de Cinquanta, bereid met verschillende tarwemelen (T55 en T110), een gefermenteerd deeg (Biga) en extra vierge olijfolie. De 50 uur lange gisting, maar ook de hoge vochtigheidsgraad geven het product een luchtige kruim, en knapperige korst.*

- 40515 FOCACCIA CINQUANTA NATUREL 210 G
- 40517 FOCACCIA CINQUANTA NATUREL 450 G



### FOCUS OP

#### Rustikal Brots

*Bridor is een samenwerking aangegaan met Kamps, om professionals typische Duitse broden te kunnen bieden. Deze broden, gebakken in een vorm, worden vervaardigd in Duitsland; en zullen de essentie van de Duitse cultuur over de wereld verspreiden!*

- 41289 DRIEHOEKIG VOLLKORN BROOD 750 G

*Brood vol zaden met een originele vorm, bereid met rogge-meel en desem.*

- 41288 KÜRBISKERN BROOD 750 G

*Brood met pompoenpitten, en rijkelijk gevuld met andere zaden; bereid met roggemeel en volkoren tarwe.*



# Viennoiserie

## ONZE VAKKENNIS

### *Bladerdeeg van bijzondere kwaliteit*

- / **Roomboter** voor het grootste deel van onze assortimenten: Charentes Poitou AOP boter of roomboter, voor smeuijge viennoiserie van fijn bladerdeeg.
- / **Franse melen:** traditionele melen, vervaardigd met tarwe verbouwd in Frankrijk.\*
- / Met scharreleieren, of vrije uitloop eieren voor onze Franse productielocaties.

### *De smaak van traditie*

- / Viennoiserie bereid **volgens Franse banketbakkerstraditie**. De degen rijzen urenlang, voor smaakvolle viennoiserie met volle, intense complexe aroma, en goudbruine bladerdeeg.

### *Flexibiliteit en snelheid*

- / Een assortiment verkrijgbaar in RTP (ongerezen) en RTB (voorge-rezen) om zich aan alle behoeften te kunnen voorzien.

### *Betrokkenheid voor „beter eten”*

- / **78% van ons viennoiserie is Clean Label Bridor.**





# ONZE COLLECTIES

## Viennoiserie op z'n Frans

Een selectie van grote Franse klassiekers: croissants, chocoladebroodjes, rozijnenbroodjes en appelflappen, met verschillende recepten en formaten.

## Luxe Viennoiserie

Een assortiment overheerlijke, luxe viennoiserie, in verschillende vormen en smaken, verkrijgbaar in 2 assortimenten: MINI Gourmands en MAXI Gourmands.

## Wereldse viennoiserie



Wanneer het Franse bakkersvakmanschap zijn inspiratie haalt uit trends van hier of elders.

## „Beter Voelen” & Biologisch



Een assortiment dat gezonde voeding, plezier en kwaliteit combineert.

PREMIUM



### ***Bridor x Pierre Hermé Paris***

Een origineel assortiment viennoiserie, met bijzondere smaken en hoogwaardige ingrediënten.



### ***Bridor, Une Recette Lenôtre Professionnels***

Het beste uit de Franse bakkerstraditie voor professionals in de horeca.



### ***Éclat du Terroir***

Het assortiment „Éclat du Terroir” put zijn inspiratie uit de Franse banketbakkerstraditie, en gebruikt alle Bridor vakkennis om 'viennoiserie' van uitzonderlijke kwaliteit te bereiden.

### ***Inspirés***

Een nieuwe collectie bestaand uit een croissant en chocoladebroodje van bladerdeeg, met zichtbare laagjes en royale vormen.

### ***Savoureux***

Een recept rijk aan boter. Knapperige viennoiserie met intense smaak, en kenmerkende smeuïge textuur.

### ***Irrésistibles***

Een uniek recept, waar het vleugje melk<sup>1</sup> en crème<sup>1</sup> zorgen voor intense smaaknoten in de mond, een puur genot voor de smaakpapillen van fijnproevers.

