



# CATÁLOGO 2023



SHARE  
THE BAKERY CULTURES  
OF THE WORLD



# Resumen



## INTRODUCTION

- 03 / ¿ Quiénes somos ?
- 07 / Las culturas panaderas
- 09 / Nuestros compromisos
- 12 / Las tendencias
- 14 / Los servicios Bridor



## NUTRICION Y NATURALIDAD

- 19 / Bienestar Superior
- 21 / Bío



## PANES

### 25 / AL ESTILO FRANCÉS

- 26 / Bridor Une Recette Lenôte Professionnels
- 29 / Bridor signé Frédéric Lalos
- 32 / Los Gourmets
- 35 / Los Esenciales
- 38 / Los Golosos

### 41 / DEL MUNDO



## BOLLERÍA

### 45 / AL ESTILO FRANCÉS

- 46 / Bridor X Pierre Hermé Paris
- 48 / Bridor Une Recette Lenôte Professionnels
- 51 / Éclat Du Terroir
- 55 / Les Inspirés
- 57 / Les Créations d'Honoré
- 59 / Los Sabrosos
- 63 / Los Irrésistibles
- 65 / Los Clásicos
- 68 / Las Baker Solution

### 70 / GOLOSA

- 71 / Mini Dulce
- 74 / Maxi dulce

### 79 / DEL MUNDO



## SNACKING

- 82 / Snacking



## PASTELERÍA

- 86 / Bridor Une Recette Lenôte Professionnels
- 89 / Las Delicias
- 91 / Las Evasiones



Este documento es interactivo. Puede hacer clic directamente en los títulos para ir a las páginas correspondientes y navegar por el documento con la función retorno al sumario.



# NUESTRA RAZÓN DE SER

*LA PASIÓN PANADERA, DESDE SU CREACIÓN POR LOUIS LE DUFF EN 1988, ES LO QUE MOTIVA A LOS EQUIPOS DE BRIDOR.*



## **El pan está en el centro de la vida, en todas partes del mundo.**

Forma parte de nuestro patrimonio cultural y cada país tiene su propia cultura panadera: viva, singular, que se transmite de generación en generación. Entre tradición y modernidad, de forma local y global, las recetas se cruzan y se reinventan según las necesidades del consumidor.

## **Transmitir y compartir todas las culturas panaderas del mundo**

De la baguette francesa al sabroso pavé nórdico, del croissant de pura mantequilla al croissant japonés con habas rojas, de la chapati india al pao de queijo brasileño.

Nos inspiramos en el extraordinario buen hacer de los panaderos y chefs del mundo entero para crear productos excepcionales... Panes y bollería auténticos y de origen natural, que respetan cada particularidad local.

## **Desde su creación, la pasión panadera es lo que motiva a Bridor.**

- / Imaginar y elaborar nuevas recetas transmitiendo la diversidad de los sabores.
- / Desarrollar la excelencia de nuestros ingredientes y de nuestras líneas de suministro.
- / Conjuguar poder industrial y talento del buen hacer.
- / Defender con intransigencia la calidad y el sabor.
- / Situar a las mujeres y a los hombres en el centro de nuestras acciones para un proceso más responsable.v

## **La misión de Bridor, es todo esto**

Juntos, compartimos los talentos y las culturas panaderas para llevar a todas las mesas productos panaderos excepcionales, y esto, en más de 100 países del mundo.

*\* Compartir las culturas panaderas del mundo*

BRIDOR,  
**Share the bakery cultures of the world\***



# NUESTRO ADN



## La preservación del buen hacer artesanal

Desde hace más de 30 años, **Bridor se inspira en la tradición panadera y se asocia con Chefs** para ofrecer productos sabrosos y de carácter. A través de prestigiosas colaboraciones como las establecidas con la Maison Lenôtre, la Maison Pierre Hermé Paris y el Mejor artesano panadero de Francia, Frédéric Lalos, Bridor ofrece colecciones originales y adaptadas a una clientela de gama alta.



## La calidad desde hace más de 30 años

Bridor utiliza métodos de producción respetuosos con los productos y los tiempos de reposo necesarios para el desarrollo de los sabores. Los equipos están formados por panaderos, ingenieros y expertos de calidad que trabajan en bollería esencialmente de pura mantequilla. Algunos panes se fabrican con masa madre, alimentada desde hace más de 20 años en nuestros centros de fabricación.

## La innovación como motor

La innovación, auténtico motor de crecimiento, anima a las Mujeres y los Hombres de Bridor desde su creación. **Más de 150 productos se ofrecen cada año.** Premiado en varias ocasiones con el Grand Prix SIRHA Innovation por la calidad de sus innovaciones, Bridor ofrece una amplia gama de productos que transmiten las culturas panaderas del mundo.



## El ser humano en el centro de nuestras profesiones

Desde 2019, se han implantado exoesqueletos para mejorar las condiciones laborales de los colaboradores de nuestro histórico centro de fabricación. **Igualmente, se organizan a lo largo del año frecuentes acciones en favor de la inserción, de la seguridad y del bienestar en el trabajo.**





# BRIDOR

A TRAVÉS DEL MUNDO





# BRIDOR

EN ALGUNAS CIFRAS



**500.000 T**  
de productos al año



**3.500**  
**colaboradores**



# TRANSMITIR

## LAS CULTURAS PANADERAS

Desde hace varios años, queremos compartir las culturas panaderas del mundo a través de nuestra oferta de productos.

ADÉNTRESE EN LAS  
CULTURAS PANADERAS  
DEL MUNDO



### Productos típicos inspirados en lo mejor de las tradiciones locales

- / **Los Rustikal Brot:** panes con fuertes sabores procedentes de los centros de fabricación de Kamps, filial del Grupo Le Duff, en Alemania.
- / **El Pastel de Nata:** una delicia portuguesa, fabricada por Panidor, nuestro centro de producción situado en Portugal.



### Productos inspirados en las culturas del mundo impregnados de nuestra experiencia francesa

- / **El Roll Ultra Kanel:** bollería de inspiración escandinava con un intenso sabor a canela.
- / **El Croissant Zaatar:** un croissant de pura mantequilla con sabores de Oriente a través de una mezcla de especias y de plantas aromáticas.
- / **El pan estilo panettone:** un pan rico en inclusiones de ingredientes, inspirado en el brioche italiano.
- / ¡Y muchos otros... !

### Colaboraciones con chefs de todas partes del mundo

- / **Frédéric Lalos**, Mejor Artesano Panadero de Francia, colabora con nosotros desde hace 12 años a través de una colección de panes que refleja sus valores de excelencia y de creatividad.
- / En 2021, el pastelero **Pierre Hermé**, elegido Mejor Pastelero del Mundo en 2016, creó una colección de bollería única y creativa para Bridor.
- / **Michel Roux Jr.**, el famoso chef inglés con 60.000 abonados en Instagram es el embajador de nuestra gama con la firma de Frédéric Lalos en Inglaterra. Una gama que responde a sus exigencias de calidad y de sabor.
- / El chef de origen austríaco que vive en Alemania, **Johann Lafer**, se ha convertido en un auténtico icono de la cocina en su país de adopción. Desde hace algún tiempo, nos acompaña en el desarrollo de nuevos productos.



Frédéric Lalos



Pierre Hermé



Michel Roux Jr.





## Recetas que le sumergirán en las culturas panaderas locales

¡Descubra más de 130 recetas elaboradas por nuestros chefs y expertos panaderos presentes a través del mundo! Estas fichas de recetas, descargables en nuestro sitio web, están filtradas por momentos de consumo, tiempo de preparación y dificultad de realización.



**EXTRA:** ¡Encuentre igualmente los trucos de nuestros Chefs!

## El Bridor Bakery Cultures Club

En 2020, creamos el Bridor Bakery Cultures Club. Este espacio para compartir y reflexionar reagrupa a nuestros 40 expertos panaderos repartidos por todo el mundo. **En él, intercambian opiniones sobre las nuevas tendencias, las tradiciones culinarias locales y las buenas prácticas de la panadería.** Nuestros chefs participan igualmente en los eventos Bridor a escala internacional. Entre estos eventos, se encuentra el Concurso de Creatividad Culinaria anual, que invita a rendir homenaje a su cultura panadera regional a través de productos Bridor.

**BCC**  
BRIDOR BAKERY CULTURES  
**CLUB**



Leer este código para descubrir las recetas del Concurso



# NUESTROS COMPROMISOS



LA CALIDAD  
DE NUESTROS  
INGREDIENTES

## HARINA

- / Todas nuestras harinas tradicionales son de origen francés en nuestros centros de producción franceses, es decir, que proceden de trigo francés<sup>1</sup> y se transforman en los molinos franceses situados a menos de 300 Km de nuestros centros de producción.
- / Las harinas de trigo Bío de los panes elaborados en nuestros centros de producción franceses proceden igualmente de trigo Bío francés<sup>1</sup>.

## MANTEQUILLA

- / Trabajamos en la redacción y la firma de nuestra Carta de Mantequilla Responsible Bridor con nuestros colaboradores de procesamiento y criadores.
- / En algunas recetas, utilizamos mantequilla DOP Charentes-Poitou, que es unánimemente reconocida por los artesanos panaderos franceses.

## HUEVOS

- / Los huevos utilizados en nuestros centros franceses proceden de gallinas criadas en suelo desde el 1 de enero de 2019 para los productos Bridor. Algunas gamas se elaboran con huevos procedentes de gallinas criadas al aire libre.



EL BIENESTAR DE  
LOS CONSUMIDORES

## CLEAN LABEL BRIDOR



Nuestras recetas Clean Label Bridor<sup>2</sup> están elaboradas con:

- / ingredientes de origen natural
- / ingredientes con poder colorante, aromático o texturizante de manera natural, como el aroma de vainilla o la cúrcuma para el color.

Solo se tolera en nuestras recetas Clean Label Bridor el ácido ascórbico, cuyo papel es decisivo en la calidad final de los productos. Cuando está presente, siempre será en una cantidad inferior al 0,02 %.



74 % 86 %  
Enero de 2021 Enero de 2023

Objetivo 2026  
100 %  
CLEAN LABEL BRIDOR

## COMPROMETERSE CON EL BUEN COMER

/ Un ambicioso compromiso de reducción de sal:

2023: nuestros panes tendrán un índice máximo de sal de 1,3 g / 100 g<sup>3</sup>

59 % 77 %  
Enero de 2022 Enero de 2023

- / Una oferta de productos con «Bajo contenido en sal»: Recetas ya elaboradas con un índice de sal inferior al 25 % con respecto a la media de los productos similares del mercado.

-25%  
DE SAL



(1) Salvo contingencias climáticas que hagan imposible un suministro de trigo originario al 100 % de Francia • (2) Campo de acción Clean Label Bridor: Pan, Bollería, Snacking, Brioché, de la marca Bridor, incluyendo surtido de productos elaborados por terceros, excepto colección Panidor • (3) Para los productos fabricados en Francia. En producto horneado tal y como se consume, excepto Focaccias y la colección Panidor.



LA PROTECCIÓN DE  
NUESTRO ENTORNO

## REDUCCIÓN DE LOS CONSUMOS

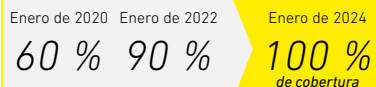
**+ de  
70.000 m<sup>3</sup>**

de agua al año se ahorrarán en nuestros centros de producción de aquí a finales de 2023, gracias a la utilización de la tecnología adiabática. Esta última comprime el aire para recoger la humedad.



**100 % LED**

Generalización de la iluminación LED en nuestros centros de fabricación franceses:



La instalación de un sistema de cartografía de los consumos de nuestros equipos de producción nos permite consumir lo más cerca posible de nuestras necesidades y evitar el derroche energético.



**-30 %**

de consumo de gas para nuestros depósitos de agua caliente gracias a la reutilización del calor de las salas de máquinas para precalentar el agua caliente sanitaria.