### ***Maxi's***

Verrukkelijke en voordelige viennoiserie met zachte textuur, bereid met roomboter.

### ***Baker Solution***

Viennoiserie met lichte en knapperige textuur, bereid met Samengestelde Vetten<sup>2</sup> (SV) of margarine<sup>3</sup> (EFA) van hoge kwaliteit, en streng geselecteerde ingrediënten.

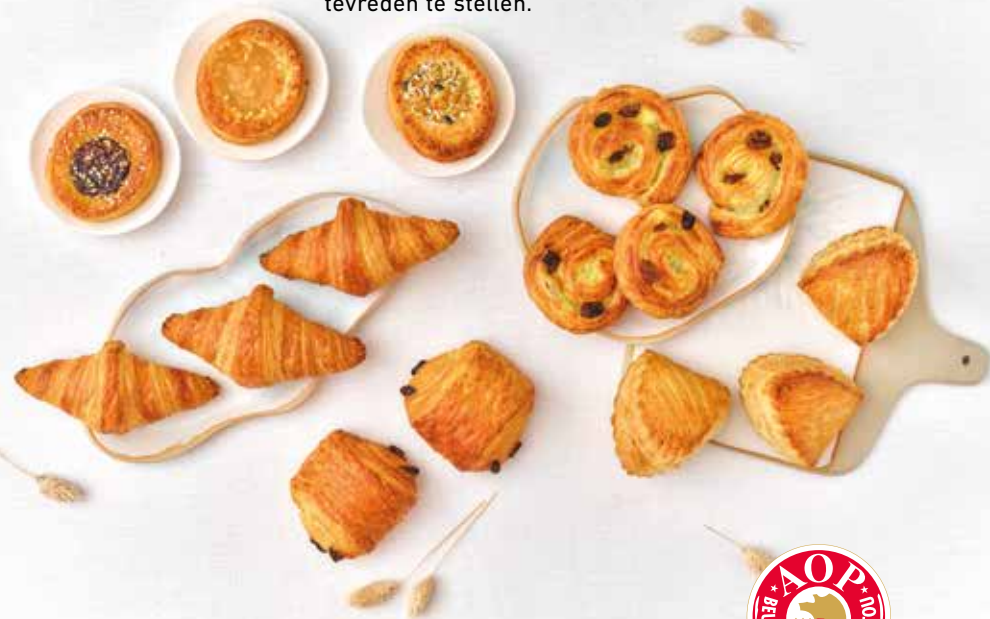
(1) Toegevoegd in poedervorm. • (2) Samengestelde Vetten (SV): een mix van geconcentreerde boter en plantaardige vetten (niet gehydrogeneerd) • (3) Margarine van hoge kwaliteit op basis van plantaardige vetten (EFA).



## Bridor, Une Recette Lenôtre Professionnels

Aan de basis van deze al meer dan 20 jaar durende samenwerking, de gedeelde waarden: die van veeleisendheid, perfectie en creativiteit. Deze exclusieve recepten zijn bedacht door de Meesterbakkers van Lenôtre, voor de creatie van **roomboter-viennoiserie** met bijzonder bladerdeeg en fijne smaak.

Dit **prestigieuze merk, ontwikkeld voor chefs door chefs**, wordt tegenwoordig wereldwijd aangeboden om onze meest veeleisende klanten tevreden te stellen.