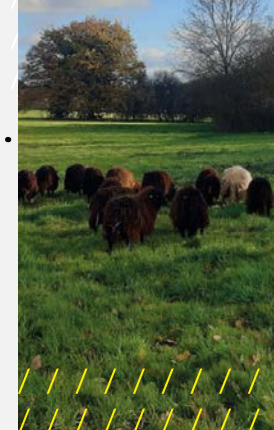
**540 MWh**

se producirán en 2023, gracias a la instalación de una central fotovoltaica en nuestro centro de Louverné.



EMPRESA CERTIFICADA  
GESTIÓN DE LA ENERGÍA

Esta certificación aporta valor a las empresas que se comprometen a reducir su impacto sobre el clima, a preservar los recursos y a mejorar sus resultados con una gestión eficaz de la energía.



## BIODIVERSIDAD

La consideración de la biodiversidad forma parte integrante del estudio de todos nuestros futuros proyectos. Así, nuestro centro de Louverné cuenta con 8 colmenas y sus espacios verdes se mantienen con corderos gracias al pastoreo ecológico de los «Moutons de l'Ouest» (Corderos del Oeste).

## GESTOSECOLÓGICOS



**El 100 %**

de nuestra agua industrial se utiliza para el riego de los campos cercanos a nuestros centros de producción. ¡En 2021, esto representó 110.000 m<sup>3</sup> de agua reutilizados!

**El 100 %**

de nuestros residuos se revalorizan actualmente a través del reciclaje, de la alimentación animal o de la calefacción de edificios.



¡La supresión de envases de cartón representa 4.500 T menos de residuos!







RESPECTO DE LAS MUJERES  
Y DE LOS HOMBRES

## SALUD, SEGURIDAD Y BIENESTAR SUPERIOR



### EMPRESA CON EL CERTIFICADO DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

Esta certificación tiene como objetivo animar a las empresas a integrar una política de gestión de la salud y de la seguridad en el trabajo con la vinculación de objetivos.



### EMPRESA CERTIFICADA CON «VITRINE INDUSTRIE DU FUTUR» (ESCAPARATE INDUSTRIA DEL FUTURO)

Esta certificación recompensa las innovaciones tecnológicas centradas en el ser humano de nuestros centros de producción.

# -50 %

de accidentes laborales con días perdidos de aquí a 2024  
en todos los servicios y todas las actividades en el mundo.



100% of our employees  
are in training in life  
saving techniques  
#sharing



Using warm-up exercises  
to improve working conditions  
#sharing

## INTEGRACIÓN, FORMACIÓN Y DIVERSIDAD



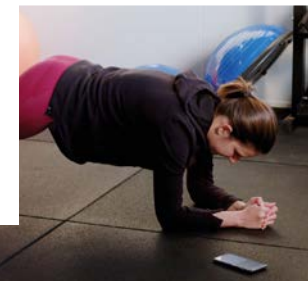
Use smart technology to help  
reduce fatigue and injury  
#sharing



Offering our employees  
recognised, certified training  
#sharing

En 2019, integramos nuestros primeros exoesqueletos. Desde entonces, hemos completado el dispositivo de **sensores de actividad muscular** para cuantificar los beneficios de los exoesqueletos.

Con el proyecto HUMAN, los trabajadores pueden disfrutar de un programa deportivo personalizado y de una sala deportiva para asistirles en la prevención de los riesgos de lesiones y trastornos musculoesqueléticos.



El programa de capacitación (CQP - Certificado de Cualificación Profesional) llamado PASAPORTE BRIDOR ha beneficiado a más de 60 colaboradores desde su creación. Este programa está apadrinado por Frédéric Lalos (Mejor Maestro Panadero de Francia).

En 2021, instalamos dos chatbots en nuestros centros de fabricación. El primero, para asistir a los colaboradores en la resolución de problemas de las líneas de producción, y el segundo, para aportar respuestas 24 h / 24 y 7 d / 7 respecto a los temas relacionados con Recursos Humanos.



Cada año, el mes de julio es sinónimo de la Lengua de Signos en Bridor. Se organizan talleres de sensibilización dirigidos por trabajadores sordos para dar a conocer la Lengua de Signos a los equipos. Al término de estos talleres, se difunden a todos los trabajadores fichas de memorización para que pongan en práctica la Lengua de Signos en los servicios.

# TENDENCIAS

El mercado de la panadería, bollería y pastelería es un **mercado dinámico**. Durante la crisis, demostró formar parte de los sectores de actividad más resilientes. Los productos panaderos forman parte **de la vida diaria de los consumidores**, basándose en **conocimientos tradicionales** al tiempo que **se renuevan sin cesar**.

## Pan

Placer y calidad

**Primeros** CRITERIOS DE COMPRA de los productos de panadería **EL SABOR Y LA FRESCURA**<sup>1</sup>

Naturalidad y Nutrición

**El 55 %** DE LOS CONSUMIDORES CONSULTA **LOS VALORES NUTRICIONALES** de los panes comprados<sup>2</sup>

Imagen artesanal y rústica

**El 79 %** DE LOS CONSUMIDORES PREFIERE productos con una imagen artesanal<sup>1</sup>

## Snacks

Las ofertas de snacks salados se dirigen hacia la premiumización para responder a las crecientes expectativas de los consumidores

/ Productos hojaldrados de **PURA MANTEQUILLA**.

/ Recetas **CLEAN LABEL** (sin aditivos, con ingredientes naturales...)

**El 74 %** de los consumidores considera que es importante que la comida sea 100 % natural.<sup>3</sup>

/ **RECETAS DELICIOSAS**: el placer sigue siendo el primer criterio de compra para el **83 %** de los consumidores.<sup>4</sup>

La Tendencia: cada vez más recetas con queso y vegetarianas

**+32 %** DE AUMENTO DEL CONSUMO DE QUESO a la hora de los snacks de la mañana y de la tarde

**El 31 %** DE LOS CONSUMIDORES QUE HAN CAMBIADO SU RÉGIMEN ALIMENTICIO han reducido su consumo de carne o han adoptado un régimen flexitariano<sup>6</sup>

(1) Taste Tomorrow Puratos 2021, 40 países en los 5 continentes, 17.000 consumidores • (2) FMCG Gurus Bakery trends 2021 & beyond – 40 países en los 5 continentes – 40.000 encuestados • (3) FMCG Gurus – Clean & Clear Label in 2021 – Global Report – 2021 – 29 países en los 5 continentes, 23.000 consumidores • (4) Kantar – Perspectives 2021 – Francia • (5) Global cheese report - Tetra Pack - Enero/Febrero 2021 – 4500 internautas de 9 países • (6) FMCG Gurus – Active Nutrition, 2021 – Global – 26 países en los 5 continentes, 26.000 consumidores



# / Bollería



## Placer y delicia

**El 66 %** DE LOS CONSUMIDORES BUSCAN ANTE TODO productos deliciosos en la panadería artesanal<sup>1</sup>

## Entre tradición e innovación

- / Croissants y Napolitanas de chocolate son imbatibles: + de 1 millón de toneladas de bollería al estilo francés se consumen en Europa, de los que un 40 % son croissants<sup>2</sup>.
- / Productos cada vez más hojaldrados
- / Cubiertas y rellenos cada vez más deliciosos, a imagen de las pastelerías americanas

## ¡La bollería, una fuente infinita de creaciones!

/ CRONUT  
Donut x Croissant

/ CROFFIN  
Muffin x Croissant

/ CROFFLE  
Gaufre x Croissant



# / Pastelería

## Sabores del mundo

**El 60 %** DE LOS CONSUMIDORES APRECIA los sabores que proceden de los otros países del mundo<sup>3</sup>

PASTEL DE NATA



MUFFINS

MACARONS



## Placer y delicia

**El 71 %** DE LOS CONSUMIDORES, EN EL MUNDO, SE CONCEDEN algunas veces pequeños lujos para momentos de placer<sup>4</sup>

# Una dosis de inspiración

BRIDOR LE ACOMPAÑA EN LA PREPARACIÓN DE SUS PRODUCTOS

## Una asistencia completa en la preparación

- / Porque la calidad es nuestra obsesión y nada iguala la satisfacción de servir productos perfectamente preparados para los consumidores, **ponemos a su disposición los valiosos consejos de preparación de nuestros expertos panaderos.**
- / Encuentre en nuestro sitio web y en nuestro canal de youtube instrucciones completas para una preparación óptima.

### INSTRUCCIONES DE VÍDEO FÁCILES DE SEGUIR

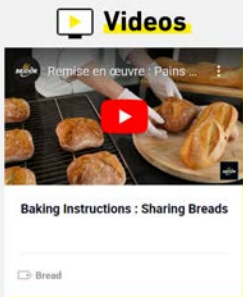
Optimice su tiempo y la presentación de sus productos con nuestra sección «INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN», disponible directamente en el sitio web [bridor.com](http://bridor.com)



[www.bridor.com/videos](http://www.bridor.com/videos)

Con la ayuda de cortos vídeos, siga las diferentes etapas de elaboración de nuestros productos y descubra trucos para perfeccionar su preparación. Encontrará igualmente trucos e instrucciones de preparación directamente en nuestras fichas de productos en la pestaña «Preparación».

Ya se trate de la descongelación, del horneado o del precalentamiento, Bridor le asiste para preparar perfectamente los productos y crear experiencias sensoriales únicas.



Instructions



WATCH THE VIDEO

SEE ALL VIDEOS

## Recetas deliciosas y creativas a su disposición

### NUESTROS CHEFS COMPARTEN CON USTED SUS MEJORES RECETAS.

Desde el Bocado Mediterraneo vegano a la Focaccia con Tomates y Mozzarella, pasando por un crumble de Manzana y Canela, déjese sorprender y descubra algunos de nuestros productos estrella.

Ponemos a su disposición una selección de **más de 150 recetas elaboradas por nuestros chefs e inspiradas en las tradiciones culinarias del mundo.**

### UNA AUTÉNTICA DOSIS DE INSPIRACIÓN PARA TODO TIPO DE CLIENTES.

¡Venga a descubrir recetas dulces o saladas, para todos los momentos del día, que le llevarán a muchos rincones del mundo!

Disfrute de una interfaz clara y fácil de seguir que le permitirá visualizar rápidamente las informaciones clave, la lista de ingredientes, las etapas de preparación o el tiempo de preparación.

Estas fichas de recetas se pueden descargar gratuitamente en nuestro sitio web.



Descubre  
nuestras  
últimas  
recetas



# Servicios de proximidad

LA EXPERIENCIA BRIDOR AL ALCANCE DE LA MANO

## Un catálogo 100 % digital

Con más de 300 productos y 21 colecciones, es el soporte ideal para ver toda la oferta de Bridor. Actualizado automáticamente, le permitirá seleccionar los productos mejor adaptados a sus necesidades.

/ Auténtico **soporte interactivo**, el catálogo 100 % digital se actualiza automáticamente e incluye una gran cantidad de información práctica.



## Su espacio de cliente personalizado

ACCEDA A SU ESPACIO PERSONAL EN BRIDOR.COM CON SU CUENTA DE CLIENTE\*

/ Este espacio le permitirá gestionar su **lista de productos preferidos** y acceder a sus **referencias específicas**.

/ Podrá también **hacer un seguimiento de sus pedidos**, consultar su historial de compras, y descargar los documentos relativos a los productos (fichas técnicas, argumentarios, paletización...).

/ La plataforma le servirá igualmente para ponerse en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.

# LOGOTECA

EL SIGNIFICADO DE TODOS LOS LOGOS Y PICTOGRAMAS QUE SE PUEDEN ENCONTRAR EN NUESTROS PRODUCTOS

## Ingredientes



Productos elaborados con masa madre. Todas nuestras masas madre están elaboradas en nuestros centros de fabricación.



Productos que contienen Harina Label Rouge, signo de calidad más reconocido por los consumidores.<sup>1</sup>



Productos elaborados con Aceite de Oliva para obtener una textura esponjosa.



Productos elaborados con huevos procedentes de gallinas criadas al aire libre.



Bollería elaborada con mantequilla bretona en la receta, cuyo resultado es un hojaldrado sabroso y crujiente. Esta mantequilla está utilizada exclusivamente en nuestra gama de bollería de prestigio, Bridor x Pierre Hermé Paris.



Bollería elaborada con mantequilla DOP Charentes-Poitou.