### FOCUS OP **AOP-boter,** **Een keurmerk om aan gasten te communiceren**

*Deze viennoiserie wordt voor het grootste deel bereid met Charentes Poitou AOP-boter, een lokale boter, product van een unieke, regionale vakkennis richting een milieuvriendelijke benadering.*

*Dankzij een authentieke verwerkingstechniek, met een biologische rijping van meer dan 16 uur, bezit de Charentes Poitou AOP-boter unieke organoleptische kwaliteiten; wordt door professionele bakkers erkend als de referentie voor de bereiding van hoogwaardige viennoiserie.*

78%

VAN DE EUROPEANEN  
BESCHOUWT CHARENTES  
POITOU AOP-BOTER  
ALS PRODUCT VAN EEN  
UNIEKE REGIONALE  
VAKKENNIS\*

79%

VAN DE EUROPEANEN VINDT  
DE MINI-TARTELETES ZEER  
SMAAKVOL\*



### TE ONTDEKKEN

#### MINI-TARTELETES

*Wanneer de wereld van viennoiserie die van patisserie ontmoet!*

- / Een vorm uniek op de markt, met een zeer fijn en subtiel roomboterbladerdeeg.
- / Een heerlijk voorgerezen mini-formaat van 35 g, geschikt voor elk eetmoment.
- / Intense, fruitige recepten, voor een perfecte balans tussen bladerdeeg en prestigieuze garnituur.

**42321** MINI APPEL-PEER-TARTELETTE

**42322** MINI ZWARTE BES-APPEL-TARTELETTE 35 G

**42323** MINI ANANAS-PASSIEVRUCHT-TARTELETTE 35 G

**42337** MIX MINI TARTELETES



Het assortiment „Éclat du Terroir” put zijn inspiratie uit de Franse banketbakkerstraditie, en gebruikt alle Bridor vakkennis om 'viennoiserie' van uitzonderlijke kwaliteit te bereiden.

Een roomboterrecept, een zorgvuldige en geleidelijke laminatie van het deeg en de lange rijstijden zorgen voor een bladerdeeg van bijzondere kwaliteit, zowel van smaak als textuur.

Dit bijzondere recept, geheimgehouden sinds zijn creatie, geeft deze viennoiserie een natuurlijke rijke smaak, met een intense nasmaak van karamel.



## TE ONTDEKKEN

# ARTY

*Weens gebak van creatieve ambachtslieden*

### ARTY, DE VIENNOISERIE VAN CREATIEVE VAKMENSEN

Ontwikkeld als een kunstwerk steekt de ARTY-viennoiserie er bovenuit door moderne, regelmatige en strakke verschijningen.

Eclat du Terroir is geïnspireerd op het werk van grote namen uit de pâtisserie, waarvan de verschijning, codes en smaak is herzien, met ARTY-viennoiserie als resultaat.

ARTY viennoiserie biedt ambachtelijke bakkers de mogelijkheid hun creativiteit en specificiteit te benadrukken.



#### 41855 ARTY CROISSANT 75 G

*Een originele-, moderne- piramidevorm voor een fijn, subtiel, uitgesproken bladerdeeg en zijdezachte kruim.*

#### 41856 ARTY CHOCOLADEBROOD 85 G

*Bijzonder bladerdeeg, een korte- maar brede vorm met meer volume dankzij een speciale vouwwijze; een heerlijk recept, en royale vulling met 20%\* meer chocolade.\**

### FOCUS OP **Charentes Poitou AOP-boter**

Viennoiserie Éclat du Terroir Original wordt bereid met Charentes Poitou AOP-boter. Een lokale boter, product van een unieke, regionale vakkennis richting een milieuvriendelijke benadering.



## Bridor x Pierre Hermé Paris

*Een unieke en creatieve samenwerking!*

Gedreven door hun gemeenschappelijke waarden, **hebben Bridor en Pierre Hermé Paris een origineel assortiment viennoiserie bedacht**, met bijzondere smaken en hoogwaardige ingrediënten.

Elk ingrediënt is streng geselecteerd, met **speciale aandacht voor de oorsprong van de ingrediënten** van dit assortiment: Frans tarwe, boter uit Bretagne, pure chocolade uit Madagaskar.