Bollería con margarina de calidad para un sabor bien reconocido y una textura ligera y crujiente.



Productos elaborados a base de Materia Grasa Compuesta, es decir, una mezcla concentrada de margarina y de mantequilla. La combinación de lo vegetal y del buen sabor de la mantequilla permite obtener una gama de bollería de calidad.

## Naturalidad y Nutrición



Productos que contienen al menos 6 g de fibra en 100 g de producto horneado.<sup>2</sup>



Productos que contienen al menos 3 g de fibra en 100 g de producto horneado.<sup>2</sup>



Al menos el 12 % del valor energético de estos productos está compuesto de proteínas.<sup>2</sup>



Productos Clean Label Bridor compuestos únicamente de lo esencial y de ingredientes de origen natural. La única excepción aceptada se refiere al ácido ascórbico, por su papel decisivo en la calidad final de los productos.



Productos que no contienen carne (ingredientes, incluyendo aditivos, aromas, enzimas y soportes, y coadyuvantes tecnológicos de origen animal)



Productos sin ingredientes de origen animal (incluyendo los aditivos, aromas, enzimas y soportes) o coadyuvantes tecnológicos de origen animal, en todas las etapas de la fabricación.



Panes que contienen harina de lino en su receta y se enmarcan así en el proceso Bleu-Blanc-Coeur.



Productos sin gluten elaborados con una mezcla única de harinas sin gluten.



Panes y bollería Bio realizados con materias primas rigurosamente seleccionadas, que responden a un tiempo al pliego de condiciones de la Agricultura Biológica y a las exigencias de Bridor.



## Tecnologías

### CRUDO

Productos LISTOS-PARA-FERMENTAR, que requieren un tiempo de fermentación en la preparación.

### LPC

Productos LISTOS-PARA-COCER, para una preparación sencilla y rápida.

### PRECOCIDO

Panes horneados al 80 %, que requieren el paso por el horno en la preparación.

### 100 % COCIDO

Productos LISTOS-PARA-SERVIR después de una sencilla descongelación.



## Nuestras gamas



Bollería con ingredientes sencillos y 100 % de origen natural, sin ácido ascórbico y sin lecitina.

LEGUMI

Panes con leguminosas (garbanzos, lentejas coral y verdes) deliciosos y al mismo tiempo fuentes de proteínas y de fibras.

Just a Pinch

Gama de panes procedentes del buen hacer panadero francés, con solo una pizca de sal.



Marca BtoC que reagrupa nuestras bolsas adaptadas para la venta a los consumidores.



Productos cuya receta se inspira en las culturas locales para ofrecer productos creativos y sabrosos.



Productos lanzados en este año.

NUEVA  
RECETA

Productos cuya receta ha sido renovada este año.



# 01 NUTRICIÓN Y NATURALIDAD



## El bienestar de los consumidores

Desde los panes con leguminosas o sin gluten al croissant sin ácido ascórbico y lecitina, Bridor se renueva cada año para ofrecer en su gama «Bienestar Superior», **productos deliciosos y comprometidos con el Bienestar y el Buen Comer.**

## El medio ambiente

Una preocupación en el centro de los compromisos Bridor. Está representada por la **colección BÍO** cuyos productos están elaborados a partir de materias primas procedentes de la Agricultura Biológica.

## La calidad

Productos realizados a partir de **ingredientes rigurosamente seleccionados** y siguiendo pliegos de condiciones bien definidos por los equipos de calidad Bridor.



# / Bienestar Superior



Bridor, fuertemente comprometido con un bienestar superior, ha desarrollado una gama de productos en consonancia con las nuevas consideraciones nutricionales. **Los productos Bienestar Superior Bridor aportan naturalidad, placer y calidad.**

**En esta colección podrá encontrar:** panes sabrosos con leguminosas, una oferta completa de panes con menos del 0,9 % de sal, panes y pasteles sin gluten, y bollería sin ácido ascórbico y lecitina.

Todos los panes y toda la bollería de esta colección responden a nuestras exigencias Clean Label Bridor.\*



\* salvo para la referencia 35430 - magdalena sin gluten

NAKED



39779

LPC

Croissant Naked 60g x70



37022



PRECOCIDO

Bagueta Bleu Blanc Cœur 140g x50



35433



100 % COZIDO

Panecillo Tradicional Sin gluten 45g x50



39780

LPC

Napolitana de Chocolate Naked 75g x70



41694

N!



100 % COZIDO

Panecillo Bleu Blanc Cœur 40g x185



35700



100 % COZIDO

Panecillo Semilas Sin gluten 45g x50



LOS SIN GLUTEN



35431

100 % COZIDO

Mini Brioche Sin gluten 50g x50



39786



PRECOCIDO

Pan Batard LEGUMI 300g x25



35430



100 % COZIDO

Magdalena Sin gluten 30g x50



BLEU-BLANC-CŒUR



37021

100 % COZIDO

Panecillo Bleu Blanc Cœur 50g x150



35432



100 % COZIDO

Panecillo Semilas Sin gluten 45g x50







¿SE LE COGE EL GUSTO  
A LO BÍO!



/ **Bíó**

¿El secreto de los panes y la bollería Bíó Bridor?

/ **Materias primas rigurosamente seleccionadas:** harina, mantequilla, huevos procedentes de gallinas criadas al aire libre, chocolate, manzanas y azúcar de caña. Estas materias primas Bíó responden al mismo tiempo al pliego de condiciones de la Agricultura Biológica y a las exigencias Bridor dando como resultado un producto excepcional.

/ **Masa madre Bíó:** la masa madre Bíó, creada en 2010 por maestros panaderos Bridor, está elaborada a partir de una harina de trigo molida en la tradicional muela de piedra.

**Casi 1 de cada 2 europeos**  
DECLARA COMPRAR BÍO REGULARMENTE\*

BOLLERÍA

32504



LPC

Croissant BIO 70g x60



32564



LPC

Napolitana de Chocolate BIO 75g x70



38410



LPC

Media Luna de Manzana BIO 110g x50



38563



LPC

Napolitana de Chocolate Lunch BIO 35g x210



38564



LPC

Croissant Lunch BIO 30g x225



40534



LPC

Croissant BIO 70g x72



33573



PRECOCIDO

Pavé Espelta y Pepitas de Calabaza BIO 450g x16



37448



PRECOCIDO

Pavé de Campaña BIO 400g x15



37449



PRECOCIDO

Baguette BIO 280g x22



38941



PRECOCIDO

Panecillo BIO 50g x60



38942



PRECOCIDO

Panecillo BIO 50g x



39019



PRECOCIDO

Pavé Nórdico BIO 280g x28





N!

41170



El integral BIO 330g x26



# 02 PANES



## Materias primas de calidad

- / **Harinas de trigo T65 mínimo.** Desde 2021, todas nuestras harinas de trigo clásicas están fabricadas a partir de **trigo cultivado en Francia**<sup>1</sup>.
- / **Masas madre fabricadas en nuestros centros de producción** siguiendo pliegos de condiciones muy precisos.

## El sabor de la tradición

- / Masas trabajadas, amasadas y elaboradas lentamente.
- / Respeto de **largos tiempos en las diferentes etapas de fermentación** para obtener migas bien alveoladas y sabores únicos.
- / Cocción o precocción en un **horno de solera de piedra**.

## Buen hacer y creatividad

- / Una oferta inspirada en el **puro saber hacer panadero francés y en las culturas panaderas del mundo**, para una amplia gama de panes con múltiples formas y sabores.

## Compromiso con el buen comer

- / **El 98 % de nuestros panes son Clean Label Bridor**<sup>2</sup>.



(1) Para nuestros centros de producción franceses, salvo harina de trigo del mejorante. Salvo contingencias climáticas que hagan imposible un suministro de trigo originario al 100 % de Francia. • (2) Salvo la colección Panidor.





CATEGORÍA  
**PANES**  
*al estilo francés*





# Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels

Esta colaboración entre Bridor y la prestigiosa casa Lenôtre ofrece **panecillos de gran delicadeza**, precocidos en horno de solera de piedra, que representan la excelencia de la panadería francesa, **y que están dedicados a la hotelería y la restauración.**

Estas recetas exclusivas han sido creadas por maestros panaderos de la casa Lenôtre: grandes clásicos o recetas más creativas, generosas en sabores e inclusiones.

**/ El 44 %** DE LOS HOTELES / RESTAURANTES  
ofrece panecillos individuales\*

**/ El 91 %** DE LOS RESTAURADORES  
concede importancia al aspecto auténtico del pan\*



## LOS FINEDOR



30895

Finedor® Blanco 45g x50



PRECOCIDO



31692

Finedor® Epi 40g x40



PRECOCIDO



31823

Finedor® Aceitunas negras y Tomillo 50g x50



PRECOCIDO



36768

Finedor® Semillas Tradicionales 50g x50



PRECOCIDO

## LOS PANECILLOS



30893

Panecillo de Campaña 45g x60



PRECOCIDO



30897

Panecillo Triángulo de Aceitunas Verdes 45g x45



PRECOCIDO



30898

Panecillo de Semillas y Cereales 45g x60



PRECOCIDO



31588

Surtido de Panecillo Prestige 45g x90



PRECOCIDO



33993

Panecillo Sarraceno 45g x50



PRECOCIDO



33994

Panecillo de Centeno 50g x50



PRECOCIDO



39040

Bola pequeña de espíritu Nórdico 60g x65



PRECOCIDO

## EL PAN PARA CATERING



30894

Pan con Frutos secos 180g x20



PRECOCIDO

31301



Finedor® Tradicional 45g x30



31305



Panecillo de Semillas y Cereales 45g x35



32321



Pan con Frutas 180g x15





Frédéric Lalos

MEILLEUR  
OUVRIER  
DE FRANCE

# Bridor signé Frédéric Lalos

Estos grandes panes con calidades panaderas excepcionales, elaborados en colaboración con Frédéric Lalos, Mejor Maestro Panadero de Francia, nos transportan inmediatamente hasta el obrador.

Bridor y Frédéric Lalos se han unido en 2010 para ofrecerle estos **panes con gran sabor y calidades panaderas de excepción que conjugan creatividad y excelencia.**

En su búsqueda de excelencia, Frédéric Lalos, un artesano sin igual, ha sabido devolver a la panadería francesa su renombre especialmente modernizando los grandes panes.

/ **El 53 %** DE LOS CONSUMIDORES  
aprecia la masa madre\*

\* El consumo de pan fuera del domicilio, CHD Expert, Enero 2022 – Francia, 600 consumidores

↩ TORNA AL SOMMARIO



LAS BAGUETTES

33362



PRECOCIDO

Baguette Parisina 280g x25



33364



PRECOCIDO

Baguette de Campaña 280g x25



LOS PANES PARA COMPARTIR

32992



PRECOCIDO

El Pan de Semillas 450g x16



32993



PRECOCIDO

El pochon 450g x16



33363



PRECOCIDO

El pan Bâtard 330g x20



33365



PRECOCIDO

El pan Bâtard 540g x14



34110



PRECOCIDO

Pan Centeno-Limon 330g x26



34230



PRECOCIDO

Pan de Higos 330g x26



34233



PRECOCIDO

El integral 330g x26



34234



PRECOCIDO

Pan con Nueces 400g x25



34503



PRECOCIDO

Le Muesli 280g x26



34671



PRECOCIDO

Pavé con uvas de espiritu sarraceno 350g x20





38148



PRECOCIDO

El Pan de Semillas 280g x28



41009



PRECOCIDO

El Gran Pochon 1.1kg x10



41015



PRECOCIDO

El pochon 280g x24



41016



PRECOCIDO

El Gran Parisino 1.1kg x10



41017



PRECOCIDO

El Gran Pan de Cereales 1.1kg x10



33860

REFERENCIAS SERVICIOS



PRECOCIDO

Pochon 450g firmado Frédéric Lalos x4





# Los Gourmets

Recetas que nuestros panaderos elaboran con maestría, ofreciendo así **panes con carácter y sabores intensos, con complejas formas y acabados.**

Los panes de esta colección se basan en 3 pilares esenciales: **la calidad, el buen hacer y la creatividad.**

Los ingredientes son rigurosamente seleccionados y las masas madre se elaboran en nuestros centros de fabricación respetando largos tiempos de fermentación.



## LOS PANECILLOS



30416

PRECOCIDO

Triángulo Rústico 55g x50



30729

PRECOCIDO

Pan de Campaña 70g x100



31480

PRECOCIDO

Panecillo de Centeno 45g x60



31520

PRECOCIDO

Cuadrado Rústico 40g x80



33417

PRECOCIDO

Pavé de Campaña 50g x130



35130

PRECOCIDO

Bola Rústico 55g x70



37627

PRECOCIDO

Panecillo Caractère 50g x65



37628

PRECOCIDO

Panecillo Cereales y Semillas 50g x65



## LOS PANES PARA BOCADILLO



31610

PRECOCIDO

Baguetina Blanco 140g x25



31611

PRECOCIDO

Baguetina de Semillas y Cereales 140g x28



41010

PRECOCIDO

Baguetina Centeno y Cereales 120g x60



41013

PRECOCIDO

Baguetina Caractère 120g x60



41014



PRECOCIDO

Baguetina Cereales y Semillas 120g x60



30735



PRECOCIDO

Pavé Cereales 450g x30



31816



PRECOCIDO

Pavé de Campaña 450g x9



LAS BAGUETTES

32672



PRECOCIDO

Baguette 1778 280g x25



34909



PRECOCIDO

Hogaza de espelta 450g x18



32147



PRECOCIDO

Cuadrado Rústico 40g x30



36831



PRECOCIDO

Baguette Caractère 280g x22



35030



PRECOCIDO

Pavé de Centeno 330g x26



LOS PANES PARA COMPARTIR

30734



PRECOCIDO

Pavé Rústico 450g x25



N!

41299



PRECOCIDO

Pan Cereales y Semillas 400g x18







# Los Esenciales

Panes trabajados con sencillez pero siguiendo siempre la misma exigencia de calidad Bridor, caracterizados por **formas clásicas y sabores bien reconocidos, para responder a las necesidades de la vida diaria.**

Una parte de las recetas de los panes de la colección «Los Esenciales» está formada por Harina Label Rouge.

Desde los panecillos a las grandes baguettes, estos panes de formas trabajadas con sencillez y uniformidad, se adaptan a todos los momentos de consumo.



31586

PRECOCIDO

Flauta Blanco 70g x55



33000

PRECOCIDO

Rombo Tradicional 55g x100



33001

PRECOCIDO

Rombo Amapola 55g x100



33002

PRECOCIDO

Rombo de Semillas y Cereales 55g x100



33003

PRECOCIDO

Rombo Sésamo 55g x100



33074

PRECOCIDO

Surtido de Rombo 55g x100



34250

100 % COZIDO

Stick Blanco 40g x150



34921

PRECOCIDO

Panecillo Blanco 40g x200



34922

PRECOCIDO

Panecillo Rectángulo Blanco 55g x140



34971

PRECOCIDO

Panecillo Rectángulo Rústico con Semillas 55g x140



37089

PRECOCIDO

Panecillo Rectángulo Multisemillas 55g x140



37090

PRECOCIDO

Panecillo Multisemillas 40g x200





37253



PRECOCIDO

Pan Bisaledo Tradicional 80g x120



37551



PRECOCIDO

Surtido de Panecillos Rectángulo 55g x120



34793

LOS PANES PARA  
BOCADILLO

PRECOCIDO

Baguetina Blanco 140g x50



34794



PRECOCIDO

Baguetina Multisemillas 140g x50



35021



PRECOCIDO

Baguetina con Semillas de Amapolo 140g x50



34790

LAS BAGUETTES



PRECOCIDO

Baguette Blanco 280g x



34791



PRECOCIDO

Baguette Multicereales 280g x25



34792



PRECOCIDO

Baguette de Campaña 280g x25



REFERENCIAS SERVICIOS

38558



PRECOCIDO

Bolsa x 2 Baguetinas Blanco 140g x24



40589



PRECOCIDO

Bolsa x 6 Panecillos Tradicionales 50g x84





# Los Golosos

Panes muy apetitosos que se distinguen por sus **recetas con ingredientes dulces o salados**, pero siempre sobre una base de pan procedente del saber hacer panadero francés.

Los diferentes formatos ofrecidos en esta colección permitirán responder a diferentes momentos de consumo:

/ **El 87 %** de intenciones de compra positivas  
PARA EL PAN DE MAÍZ\*

/ **El 81 %** de intenciones de compra positivas  
PARA EL PAN CON NUECES\*



LOS PANECILLOS

37452



PRECOCIDO

Panecillo Nueces y Avellanas 55g x75



37453



PRECOCIDO

Panecillo de Higos 55g x75



37393



100 % COZIDO

B'Break 2 Aceitunas y Romero 70g x40



37394



100 % COZIDO

B'Break Chorizo 70g x40

37395



100 % COZIDO

B'Break Cacao-Pepitas de Chocolate 70g x40



37396



100 % COZIDO

B'Break Muesli 70g x40



38884



100 % COZIDO

B'Break 2 Aceitunas y Romero 70g x40



38885



100 % COZIDO

B'Break Chorizo 70g x40



38887



100 % COZIDO

B'Break Cacao-Pepitas de Chocolate con bolsa x 2 x40



38888



100 % COZIDO

B'Break Muesli 70g x40



35026

LOS PANES PARA COMPARTIR



PRECOCIDO

Pavé de Higos 330g x26



35110



PRECOCIDO

Pavé Muesli 330g x26



N!

40495



Pan con Maíz 300g x30



N!

40496



Pavé con Nueces 300g x28



Pan con Frutos 300g x30







# CATEGORÍA **PANES** *del Mundo*

**/ El 60 %** DE LOS CONSUMIDORES APRECIA LOS SABORES  
PROCEDENTES DE OTRAS REGIONES DEL MUNDO\*

\* Encuesta consumidor Ipsos para Puratos, Abril-Septiembre 2020 - Mundo, +6500 consumidores

[TORNA AL SOMMARIO](#)



RUSTIKAL BROT

N!

41288



Pan Kürbiskern 750g x7



N!

41289



Pan Triàngulo Vollkorn 750g x12



CHAPATAS

37140



Chapata Blanco 140g x50



PRECOCIDO

37147



Chapata Aceite de Oliva 140g x50



PRECOCIDO

N!

40519



Chapata Blanco 100g x77



PRECOCIDO

N!

41331



Chapata Blanco 330g x22



PRECOCIDO

SO MOELLEUX

36100



SO Moelleux Blanco 140g x46



PRECOCIDO

36110



Pan Brioche Estilo Vienés 130g x44



100 % COZIDO

36417



SO Moelleux Blanco 100g x64



PRECOCIDO

FOCACCIA

40515



Focaccia Cinquanta Blanco 210g x24



PRECOCIDO

40517



Focaccia Cinquanta Blanco 450g x12



PRECOCIDO

40560



Focaccia Genovese 600g x5



100 % COZIDO



40561



100 % COZIDO

Focaccia Genovese 600g x5

LOS PANES PARA  
COMPARTIR

38226



PRECOCIDO

Pavé Nórdico 330g x26



41737



PRECOCIDO

Chapata Aceite de Oliva y Aceitunas Verdes  
140g x25

# 03 BOLLERÍA



## Hojaldrado de gran calidad

- / Gama esencialmente de **PURA MANTEQUILLA**: mantequilla DOP Charentes-Poitou o mantequilla fina para una bollería fundente con fino hojaldrado.
- / **HARINAS FRANCESAS**: harinas de trigo clásicas elaboradas a partir de trigo cultivado en Francia<sup>1</sup>.
- / Con huevos procedentes de gallinas criadas en suelo o al aire libre<sup>2</sup>.

## El sabor de la tradición

- / Bollería elaborada con el **espíritu de la tradición de amasado francesa**. Las masas reposan **durante horas**, para obtener una sabrosa bollería con una gama de **aromas complejos, ricos e intensos** y un **hojaldrado dorado**.

## Flexibilidad y rapidez

- / Una oferta disponible en **CRUDO** (lista para fermentar) y en **LPC** (lista para cocer) para adaptarse a todas las necesidades.

## Compromiso con el buen comer

- / El 80 % de nuestra bollería tiene la certificación Clean Label Bridor<sup>3</sup>.



(1) Para nuestros centros de producción franceses, salvo referencias Bio, salvo coronas danesas, salvo gluten de trigo y salvo contingencias climáticas que hagan imposible un suministro de trigo originario al 100 % de Francia. • (2) Para nuestros centros de producción franceses • (3) salvo la colección Panidor.



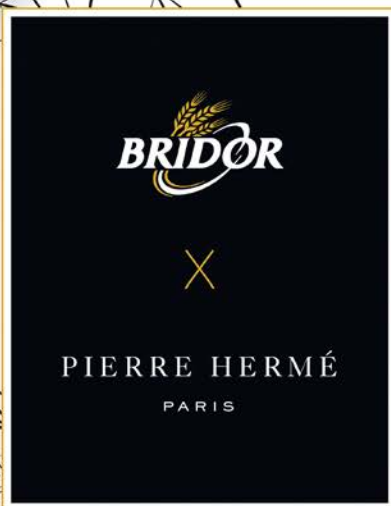


CATEGORÍA

# **BOLLERÍA** *al estilo francés*



# / Bridor x Pierre Hermé Paris



## Una colaboración única y creativa.

Animados por sus valores comunes y un profundo respeto por el buen hacer, Bridor y Pierre Hermé Paris han creado una colección de bollería inédita, **tanto en cuanto a los sabores como a la delicadeza de los ingredientes.**

Pierre Hermé ha aplicado la misma exigencia que la que sigue en sus creaciones con un pliego de condiciones exigente y preciso. Así, ha creado cinco recetas, imaginando cada combinación de sabores y texturas y cada sabor con la delicadeza que le caracteriza.

**Cada ingrediente ha sido rigurosamente seleccionado, con una especial atención al origen de los ingredientes de esta gama:** trigo francés, mantequilla de Bretaña, chocolate puro de Madagascar, almendras de California, zumo de limones de Sicilia, canela de Ceilán...



LOS MINIS ET LUNCHS

40260



LPC

Mini Croissant 35g x180



40261



LPC

Mini Napolitana de Chocolate 40g x180



LAS "GOURMANDISES"

40257



LPC

Croissant relleno de Almendra y Pistacho 80g x44



40258



LPC

Triángulo de manzanas y Canela de Ceilán 75g x44



40259



LPC

Croissant relleno de Almendra y limón 80g x44





# Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels

Esta colaboración de más de 20 años se ha formado a través de valores compartidos: los de la exigencia, la excelencia y la creatividad.

Estas recetas exclusivas han sido creadas por los Maestros Panaderos Lenôtre, para crear una **boltería hecha exclusivamente de pura mantequilla, con sabores deliciosos y un hojaldrado excepcional.**

Cada producto cuenta con la certificación del servicio de calidad de la Casa Lenôtre, garantía de conformidad y firma de excelencia. Esta marca de prestigio, **pensada para los Chefs por Chefs**, se ofrece hoy al mundo entero para nuestros clientes más exigentes.

**/ El 91 %** DE LOS CONSUMIDORES TOMA el desayuno durante su estancia en un hotel\*



LOS MINIS ET LUNCHS



30227



LPC

Media Luna de Manzana Lunch 40g x255



31290



LPC

Caracola con Pasas Lunch 30g x230



31776



LPC

Napolitana de Chocolate Lunch 35g x210



31778



LPC

Croissant Lunch 30g x195



32972



LPC

Mini Caracola de Pasas 30g x230



32973



LPC

Napolitana de Chocolate Lunch 35g x210



32974



LPC

Croissant Lunch 30g x195



LOS INDISPENSABLES



30995



CRUDO

Croissant 80g x120



31802



CRUDO

Croissant 70g x165



31803



CRUDO

Napolitana de Chocolate 80g x150



REFERENCIAS SERVICIOS



31542



LPC

Croissant 30g x70



31543



LPC

Napolitana de Chocolate Lunch 35g x70





31544



Caracola de Pasas Lunch 30g x70



33861



Surtido de Bollería Lunch x90







# / Éclat du Terroir

Inspirándose en los orígenes de la tradición de amasado francesa, Éclat du Terroir concentra todo el buen hacer de Bridor en una gama de bollería excepcional.