### **40260** MINI-CROISSANT 35 G

*Een zeer knapperige, smeuïge mini-croissant, waarvan de ontwikkeling van de unieke botersmaak nog lang in de mond blijft.*

### **40261** MINI CHOCOLADEBROOD 40 G

*We herkennen het knapperige aspect van de croissant, de smaak van echte boter gecombineerd met pure chocolade uit Madagaskar en zijn krachtige, bittere smaaknoten.*



## Evasions

Evasions is een viennoiserie-assortiment uit de innovatiekoker, die zich heeft laten inspireren door bakkersculturen uit de hele wereld om heerlijke, creatieve producten te kunnen bieden. Lokale smaken die terug te vinden zijn in de verschillende producten; zoals de meergranencroissant met Italiaanse invloeden, de Za'atar croissant met oosterse smaken, maar ook boterkoeken, een typisch Belgische viennoiserie.



### FOCUS OP *De meergranencroissant*

*/ Een origineel recept met roomboterbladerdeeg en zonnebloempitten, bruin lijnzaad en maanzaad voor meer smaak.*

*/ Een knapperige textuur van buiten, en zacht van binnen; met een heerlijke geur van boter.*

### **34732** MEERGRANENCROISSANT 70 G

### **35681** MINI-MEERGRANENCROISSANT 35 G



**BEKIJK HET RECEPT**

**MEERGRANENCROISSANT, CRÈME LIGHT  
MET MANDARIJN & STUKJES PISTACHE**



# Luxe viennoiserie

Het ultieme pleziertje dankzij de creatieve en luxe viennoiserie. Consumenten willen zichzelf tegenwoordig vooral plezier doen. Ze zijn zeer geïnteresseerd in nieuwe sensorische smaakervaringen.

Deze smaakvolle viennoiserie combineren nieuwe smaken, nieuwe texturen met originele vormen en aantrekkelijke decors.

75% VAN DE EUROPEANEN HOUDT ERVAN OM VIENNOISERIE IN NIEUWE VORMEN EN SMAKEN TE ONTDEKKEN\*



## FOCUS OP



### Mini -friandises

/ Originele, zeer aantrekkelijke verschijningen.

/ „Mini” formaten van 28 g tot 40 g, populair als ontbijt, of traktatie tussendoor; om te genieten zonder schuldgevoel.

/ Royale, goed zichtbare vullingen, met intense smaken.

/ Roomboterrecepten, voor een fijn en regelmatig bladerdeeg.

31701 MINI TWIST MET CHOCOLADE 28 G

36814 MINI JESUITE MET VANILLE 40 G

36815 MINI FRAMBOZEN EXTRAVAGANT 35 G

36821 MINI FINGER PRALINÉ 35 G

## FOCUS OP

85% VAN DE EUROPESE CONSUMENTEN BESCHOUWT DIT PRODUCT ALS ULTIEM TUSSENDOORTJE\*\*



### De rol met stukjes Milka®-chocolade



/ Een zeer smaakvolle **viennoiserie** van 95 g, met stukjes Milka® chocolade (10%).

/ De **unieke, zachte en romige** smaak van Milka® chocolade.

/ Een **zachte, smeuïge textuur** dankzij de romige banketbakkersroom.



ZAKJES OF STICKERS IN DE DOZEN, OPDAT HET MERK IN DE SCHAPPEN DE AANDACHT VAN CONSUMENTEN TREKT, EN DE ZICHTBAARHEID VAN HET PRODUCT TE VERHOGEN.

ZAKJES EN STICKERS TE PERSONALISEREN IN MOQ.

\*Bridor-onderzoek uitgevoerd onder 6 000 consumenten, representatief voor de bevolking in 6 Europese landen (Frankrijk, Verenigd Koninkrijk, Duitsland, Spanje, Italië, Nederland) - September 2023.

\*\*Bridor-onderzoek uitgevoerd onder 6 000 consumenten, representatief voor de bevolking in 6 Europese landen (Frankrijk, Verenigd Koninkrijk, Duitsland, Spanje, Italië, Nederland) - September 2023.