Una receta exclusiva de pura mantequilla, un laminado suave y progresivo de las masas y largas fases de reposo aportan a este hojaldre una calidad excepcional en textura y en sabor.

**Esta receta excepcional, guardada en secreto desde su creación, aporta a esta bollería una riqueza aromática natural y una nota final intensa de caramelo.**

Una parte de esta bollería está elaborada con mantequilla DOP Charentes-Poitou, la referencia histórica de la mantequilla seca para bollería.

/ **marca n° 1** DE LOS ARTESANOS PANADEROS FRANCESES\*

/ **croissant preferido** DE LOS CONSUMIDORES\*\*

\* Estudio Foodservice Vision para Bridor, Noviembre 2022, 240 panaderos, Francia

\*\* Paneles de consumidores, Actalia, 2020-2022, Francia, España, Alemania, Polonia, 100 consumidores por país



**33981** Mini Napolitana de Chocolate 30g x200

CRUDO



**33980** Mini Croissant 25g x200

CRUDO



**33982** Mini Caracola con Pasas 35g x200

CRUDO



**35191** Croissant Lunch 30g x195

LPC



**35193** Caracola de Pasas Lunch 30g x230

LPC



**35192** Napolitana de Chocolate Lunch 35g x210

LPC



LOS INDISPENSABLES



**31780** Croissant 80g x60

LPC

**37383** Croissant 70g x70

LPC



**33914** Croissant 70g x165

CRUDO







**32960** Croissant 50g x120

**LPC**

**33230** Croissant 70g x70

**LPC**

**34161** Croissant 60g x70

**LPC**

**40677** Croissant 80g x60

**LPC**



**40721** Croissant 70g x165

**CRUDO**



**34162** Napolitana de Chocolate 70g x90

**LPC**

**40675** Napolitana de Chocolate 80g x60

**LPC**



**41476** Napolitana de Chocolate 80g x150

**CRUDO**



**31691** Napolitana de Chocolate 80g x150

**CRUDO**



**31792** Napolitana de Chocolate 80g x60

**LPC**



**35022** Croissant Curvo 70g x165

**CRUDO**



**35203** Croissant Curvo 70g x70

**LPC**





**41053** Caracola de Pasas 130g x50

**LPC**



**41052** Caracola de Pasas 130g x90

**CRUDO**



**31825** Croissant 80g x25

**LPC**



# / Les Inspirés



**Una gama de bollería de pura mantequilla premium muy hojaldrada con volumen generoso.**

Un croissant realmente hojaldrado, con láminas bien visibles y un buen volumen.

Una napolitana de chocolate bastante corta pero ancha y voluminosa con una imagen sabrosa y generosa

Una receta inédita enriquecida con leche<sup>1</sup> que aporta notas lácteas y sabrosas y un hermoso hojaldrado color crema.

Disponible únicamente en CRUDO

**/ El 80 %** DE INTENCIONES DE CONSUMO positivas<sup>2</sup>

(1) Incorporada en forma de polvo

(2) Panel de consumidores, Actalia 2022, 107 consumidores, Francia

N!

41413



CRUDO

Napolitana de Chocolate 80g x150



N!

41414



CRUDO

Croissant 70g x165





Les Créations  
**D'HONORÉ**



# Les Créations d'Honoré



/ Una receta rica y compleja, resultado de 30 años de experiencia en bollería.

/ El perfecto equilibrio, nacido de **la combinación de una masa madre<sup>1</sup> de trigo, leche<sup>2</sup> y la justa cantidad de mantequilla fina**, permite obtener un croissant y una napolitana tiernos, de fino y delicado hojaldrado.

/ Una creación que ofrece una experiencia aromática singular, con notas lácteas intensas y persistentes.

LOS INDISPENSABLES

37456



CRUDO

Croissant 70g x165



37457



CRUDO

Napolitana de Chocolate 80g x150



40590



LPC

Napolitana de Chocolate 80g x60







# Los Sabrosos

La bollería Los Sabrosos, elaborada con una receta rica en mantequilla, se caracteriza por **su carácter fundente y sus intensas notas en boca.**

Su hojaldrado ligero y delicado aporta a esta bollería un crujiente incomparable.

Esta deliciosa colección, fuente de placer y de delicia, es perfecta para todos los momentos del día.



**32924** Mini Media Luna de Manzana 40g x255

LPC



**32181** Mini Croissant 25g x225

LPC

**32881** Croissant Lunch 30g x240

LPC

**32956** Mini Croissant 20g x260

LPC



**32921** Mini Croissant 20g x200

CRUDO



**33320** Mix mini Bollería Lunch x135

LPC



**32182** Mini Napolitana de Chocolate 25g x250

LPC

**32918** Napolitana de Chocolate 32g x240

LPC

**32958** Mini Napolitana de Chocolate 28g x260

LPC



**32922** Mini Napolitana de Chocolate 28g x200

CRUDO



**32183** Mini Caracola de Pasas 30g x260

LPC

**32919** Caracola de Pasas 35g x260

LPC



**32923** Mini Caracola de Pasas 30g x200

CRUDO



LOS INDISPENSABLES

**30228** Media Luna de Manzana 105g x50**LPC****40083** Media Luna con trozos de manzana 105g x50**LPC****31000** Croissant 60g x70**LPC****31044** Croissant 70g x60**LPC****32882** Croissant 50g x120**LPC****33250** Croissant 40g x165**LPC****35653** Croissant 80g x60**LPC****35676** Croissant 90g x50**LPC****30063** Croissant 71g x150**CRUDO****35099** Croissant 80g x150**CRUDO****41511** Croissant 60g x180**CRUDO****31001** Napolitana de Chocolate 75g x70**LPC****32822** Napolitana de Chocolate 65g x90**LPC****32099** Napolitana de Chocolate 80g x150**CRUDO****31002** Caracola de Pasas 110g x60**LPC****35712** Caracola de Pasas 96g x66**LPC**



39621 Croissant Curvo 80g x56

LPC



41054 Caracola de Pasas 105g x120

CRUDO



30937 Napolitana de Chocolate 75g x20

LPC



30936 Croissant 60g x30

LPC



32422 Caracola de Pasas 110g x22

LPC



40630 Mini Croissant 25g x200

LPC



41214 Mix mini Bollería x90

LPC



41132 Mix mini Bollería x120

CRUDO



A top-down photograph of four golden-brown, flaky croissants arranged on a wooden cutting board. The croissants are filled with a dark chocolate spread, visible through small holes. One croissant is cut open, revealing the interior. In the background, a white ceramic cup filled with a thick, orange-brown soup is visible. The entire scene is set on a light-colored wooden surface.

# Les Irrésistibles

Una gama de bollería elaborada con una receta única, en la que **el toque de leche\* y de nata\* aporta notas intensas en boca** que sabrán satisfacer el paladar de los gourmets.

Esta receta, elaborada con un hojaldrado de pura mantequilla, permite obtener bollería muy crujiente, uniforme y ligera, con un tierno y dorado corazón.

Esta bollería obtiene un buen volumen gracias al proceso de fabricación específico y a un reparto homogéneo del chocolate en la napolitana de chocolate.

(1) Incorporada en forma de polvo.

LOS MINIS ET LUNCHS



39713

LPC

Mini Napolitana de Chocolate 28g x160



39714

LPC

Mini Croissant 25g x160



LOS INDISPENSABLES



36039

CRUDO

Croissant 65g x180



36040

CRUDO

Napolitana de Chocolate 75g x165



37460



LPC

Croissant 60g x70



37461



LPC

Napolitana de Chocolate 70g x76



38317



CRUDO

Croissant 75g x150



38318



CRUDO

Napolitana de Chocolate 85g x135



REFERENCIAS SERVICIOS



38203

LPC

Croissant 60g x72



38204

LPC

Napolitana de Chocolate 70g x72





A photograph of a breakfast scene. In the foreground, a white plate with a brown rim holds several golden-brown chocolate croissants. Some croissants are whole, while others are partially eaten, showing the flaky texture and chocolate filling. In the background, a white ceramic cup filled with a light-colored beverage, likely coffee or milk, sits on a white surface. The lighting is soft and natural, highlighting the textures of the pastries and the cup.

# Los Clásicos

Los Clásicos, **una amplia gama de bollería al estilo francés con mantequilla**, disponible en versión lista para fermentar y lista para cocer, presentada en diferentes formatos.

En esta colección, se encuentran los indispensables croissants rectos, los croissants curvos, las napolitanas, pero también sabrosos panes con pasas.

Estos productos existen en múltiples formatos para responder a los diferentes momentos de consumo.

**31024** Caracola de Pasas Lunch 35g x360**CRUDO****31025** Napolitana de Chocolate Lunch 32g x340**CRUDO****31026** Croissant Lunch 30g x400**CRUDO****34840** Mini Croissant 25g x225**LPC****34854** Mini Caracola de Pasas 30g x260**LPC****34853** Mini Napolitana de Chocolate 25g x250**LPC**

LOS INDISPENSABLES

**32629** Croissant 55g x110**LPC****35511** Croissant 80g x60**LPC****30158** Croissant 50g x200**CRUDO****30168** Croissant 60g x180**CRUDO**



**31027** Napolitana de Chocolate 80g x70**LPC****33751** Napolitana de Chocolate 65g x90**LPC****34581** Napolitana de Chocolate 75g x70**LPC****30095** Napolitana de Chocolate 70g x180**CRUDO****30261** Caracola de Pasas 105g x120**CRUDO****32659** Caracola de Pasas 120g x105**CRUDO****32562** Croissant Curvo 80g x60**LPC****32717** Maxi Napolitana de Chocolate 150g x36**LPC**



# Baker Solution

Bollería sencilla con textura ligera y crujiente, **elaborada a partir de materia grasa compuesta<sup>1</sup> (MGC) o de margarina<sup>2</sup> (MGV) de alta calidad y de ingredientes rigurosamente seleccionados.**

Los Baker Solution, una gama de bollería al estilo francés disponible en versión lista para cocer con una preparación rápida y eficaz.

Las referencias veganas premium y sabrosas completan esta colección Baker Solution para responder a una tendencia en pleno crecimiento que ha llegado para quedarse.

**/ El 43 %** DE LOS EUROPEOS CONSUME DE FORMA OCASIONAL productos veganos en casa o en el restaurante\*

\* La tendencia Healthy, CHD Expert - 300 consumidores por país - Francia, Italia, Alemania, Países Bajos, Reino Unido, España

(1) Materia grasa Compuesta (MGC): mezcla de mantequilla concentrada y de materias grasas vegetales (no hidrogenadas)

(2) Margarina de calidad a base de Materias Grasas Vegetales (MGV).

[TORNA AL SOMMARIO](#)



LOS INDISPENSABLES

35508



LPC

Croissant 70g x64



35509



LPC

Napolitana de Chocolate 80g x70



38509



LPC

Media Luna de Manzana 100g x50



N!

40871



LPC

Croissant con azúcar de cobertura 75g x50



N!

40882



LPC

Caracola de Pasas 110g x60



LOS MINIS ET LUNCHS

35506



LPC

Mini Croissant 25g x225



35507



LPC

Mini Napolitana de Chocolate 28g x260



N!

40837



LPC

Mini Croissant 30g x240



N!

40839



LPC

Napolitana de Chocolate Lunch 32g x240



N!

40841



LPC

Caracola de Pasas Lunch 35g x260



N!

41221



LPC

Napolitana de Chocolate vegana 80g x60



N!

41241



LPC

Croissant Vegano 70g x60







CATEGORÍA  
**/ BOLLERÍA**  
*golosa*



# / Mini Dulce

En la actualidad, el concepto de placer se corresponde con las expectativas de los consumidores. Les encantan las nuevas sensaciones, las nuevas experiencias de degustación originales y deliciosas.

Los Mini Golosos combinan **nuevos sabores y nuevas texturas con formas originales y atractivos decorados**. Esta colección aporta así un toque de originalidad y exquisitez a través de una experiencia única de degustación.

/ **El 54 %** DE LOS CLIENTES CONSUME BOLLERÍA al desayunar en el hotel\*

LAS MINI "FRIANDES"

36814



LPC

Mini Jesuíta Con Crema Pastelera y Vanilla de Madagascar 40g x150



36815



LPC

Mini Extraordinario de Frambuesa 35g x150



36821



LPC

Mini Finger Praliné 35g x150



36822



LPC

Surtido de Mini Dulces x200

LAS MINI "GOURMANDISES"

31293



CRUDO

Mini Trenza Chocolate 28g x180

31701



LPC

Mini Trenza Chocolate 28g x100

32156



LPC

Mini Trenza de Arándanos 30g x100

32157



LPC

Mini Rollito de Canela 35g x260

32232



LPC

Surtido de Mini Gourmandises x140

32330



LPC

Mini Extraordinario de Crema 40g x180

MINI CROISSANTS RELLENOS

40509



LPC

Mini Croissant relleno de Cacao-Avellana 40g x165



40510



LPC

Mini Croissant relleno de Albaricoque 40g x165





40511



LPC

Mini Croissant relleno de Crema Pastelera  
40g x165



40512



LPC

Mini Croissant relleno de Frambuesa 40g  
x165



40513



LPC

Surtido de Mini croissants con relleno 40g  
x165



LAS MINI CESTAS

31103



LPC

Mini Cesta de Mango 40g x100



31104



LPC

Mini Cesta De cerezas 40g x100



31105



LPC

Mini Cesta de Fresa 40g x100



31106



LPC

Mini Cesta Manzana Tatin 40g x100



31507



LPC

Mix mini Cesta con Frutos 40g x100







# / Maxi Dulce

Una experiencia única en torno a la sensación de placer, gracias a una bollería creativa y generosa.

Nuestra colección los Maxi Golosos se compone básicamente de mantequilla: es una bollería con un fino hojaldrado, una textura crujiente y un sabor incomparable. **Las recetas, ricas en sabor, son muy generosas: una explosión de matices en boca.**

/ LA ALIMENTACIÓN ESTÁ MOTIVADA POR EL PLACER PARA EL  
**71 %** de los consumidores\*



EL BRIOCHE  
HOJALDRADO

39849



100 % COZIDO

brioche de hojaldre espiral 295g x4



40449



CRUDO

DIY brioche de hojaldre espiral 330g x24

LOS CROISSANTS  
RELLENOS

34420



LPC

Croissant relleno de Cacao-Avellana 90g x60



34421



LPC

Croissant relleno de Almendras 90g x60

35716



LPC

Croissant relleno de Almendras 95g x60



36672



LPC

Croissant relleno de Cacao-Avellana 90g x44



37459



LPC

Croissant relleno de Cacao-Avellana 70g x56



38539



LPC

Croissant Relleno de frambuesa Vegano Baker Solution 90g x44



39889



LPC

Croissant relleno de Crema Pastelera 100g x50



40404



LPC

Croissant relleno de Frambuesa 90g x40



40405



LPC

Croissant relleno de Cacao-Avellana 90g x40



40407



LPC

Croissant relleno de Albaricoque 90g x40



N!

40880



LPC

Croissant relleno de Crema Pastelera Baker Solution 100g x50

MGC



N!

40883



LPC

Croissant relleno de Albaricoque Baker Solution 90g x40

MGC



N!

40884



LPC

Croissant relleno de Cacao-Avellana Baker Solution 90g x40

MGC



LOS MAXI FINGERS

39715



LPC

Maxi Finger Praliné 90g x60



39716



LPC

Maxi Finger Chocolate 90g x60



39717



LPC

Maxi Finger de Manzanas y Canela 90g x60

LOS EXTRAORDINARIOS

32063



LPC

Extraordinario de Crema 90g x70

36622



LPC

Extraordinario Chocolate-Crema 95g x70

37745



LPC

Extraordinario Tres Chocolates 95g x60



30302

LAS TRENZAS



CRUDO

Trenza Chocolate 120g x65

34060



CRUDO

Trenza de Chocolate Negro 110g x65

40637



LPC

Trenza Chocolate 90g x70





LOS SUIZOS

30042



CRUDO

Suizo Chocolate 120g x70

33441



LPC

Suizo Chocolate 100g x70

CROWNS DANESAS

39774



LPC

Crown sabor a vainilla avellanas troceadas vegano Baker Solution 90g x48



39775



LPC

Crown naranja y avellanas troceadas vegano Baker Solution 90g x48



39776



LPC

Crown cereza y semillas de lino Vegano Baker Solution 90g x48



OTRAS ESPECIALIDADES

30000



CRUDO

Croissant Albaricoque 115g x40

30009



LPC

Croissant Albaricoque 115g x60

30310



CRUDO

Triángulo de Almendras 90g x100

32160



LPC

Rollito de Canela 100g x60

35161



LPC

Pata de Oso de Cacao y Avellanas 100g x30



38184



LPC

Breizh'n'Roll 85g x60

38557



LPC

Delice con Maple Pacana 90g x70



39701



LPC

Rollito Ultra Kanel 100g x60



N!

40498



LPC

Suizo de Pasas 100g x70



REFERENCIAS SERVICIOS

40207



LPC

Croissant relleno de Crema Pastelera 100g x22



40535



LPC

Croissant relleno de Albaricoque 90g x22



40538



LPC

Croissant relleno de Cacao-Avellana 90g x22







CATEGORIA  
**BOLLERÍA**  
*del Mundo*

COUQUE

N!

40942



LPC

Couque con mantequilla 75g x64



N!

40943



LPC

Couque con mantequilla de Pasas 85g x64



N!

40944



CRUDO

Couque con mantequilla 80g x141



N!

40961



CRUDO

Couque con mantequilla de Pasas 85g x135



LOS CROISSANTS

34732



LPC

Croissant Multicereales 70g x70



35681



LPC

Croissant Lunch Multicereales 35g x180



38185



LPC

Croissant de Campaña 70g x70



40543



LPC

Croissant con Zaatar 70g x60



N!

40838



LPC

Croissant Lunch Multicereales Baker Solution 35g x180



40544



LPC

Croissant con Zaatar 35g x165





# 04 SNACKS



## Hojaldrado de gran calidad

- / Gama esencialmente de **PURA MANTEQUILLA**: snacks listos para cocer con una **textura crujiente** y un **hojaldrado bien dorado**.
- / **HARINAS Francesas**: harinas de trigo clásicas elaboradas a partir de trigo cultivado en Francia<sup>1</sup>.
- / Exclusivamente con huevos procedentes de gallinas criadas en suelo<sup>2</sup>.

## Sabores y Creatividad

- / **Rellenos sabrosos, generosos y variados** para responder al mercado en pleno auge del snacking.

## Rapidez de preparación

- / Una oferta disponible lista para hornear con una **preparación sencilla y rápida**, que garantiza frescor y flexibilidad.

## Compromiso con el buen comer

- / El 76 % de nuestros snacks salados es Clean Label Bridor<sup>3</sup>.



(1) Para nuestros centros de producción franceses, salvo gluten de trigo. Salvo contingencias climáticas que hagan imposible un suministro de trigo originario al 100 % de Francia. • (2) Para nuestros centros de producción franceses. • (3) Salvo la colección Panidor.





# Snacking

Deliciosos snacks salados, con **rellenos abundantes y variados** para responder al mercado del snacking en pleno auge.

Formatos adaptados a las diferentes expectativas: **formatos mini** para todos los momentos del día, en casa o fuera, pero también **formatos maxi**, más abundantes, que se adaptan a un consumo en la mesa o en el momento<sup>1</sup>.

**/ El 91 %** DE LOS CONSUMIDORES DEGUSTA UN PRODUCTO DE SNACKING DURANTE EL DÍA principalmente en el descanso de la tarde<sup>2</sup>



LOS FINGER

N!

41251



LPC

Finger con Queso 90g x60



LOS MINI SNACKS

38798



LPC

Extraordinario con Queso 35g x180



38925



LPC

Mini Rollito con Queso 35g x225



38926



LPC

Mini Rollito al Pesto 30g x225



38928



LPC

Mix mini Rollito Salado x225



38929



LPC

Mini Rollito Pizza 35g x225



38238



LPC

Trenzas saladas Cebolla y Queso 90g x70



38239



LPC

Trenzas saladas Pizza 90g x70



LAS CESTAS

34401



LPC

Cesta con Jamon y Queso 100g x70

40642



LPC

Cesta con Queso La Vaca que ríe® 100g x70



40643



LPC

Cesta con Queso La Vaca que ríe® 100g x70



N!

41252



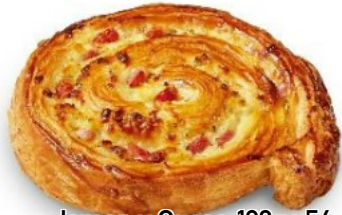
LPC

Cesta con jamon y queso baker solution 100g x70



LAS CARACOLAS  
SALADAS

33123



LPC

Rollito con Jamon y Queso 120g x54

LOS CROISSANTS  
RELLENOS

37455



LPC

Croissant relleno de Queso 90g x60



EL BUN'N'ROLL

36967



LPC

Bun'n'Roll 85g x50



REFERENCIAS SERVICIOS

38366



LPC

Bun'n'Roll 85g x20





# 05 REPOSTERÍA



## Buen hacer y excelencia

/ Un saber hacer y una experiencia de más de 10 años para ofrecer **una gama de pasteles con sabores intensos y variados**. ¡Todo lo necesario para deliciosos momentos de degustación!

## Delicia y creatividad

/ Una oferta inspirada en el puro **saber hacer pastelero francés** y en las **culturas panaderas del mundo**, con una amplia gama de deliciosa pastelería.

## Flexibilidad y rapidez

/ Una oferta principalmente disponible en formato listo para servir, pero también listo para cocer, con **una óptima calidad** y con diferentes envases para adaptarse a las necesidades de los clientes.





# Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels

Bridor y la Casa Lenôtre se han unido para ofrecer a los profesionales **unos macarons excepcionales**: cuidados acabados, sabores intensos e ingredientes nobles.

Macarons inspirados en la tradición francesa, rellenos de crema con mantequilla, ganache o compota de frutas.





**35720** Bandeja de Macaron Vainilla (48 x 12g)  
2 bandejas por caja  
caja de 96 unidades



**35721** Bandeja de Macaron Frambuesa (48 x 12g)  
2 bandejas por caja  
caja de 96 unidades



**35722** Bandeja de Macaron Chocolate (48 x 12g)  
2 bandejas por caja  
caja de 96 unidades



**35723** Bandeja de Macaron Limón (48 x 12g)  
2 bandejas por caja  
caja de 96 unidades



**35724** Bandeja de Macaron Camarelo con mantequilla  
salada (48 x 12g)  
2 bandejas por caja  
caja de 96 unidades



**35725** Bandeja de Macaron Pistacho (48 x 12g)  
2 bandejas por caja  
caja de 96 unidades



**35726** Bandeja de Macaron Café (48 x 12g)  
2 bandejas por caja  
caja de 96 unidades



**33440** Bandeja de Macaron Surtido nº1 (48 x 12g)  
16 unidades por receta, en 2 bandejas  
caja de 96 unidades

1. Ganache Chocolate de origen
2. Vainilla de Tahití y de Madagascar
3. Pistacho
4. Compota de Frambuesa
5. Caramelo con mantequilla salada
6. Limón



**34111** Bandeja de Macaron Surtido n°2 (48 x 12g)

**16 unidades por receta, en 2 bandeja  
caja de 96 unidades**

1. Limón
2. Caramelo con mantequilla salada
3. Compota de Frambuesa
4. Ganache Chocolate de origen
5. Vainilla de Tahití y de Madagascar
6. Café





# / Les Délices

Una colección de **macarons al estilo francés, sabrosos, elegantes y modernos**, elaborados a partir de ingredientes de calidad y respetando las reglas del buen hacer pastelero francés.

Estos deliciosos macarons tienen la parte exterior crujiente al morder y luego se funden en boca, con su merengue trabajado en frío.