# Snacks

72%

VAN DE EUROPEANEN EET GRAAG HARTIGE  
BLADERDEEGPRODUCTEN MET VEGETARISCHE  
RECEPTEN<sup>3</sup>

87%

VAN DE EUROPEANEN EET  
GRAAG BLADERDEEGHAPJES  
MET KAAS<sup>4</sup>

## Bladerdeeg van bijzondere kwaliteit

- / **Roomboter** voor de meeste van onze referenties: voorgerezen hartige snacks bereid met getoerd gerezen roomboterbladerdeeg, voor een knapperige textuur en goudbruin bladerdeeg.
- / **Franse melen:** traditionele melen, vervaardigd met tarwe verbouwd in Frankrijk<sup>1</sup>.
- / Alleen met eieren van scharrelkippen, voor onze Franse productielocaties.

## Smaak en Creativiteit

- / **Gevarieerde, smaakvolle en luxe garnituren.**
- / **Verskillende versies:** mini-versies voor elk moment van de dag, thuis of buitenshuis; en de royalere maxi-versies, geschikt om aan tafel of onderweg te eten.

## Snelle bereiding

- / Een assortiment beschikbaar in een „voorgerezen” versie, voor een snelle en eenvoudige bereiding, om versheid en flexibiliteit te garanderen.

## Betrokkenheid voor „beter eten”

- / 79% van onze hartige snacks zijn Clean Label Bridor<sup>2</sup>.



BUN'N'ROLL



DE GEVULDE  
CROISSANT



DE KAAS  
FINGER



HET KORFJE



DE MINI  
ROLLEN



(1) voor onze Franse productielocaties, behalve tarwegluten. Behalve onvoorziene weersomstandigheden die een bevoorrading van 100% Franse tarwe onmogelijk maken • (2) Behalve de Panidor collectie

(3) CHD Expert onderzoek voor Bridor – juni 2022 – 505 consumenten, in de bakkerij. • (4) Bridor-onderzoek uitgevoerd onder 6 000 consumenten, representatief voor de bevolking in 6 Europese landen (Frankrijk, Verenigd Koninkrijk, Duitsland, Spanje, Italië, Nederland) - September 2023.





FOCUS OP

## Korf met La Vache Qui Rit® Kaas



*Iedereen blij en goed gehumeurd!*

Een heerlijke hartige snack, om aan de groeiende vraag aan snackproducten te beantwoorden:

- / Een verrukkelijke, romige vulling van La Vache Qui Rit® kaas.
- / Een mooi goudbruin **roomboterbladerdeeg** voor een knapperige en smeuïge textuur.
- / Een **royaal formaat** van 100 g, geschikt voor verschillende eetmomenten.

La Vache Qui Rit® is:  
**10 MILJOEN PORTIES**  
dagelijks verkocht in 130 landen\*

**7<sup>E</sup> OP DE LIJST VAN**  
meest verkochte kaasmerken\*



EEN VOLLEDIGE  
VERKOOPONDERSTEUNING  
GELEVERD IN DE DOZEN:  
ZAKJE OF STICKERS

\* Gegevens van BEL.



HARTIGE  
versie

FOCUS OP

## De Bun'n'Roll, Een product uitgegroeid tot een icoon!

Deze spiraalvormige bladerdeeg-bun van 85 g, bereid met heerlijke roomboter croissantdeeg, is meer dan een basis. Hij is het onmisbare onderdeel voor heerlijke burgers, of om elegante nagerechten te presenteren!

/ **Zo flexibel!** De Bun'n'Roll is het ideale product voor elk eetmoment. Van het ontbijt tot diner, of als zoet tussendoortje is de Bun'n'Roll een veelzijdig en handig product, die zich aan al uw culinaire- wensen en ideeën aanpast.

/ **Zo aantrekkelijk!** Uw gasten zullen geïntrigeerd zijn door de spiraalvorm.