**/ El 71 %** *DE LOS CONSUMIDORES SE CONCEDE DE VEZ EN CUANDO pequeños lujos para momentos de disfrute\**

## LOS MACARONS



**36173** Bandeja de macarons Sabores Clásicos (48 x 12g)

**6 unidades por receta, en 1 bandeja**

1. Limón
2. Caramelo Salado
3. Frambuesa
4. Vainilla
5. Chocolate
6. Pistacho
7. Café
8. Pasión



**36428** Bandeja de macarons Colección Primavera Verano (48 x 12g)

**8 unidades por receta, en 1 bandeja**

1. Azahar
2. Fresa
3. Grosella negra
4. Coco
5. Albaricoque
6. Rosa



**38200** Blíster de macarons Sabores Clásicos (8 x 12g)

**18 blisters por caja - 2 unidades por receta por blíster**

1. Chocolate
2. Pistacho
3. Vainilla
4. Frambuesa





# / Las Evasiones

Productos deliciosos y sabrosos que son **auténticos símbolos de las culturas panaderas locales**, como la magdalena o la chouquette, iconos de la pastelería francesa, o los muffins, cuya receta llega directamente de Estados Unidos.

Una gama muy rica para múltiples momentos de consumo.

LOS CHOUQUETTES

39052



LPC

Chouquette 20g x384

LAS MAGDALENAS

38982



LISTO PARA SERVIR

Magdalena Blanco 45g x54

38983



LISTO PARA SERVIR

Magdalena Cacao y Avellanas Sabores 55g x54

LOS MUFFINS

38973



LISTO PARA SERVIR

Muffin Chocolate con chispas de chocolate 95g x28

38974



LISTO PARA SERVIR

Muffin con Arándanos 95g x28

38975



LISTO PARA SERVIR

Muffin Tradicional con chispas de chocolate 95g x28

38978



LISTO PARA SERVIR

Muffin Chocolate relleno de Chocolate-Avellana 120g x28



# 06 SERVICIOS

UNA GAMA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS ADAPTADOS A LAS DIFERENTES NECESIDADES DE NUESTROS CLIENTES.

## Los Minipacks

/ Productos envasados en pequeñas cajas blancas con una gran etiqueta para Cash & Carry.

## Las Bolsas de los Consumidores

/ Una oferta directamente dedicada a los consumidores para hornear en casa.

## Los paquetes pequeños

/ Productos envasados en pequeñas cajas neutras para facilitar el almacenamiento.

# LAS REFERENCIAS SERVICIOS

## / Los Minipacks

PRODUCTOS ENVASADOS EN PEQUEÑAS CAJAS BLANCAS PARA UNA INTEGRACIÓN FÁCIL EN EL LINEAL, CON UNA GRAN ETIQUETA DE COLOR PARA UNA BUENA COMPRENSIÓN Y VISIBILIDAD.



| / BOLLERÍA              |                                                                                                                                                         | Tecnología                                                                         | Unidades / caja | Cajas / palé | Código estándar |       |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------|-----------------|-------|
| Los indispensables      |                                                                                                                                                         |                                                                                    |                 |              |                 |       |
| 31825                   | Croissant 80 g Éclat du Terroir                                                                                                                         |   | LPC             | 25           | 132             | 31780 |
| 30936                   | Croissant 60 g Sabrosos                                                                                                                                 |                                                                                    | LPC             | 30           | 120             | 31000 |
| 30937                   | Napolitana de Chocolate 75 g Sabrosos                                                                                                                   |                                                                                    | LPC             | 20           | 120             | 31001 |
| 32422                   | Caracola con Pasas 110 g Sabrosos                                                                                                                       |                                                                                    | LPC             | 22           | 132             | 31002 |
| Los minis et lunches    |                                                                                                                                                         |                                                                                    |                 |              |                 |       |
| 31542                   | Croissant Lunch 30 g<br>Une Recette Lenôtre Professionnels                                                                                              |   | LPC             | 70           | 120             | 31778 |
| 31543                   | Napolitana de Chocolate Lunch 35 g<br>Une Recette Lenôtre Professionnels                                                                                |  | LPC             | 70           | 120             | 31776 |
| 41214                   | Surtido de Bollería Lunch Sabrosos (30 croissants +30 napolitanas de chocolate +30 caracolas con pasas)                                                 |                                                                                    | LPC             | 90           | 132             |       |
| 41132                   | Surtido de Mini Bollería Sabrosos (36 mini croissants + 36 mini napolitanas de chocolate + 24 mini caracolas con pasas + 24 mini media luna de manzana) |                                                                                    | CRUDO           | 120          | 120             |       |
| Los croissants rellenos |                                                                                                                                                         |                                                                                    |                 |              |                 |       |
| 40207                   | Croissant relleno de Crema Pastelera 100 g                                                                                                              |                                                                                    | LPC             | 22           | 132             | 39889 |
| 40535                   | Croissant relleno de Albaricoque 90 g                                                                                                                   |                                                                                    | LPC             | 22           | 132             | 40407 |
| 40538                   | Croissant relleno de Cacao-Avellana 90 g                                                                                                                |                                                                                    | LPC             | 22           | 132             | 40405 |

| / PANES            |                                                                          | Tecnología                                                                            | Unidades / caja | Cajas / palé | Código estándar |       |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------|-----------------|-------|
| Les Petits Pains   |                                                                          |                                                                                       |                 |              |                 |       |
| 31301              | Finedor® Tradicional 45 g<br>Une Recette Lenôtre Professionnel           |    | Precocido       | 30           | 120             | 30895 |
| 31305              | Panecillo Semillas y Cereales 45 g<br>Une Recette Lenôtre Professionnels |    | Precocido       | 35           | 120             | 30898 |
| 32147              | Panecillo Cuadrado Rustico 40 g                                          |                                                                                       | Precocido       | 30           | 132             | 31520 |
| Le pain traiteur   |                                                                          |                                                                                       |                 |              |                 |       |
| 32321              | Pan con Frutas 180 g<br>Une Recette Lenôtre Professionnels               |   | Precocido       | 15           | 132             | 30894 |
| Le pain à partager |                                                                          |                                                                                       |                 |              |                 |       |
| 33860              | Pochon 450 g firmado Frédéric Lalos                                      |  | Precocido       | 4            | 80              | 32993 |
| / SNACKING         |                                                                          |                                                                                       |                 |              |                 |       |
| 38366              | Bun'n'Roll 85 g                                                          |                                                                                       | LPC             | 20           | 132             | 36967 |



# Los Pequeños Envases

PRODUCTOS ENVASADOS EN PEQUEÑAS CAJAS NEUTRAS PARA FACILITAR EL ALMACENAMIENTO.

## / PANES

Tecnología    Unidades /  
caja    Cajas /  
palé    Código  
estándar

### Panes para compartir

|       |                      |           |   |    |       |
|-------|----------------------|-----------|---|----|-------|
| 31816 | Pan de Campaña 450 g | Precocido | 9 | 64 | 30734 |
|-------|----------------------|-----------|---|----|-------|

# Las Bolsas Consumidores

ENVASES ADECUADOS PARA UNA VENTA A LOS CONSUMIDORES.

## / BOLLERÍA

Tecnología    Unidades /  
caja    Cajas /  
palé    Código  
estándar

|       |                                                                 |                                                                                                                                                                       |     |           |    |       |
|-------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------|----|-------|
| 38204 | Bolsa x 6 Napolitanas de Chocolate 70 g<br>Le Fournil de Pierre |                                                                                      | LPC | 12 bolsas | 64 | 37461 |
| 38203 | Bolsa x 6 Croissant 60 g<br>Le Fournil de Pierre                |                                                                                      | LPC | 12 bolsas | 64 | 37460 |
| 40534 | Bolsa Croissant BIO 70 g x 6<br>Le Fournil de Pierre            |   | LPC | 12 bolsas | 70 | 32504 |
| 40630 | Bolsa x 10 Mini Croissants 25 g<br>Le Fournil de Pierre         |                                                                                    | LPC | 20 bolsas | 64 |       |



## / PAINS

|       |                                                                     |                                                                                                                                                                         |           |           |    |       |
|-------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|----|-------|
| 38558 | Bolsa x 2 Baguetinas 140 g<br>Le Fournil de Pierre                  |                                                                                      | Precocido | 12 bolsas | 64 | 34793 |
| 40589 | Bolsa Panecillo Blanco 40 g x 6<br>Le Fournil de Pierre             |                                                                                      | Precocido | 14 bolsas | 64 | 34921 |
| 38941 | Bolsa x 6 Panecillos Tradicionales BIO 50 g<br>Le Fournil de Pierre |   | Precocido | 10 bolsas | 64 | 38942 |



## / PANES

**VIDA ÚTIL : 15 MESES**

### TABLA DE COCCIÓN

orientativo, debe adaptarse en función de su horno <sup>(1)</sup>

| LOS PANECILLOS              | Finedor® (todos los Finedor® salvo Espiga: 45 g, 50 g, 80 g)                                                                 | <br><b>ETAPA 1: descongelación <sup>(2)</sup></b><br>0-10 min.<br>(el tiempo de colocar en placa) | <br><b>ETAPA 2: cocción</b><br>(horno precalentado a 230 °C <sup>(3)</sup> )<br>6-8 min. a 200-210 °C<br>4-5 min. a 200-210 °C<br>7-9 min. a 190-200 °C<br>Consultar la ficha técnica | <br><b>ETAPA 3: reposo antes del servicio <sup>(4)</sup></b><br>10 a 15 min. |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                             | Finedor® Espiga (40 g)<br>Otros Panecillos (40 g - 70 g)<br>100 % cocido                                                     |                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                |
| LOS PANES PARA BOCADILLO    | Mini panes para bocadillo (80 g)                                                                                             | 0-10 min.<br>(el tiempo de colocar en placa)                                                                                                                                        | 9-11 min. a 190-200 °C                                                                                                                                                                                                                                                  | 30 min.                                                                                                                                                        |
|                             | Baguetinas (120 g - 140 g)                                                                                                   |                                                                                                                                                                                     | 10-12 min. a 190-200 °C                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                |
|                             | Chapatas (140 g - 180 g)                                                                                                     |                                                                                                                                                                                     | 10-12 min. a 180 °C                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                |
|                             | SO moelleux (100 g y 140 g)                                                                                                  |                                                                                                                                                                                     | 5-7 min. a 180 °C                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                |
| LAS BAGUETTES Y EL PARISINO | Baguettes (280 g)                                                                                                            | 0-10 min.<br>(el tiempo de colocar en placa)                                                                                                                                        | 12-14 min. a 190-200 °C                                                                                                                                                                                                                                                 | 30 min.                                                                                                                                                        |
|                             | Baguette Caractère (280 g), Lutécine (280 g)                                                                                 |                                                                                                                                                                                     | 11-13 min. a 210 °C                                                                                                                                                                                                                                                     | 15 min                                                                                                                                                         |
|                             | Amibote (250 g), Amibote con Cereales (250 g)                                                                                |                                                                                                                                                                                     | (horno precalentado a 190 °C) 15-17 min. a 170 °C                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                |
| LOS PANES PARA COMPARTIR    | Panes para compartir (< 400 g) : Pochon, Pan de semillas, Pan Nórdico, Pan con Frutos 300g                                   | 0-10 min.<br>(el tiempo de colocar en placa)                                                                                                                                        | 12-14 min. a 190-200 °C                                                                                                                                                                                                                                                 | 30 min. a 1 hora                                                                                                                                               |
|                             | Panes con frutas para compartir: Higos, Muesli, Nueces, Limón etc. + Pan con Frutas 180 g Une Recette Lenôtre Professionnels |                                                                                                                                                                                     | 13-14 min. a 180-190 °C                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                |
|                             | Panes para compartir (> 400 g): Cereales, Campaña, etc.                                                                      |                                                                                                                                                                                     | 16-18 min. a 190-200 °C                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                |
|                             | 100 % cocido                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                     | Consultar la ficha técnica                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                |