/ **Zo verrassend!** De Bun'n'Roll ziet er niet alleen verrassend uit. Hij zal uw gasten ook verbazen met zijn heerlijke botersmaak, en unieke textuurencombinatie: knapperig vanbuiten, en heerlijk smeuïg vanbinnen!

/ **Zo handig!** Gebruiksgemak is essentieel in de moderne keuken. De Bun'n'Roll wordt geleverd met papieren vormen, om eenvoudig te kunnen bereiden en bakken.



ZOETE  
versie

ONTDEK  
DE RECEPTEN

ONTDEK ONS WITBOEK OVER  
DE BUN'N'ROLL, MET DE  
NADRUUK OP TRENDS, EN AD-  
VIEZEN, RECEPTEN VAN ONZE  
CHEFS.



Ideaal  
om New  
York Rolls  
te maken



# Patisserie

## Macarons

De macarons worden bereid met een **meringue op Franse wijze**, volgens de „koude methode”; en een **romige** vulling bereid met een **ganache op basis van een botercrème of vruchtenpuree**. Verkrijgbaar in meer dan twintig smaken, en verschillende verpakkingen: de macarons passen zich aan elke behoefte aan!

Verkrijgbaar in 2 collecties:

- / De macarons „Bridor, Une Recette Lenôtre Professionnels”; een ware afspiegeling van de Franse banketbakkerstraditie
- / De macarons „Les Délices”, stuk voor stuk uniek, stijlvol en modern.



## Pastel de Nata

Dit **typisch Portugese gebakje**, geïnspireerd op een traditioneel recept, zorgt voor een vakantiegevoel dankzij de crème, op smaak gebracht met een vleugje kaneel en citroen. Het **super knapperig bladerdeeg** met licht gekarameliseerde smaak zal u overtuigen! Dit product is tegenwoordig wereldwijd bekend en geliefd.

- / Voorgerezen of diepgevroren vorgebakken.
- / Versies van 35 g tot 60 g.
- / Verkrijgbaar met boter of margarine.

## Wereldpatisseries

Heerlijke, smaakvolle producten, die ware symbolen zijn voor de lokale bakkersculturen, zoals de **chouquette**, icoon van de Franse patisserie; de **muffins** waarvan het recept rechtstreeks uit de Verenigde Staten komt; maar ook de typisch Portugese beignets **Bolas de Berlim**.





# Natuurlijkheid en voeding



Natuurlijkheid en voeding staan centraal in de Bridor-verbintenissen. Deze waarden worden steeds vaker gedeeld door de consumenten, die gezonder willen eten.

## ***Het welzijn van de consument***

Van de broodjes Bleu-Blanc-Cœur, glutenvrij tot de croissant zonder ascorbinezuur; Bridor vernieuwt elk jaar weer om binnen zijn „Beter Voelen” collectie smakvolle en geëngageerde producten te bieden voor het „beter voelen” en het „beter eten”.

[Ontdek ons „Beter Voelen” collectie op onze website.](#)



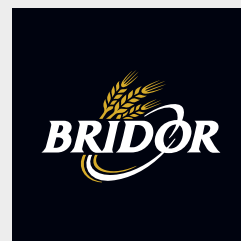
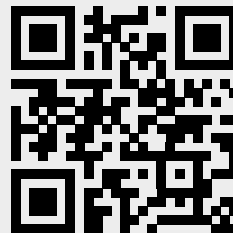
## ***Het milieu***

Een zorg die centraal staat in de Bridor-verbintenissen. En wordt belichaamd door de BIOLOGISCHE collectie, waarvan de producten vervaardigd zijn met agrarische grondstoffen afkomstig uit de biologische landbouw\*.

[Ontdek ons BIOLOGISCHE collectie op onze website.](#)



***Download  
de catalogus***



**www.bridor.com**

commercialfrance@groupeleduff.com  
exportsales@groupeleduff.com