## / PRODUCTOS SIN GLUTEN

**VIDA ÚTIL : 12 MESES**

### TABLA DE COCCIÓN

orientativo, debe adaptarse en función de su horno <sup>(1)</sup>

| Panecillos y Briochettes | <br><b>ETAPA 1: cocción</b><br>(horno Ventilado y Horno Rotativo <sup>(5)</sup> a 160 °C en su envase) | <br><b>ETAPA 2: reposo antes de servir</b> |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Magdalena                |                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                               |
|                          | 10 min.                                                                                                                                                                                   | 2 min. fuera del envase                                                                                                       |
|                          | 8 min.                                                                                                                                                                                    | 2 min. fuera del envase                                                                                                       |

## / REPOSTERÍA

### MACARONS Y PASTELITOS

**VIDA ÚTIL : 12 MESES**

Macarons

Pastelitos

### OTROS PRODUCTOS DE REPOSTERÍA

**VIDA ÚTIL : 6 MESES CHOUQUETTES Y 18 MESES MAGDALENAS Y MUFFINS**

| Chouquettes    | Etapa 1: descongelación                  | O | Etapa 2: cocción<br>(horno precalentado a 210 °C) |
|----------------|------------------------------------------|---|---------------------------------------------------|
|                |                                          |   |                                                   |
| Magdalenas     | 0-5 min. (el tiempo de colocar en placa) |   | 18 a 20 min. 185-190 °C                           |
| Muffins 95 g   | 3 horas                                  |   | 3 a 6 min. 180-200 °C                             |
| Muffins 120 g  | 1 hora                                   |   |                                                   |
| Pastel de Nata | 2 horas                                  |   |                                                   |
|                | 15-20 min.                               |   | 10-13 min 250°C                                   |

## / SNACKING

**VIDA ÚTIL : 12 MESES**

### TABLA DE COCCIÓN

orientativo, debe adaptarse en función de su horno <sup>(1)</sup>

| Mini Snacks                             | <br><b>Colocación en placa 40 x 60</b> | <br><b>ETAPA 1: descongelación<br/>(a temperatura ambiente)</b> | <br><b>ETAPA 2: cocción<br/>(en el horno precalentado a 190 °C)</b> |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                         |                                                                                                                             |                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                          |
| Bun'n'roll                              | por 24                                                                                                                      | 30 a 45 min.                                                                                                                                         | 14 a 15 min. 165-170 °C                                                                                                                                  |
| Caracolas Salados y Croissants Rellenos | por 12 (moldes colocados en una rejilla)                                                                                    | 45 min. a 1 hora                                                                                                                                     | 16 a 18 min.<br>165-170 °C                                                                                                                               |
| Cesta 100 g                             | por 12                                                                                                                      | 30 a 45 min.                                                                                                                                         |                                                                                                                                                          |
| Trenzas                                 | por 10                                                                                                                      | 45 min. a 1 hora                                                                                                                                     |                                                                                                                                                          |

(1) Revisar y hacer que se revise su horno regularmente.

(2) Descongelación en directo antes de la cocción. (Puede descongelar su pan en caja a +4°C la víspera por la noche).

(3) Panes - Precalentar siempre el horno antes de la cocción. Con el techo cerrado.

(4) Enfriamiento y reposo obligatorio en la rejilla y el estante, en una sala templada y ventilada.

(5) No calentar en un horno de gas o un horno de solera. No volver a congelar un producto descongelado: conservar a -18 °C.





ORGANIZAR COCCIONES CADA 2 HORAS PARA OFRECER BOLLERÍA DE CALIDAD: BRILLANTES, CRUJIENTES Y CON UN BUEN AROMA A MANTEQUILLA.

## / BOLLERÍA CRUDA

VIDA ÚTIL : 9 MESES SALVO LOS BRIOCHETTES (4 MESES)

### TABLA DE COCCIÓN

orientativo, debe adaptarse en función de su horno <sup>(1)</sup>

| VIDA ÚTIL : 9 MESES SALVO LOS BRIOCHETTES (4 MESES)                                   |                                                               | Colocación en placa<br>40 x 60 | ETAPA 1: fermentación<br>(27-28 °C higrometría al 70-80 %) |                    | ETAPA 2: secado<br>(a temperatura ambiente) | ETAPA 3:<br>dorado | ETAPA 4: cocción<br>(en horno precalentado a 190 °C) |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------|--------------------|------------------------------------------------------|------------|
| TABLA DE COCCIÓN<br>orientativo, debe adaptarse en función de su horno <sup>(1)</sup> |                                                               |                                | Directo                                                    | Controlado         |                                             |                    |                                                      |            |
| BOLLERÍA<br>AL ESTILO FRANCÉS                                                         | Mini / Lunchs                                                 | por 20-25                      | de 1:30 h a 1:45 h                                         | de 1:00 h a 1:15 h | 10 min.                                     | Sí                 | 13 a 15 min.                                         | 165-175 °C |
|                                                                                       | Croissants (50 g - 75 g)                                      | por 12                         | de 1:45 h a 2:00 h                                         | de 1:15 h a 1:30 h |                                             |                    | 15 a 17 min.                                         |            |
|                                                                                       | Croissants (80 g - 100 g)                                     | por 9-12                       | de 2:00 h a 2:15 h                                         | de 1:30 h a 1:45 h |                                             |                    | 16 a 18 min.                                         |            |
|                                                                                       | Napolitanas de Chocolate                                      |                                |                                                            |                    |                                             |                    | 21-23 min.                                           |            |
|                                                                                       | Maxi napolitana de Chocolate                                  | por 8                          | de 2:15 h a 2:30 h                                         | de 1:45 h a 2:00 h |                                             |                    | 15-17 min.                                           |            |
|                                                                                       | Caracolas con Pasas                                           | por 8-12                       |                                                            |                    |                                             |                    |                                                      |            |
| COLECCIÓN CON UNA<br>PREPARACIÓN ESPECÍFICA                                           | Éclat du Terroir - Croissant (61 g - 79 g)                    | por 12                         | de 1:45 h a 2:00 h                                         | de 1:15 h a 1:30 h | 15 min.                                     | Sí                 | 15 a 16 min.                                         | 165-175 °C |
|                                                                                       | Éclat du Terroir - Napolitana de Chocolate (70 g - 85 g)      |                                | de 2:00 h a 2:15 h                                         | de 1:30 h a 1:45 h | 15 min.                                     |                    | 16 a 17 min.                                         |            |
|                                                                                       | Croissant y Napolitana de Chocolate - Les Créations de Honoré |                                | de 2:15 h a 2:30 h                                         | de 1:45 h a 2:00 h | 10 min.                                     |                    | 15 a 17 min.                                         |            |
|                                                                                       | Croissant y Napolitana de Chocolate - Los Irresistibles       |                                | de 1:50 h a 2:10 h                                         | de 1:20 h a 1:35 h | 15 min.                                     |                    |                                                      |            |
| LA BOLLERÍA DULCE                                                                     | Mini Bollería Dulce                                           | por 24                         | de 1:30 h a 1:45 h                                         | de 1:00 h a 1:15 h | 10 min.                                     | Sí                 | 13-15 min.                                           | 165-175 °C |
|                                                                                       | Croissants rellenos                                           | por 12                         | de 2:00 h a 2:15 h                                         | de 1:30 h a 1:45 h |                                             |                    | 16-18 min.                                           |            |
|                                                                                       | Croissants con Albaricoques                                   | por 12                         | de 1:45 h a 2:00 h                                         | de 1:15 h a 1:45 h |                                             |                    | 15-17 min.                                           |            |
|                                                                                       | Triàngulo de Almendras                                        | por 12                         | de 2:00 h a 2:15 h                                         | de 1:30 h a 1:45 h |                                             |                    | 13-15 min.                                           |            |
|                                                                                       | Otra Maxi Bollería Dulce                                      | por 8-10                       | de 2:15 h a 2:30 h                                         | de 1:45 h a 2:00 h |                                             |                    | 15-17 min.                                           |            |
|                                                                                       | Briochettes 30 g                                              | por 20                         | de 2:00 h a 2:15 h                                         | de 1:30 h a 1:45 h |                                             |                    | 11 a 13 min.                                         | 150-160 °C |
|                                                                                       | Briochettes 60 g                                              | por 12                         | de 2:15 h a 2:30 h                                         | de 1:45 h a 2:00 h |                                             |                    | 12 a 14 min.                                         |            |
|                                                                                       | DIY brioche de hojaldre espiral 330g                          | por 6                          | de 2:15 h a 3:00 h                                         |                    | 10 min.                                     |                    | 45 a 50 min.                                         | 150 °C     |

## / BOLLERÍA LISTA PARA COCER

VIDA ÚTIL : 12 MESES

### TABLA DE COCCIÓN

orientativo, debe adaptarse en función de su horno <sup>(1)</sup>

| VIDA ÚTIL : 12 MESES                                                                  |                                                    | Colocación en placa<br>40 x 60 | ETAPA 1: descongelación<br>(a temperatura ambiente) | ETAPA 2: cocción<br>(horno precalentado + 20 °C) |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------|
| TABLA DE COCCIÓN<br>orientativo, debe adaptarse en función de su horno <sup>(1)</sup> |                                                    |                                |                                                     |                                                  |            |
| BOLLERÍA<br>AL ESTILO FRANCÉS                                                         | Mini / Lunch                                       | 24                             | 30 a 45 min.                                        | 13 a 15 min.                                     | 165-170 °C |
|                                                                                       | Croissants (40 g à 60 g)                           | 12-15                          |                                                     | 15 a 17 min.                                     |            |
|                                                                                       | Croissants (65 g à 100 g)                          | 9-12                           |                                                     | 15 a 18 min.                                     |            |
|                                                                                       | Napolitanas de Chocolate                           |                                |                                                     | 16 a 18 min.                                     |            |
|                                                                                       | Maxi Napolitana de Chocolate (150 g)               | 8                              |                                                     | 20 a 25 min.                                     |            |
|                                                                                       | Caracolas con Pasas                                | 8-12                           |                                                     | 17 a 20 min.                                     |            |
|                                                                                       | Mini Medias lunas de manzana                       | 24                             | 17 a 18 min.                                        | 195 - 200 °C                                     |            |
|                                                                                       | Medias lunas de Manzana                            | 12                             | 19 a 20 min.                                        |                                                  |            |
| LA BOLLERÍA DULCE<br>Y DEL MUNDO                                                      | Mini Bollería Dulce<br>y Mini Croissants del Mundo | 20-24                          | 30 a 45 min.                                        | 13 a 15 min.                                     | 165-170 °C |
|                                                                                       | Los Mini Croissants Rellenos                       | 20                             |                                                     | 14 a 16 min.                                     |            |
|                                                                                       | Otra Maxi Bollería Dulce                           | 10-12                          |                                                     | 16 a 19 min.                                     |            |
|                                                                                       | Croissants Rellenos y Croissants del Mundo         | 12                             | 45 min. a 1 heure                                   | 16 a 18 min.                                     | 180-185 °C |
|                                                                                       | Breizh' n'Roll                                     | 12                             | 30 a 45 min.                                        | 18 a 19 min.                                     |            |
|                                                                                       | Crowns Danesas                                     | 10-12                          | Sin descongelación                                  | 18 a 20 min.                                     | 190 °C     |
|                                                                                       | brioche de hojaldre Ola 295g                       |                                | 45 a 60 min                                         | O                                                | 5 min.     |

Descargar  
el catálogo



Catálogo



SHARE

THE BAKERY CULTURES  
OF THE WORLD

GRUPE  
**LE DUFF**

BRIDOR, UNA MARCA DEL GRUPO LE DUFF



[www.bridor.com](http://www.bridor.com)

Contacto Francia: [commercialfrance@groupeleduff.com](mailto:commercialfrance@groupeleduff.com)

Contacto internacional: [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)

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

SIRET 491 668 893 00010 - RCS Rennes

XXXXXX - Edición enero 2023 - Fotos no contractuales - Créditos fotos: Franck Hamel - A point studio - Studio Rougèreau - Bruno Panchèvre - Le Studio des Fleurs - BAW Photos - iStock - Shutterstock - Studio Mixture - Amélie Roche - Clan d'Oeil - Charlotte Strömwall - Franck Boisselier - Guillaume Gautier