

KOLEKCE
2018

CHLEBY | JEMNÉ PEČIVO | SLADKÉ PEČIVO



P Ě S T U J M E F R A N C O U Z S K O U D O K O N A L O S T

ZÁVAZEK SPOLEČNOSTI BRIDOR

— ★ ★ ★ —
VŮČI POTĚŠENÍ, ZDRAVÍ
A SPRÁVNÝM POSTUPŮM
V PEKAŘSTVÍ.
— ★ ★ ★ —

Pečlivý výběr
ušlechtilých surovin:

Mouky od místních mlynářů, domácí kvásek připravovaný šéfkuchaři, jemné máslové francouzské pečivo.



Výroba zohledňující
postupy a produkty:

Pomalé hnětení těsta, jemné a postupné lístkování, dlouhý odpočinek.



Výrobní řady vytvořené
s ohledem na zdraví a životní styl:

Chleby bohaté na vlákninu nebo zdroje vlákniny.

Řada BIO s osvědčením ECOCERT.

Bez lepku.



— 100% —
FRANCOUZSKÁ VÝROBA



“ *Díky přístupu, který*
uplatňujeme v oblasti výroby
a vedení podniku, ”

slavíme úspěchy již celých **30** LET.

PRO UDRŽITELNÝ ROZVOJ



největší
výzva



Udržitelný rozvoj je pro nás i pro naše zákazníky velkou výzvou, a proto se snažíme jít příkladem ve všech činnostech. Zavedli jsme politiku společenské zodpovědnosti, která je postavena na 3 zásadních bodech:

na našich spotřebitelích, spolupracovnících a na životním prostředí.

Abychom své podnikání prováděli transparentním způsobem, přijali jsme etický kodex, k jehož respektování se zavazují všichni naši spolupracovníci při jednání se všemi zainteresovanými stranami, a to jak na interní, tak i externí úrovni. Zvláště jsme se zaměřili na budování trvalých vztahů s našimi dodavateli, a za tímto účelem jsme vypracovali chartu odpovědného nákupu, ve které jsou upřesněny naše závazky a očekávání.

Ve společnosti Bridor se lidé nacházejí ve středu veškerého zájmu a potvrzují tak rčení, které je mi velmi blízké: „Největším bohatstvím je člověk“. Proto se snažíme chránit prostředí, ve kterém naši lidé pracují.

Ve všem, co děláme, jsme hrdí na to, že naše postupy pomáhají posilovat a zlepšovat výsledky našich zákazníků.



NEJVĚTŠÍM BOHATSTVÍM
JE ČLOVĚK

Louis Le Duff
Prezident a zakladatel



Spotřebitelé

Poskytovat zákazníkům výrobky nejvyšší kvality podporováním odpovědné spotřeby a zajišťováním bezpečnosti potravin.



Spolupracovníci

Vytvářet motivující a stimulující pracovní podmínky pro blaho našich zaměstnanců a zajistit stabilitu pracovní síly.



Životní prostředí

Minimalizovat dopad naší činnosti na životní prostředí ve všech fázích našeho podnikání, počínaje výrobou produktů až do konce jejich životnosti.

Označení GOLD

ecovadis



30 LET

Dokonalost a tvůrčí přístup, potěšení a gurmánství, již 30 let rozjasňuje značka Bridor celý svět a s hrdostí mu předává hodnoty francouzského životního stylu. Společnost Bridor, průkopník v navazování výjimečných partnerství se známými šéfkuchaři, inovuje každým dnem a již dnes udává směr, kterým se budeme ubírat zítra, s respektem vůči pekařskému umění a tradicím.

A pro vás všechny, věrní zákazníci a zanícení spolupracovníci, máme dnes jen jedno slovo, kterým bychom rádi oslavili 30 let inovací, radosti a úspěchů: **DĚKUJEME!**

FRANCOUZSKÉ JEDINEČNOSTI



1988 —

Zrození značky BRIDOR
dodávající výrobky do restaurací
Brioche Dorée

1990 —

Zahájení výroby croissantu
s máslem AOC
Charentes-Poitou

1997 —

Licenční smlouva
s LENÔTRE a
vývoz výrobků do Japonska

2001 —

Práce na vývoji řady jemného
pečiva připraveného k pečení

2005 —

Zahájení
výroby chleba
v Servon sur Vilaine

2006 —

Zrození značky Eclat du Terroir,
která se stala referencí
pro pekařské mistry

2009 —

Nová výrobková řada
jemného pečiva BIO

2010 —

Spolupráce s
Frédéricem Lalosem,
držitelem ocenění „Meilleur
Ouvrier de France boulanger“

2011 —

Zahájení partnerství
s Bocuse d'Or

2012 —

Zahájení výroby
makronek

2014 —

Zahájení provozu výrobního
závodu v Louverné

2015 —

Nová řada bezpečkových
výrobků, Grand Prix Sirha a
Trophée Européen Innovation

2017 —

Zahájení výroby Bun'n'Roll,
Grand Prix Sirha Innovation

2018 —

BRIDOR slaví 30 let francouzské
jedinečnosti!

NABÍDKA CHLEBŮ

100

VYBRANÝCH CHLEBŮ

VÝHRADNĚ PŘEDPEČENÝCH
NEBO PEČENÝCH V TRADIČNÍ
KAMENNÉ Peci

★ ★ ★

Vynikající mouky

minimálně **T65** (tradiční mouka).



Mistři mlynáři

se nacházejí méně než **200 km**
od našich provozoven.

Chut' tradice



S respektem zpracovávaná těsta, kterým dopřáváme
pomalé **hnětení a dlouhou fermentaci**,
abychom svým zákazníkům mohli dopřát kyprou střídku s
přirozeně intenzivní chutí.



Jedinečnost a tvůrčí přístup

Nabídka postavená na bohatých zkušenostech
francouzských pekařů či inspirovaná
jedinečnými zkušenostmi **světových pekařů**.

Nabídka à la carte

Snídaně, oběd
či svačina:

na míru šitá řada schopná vyhovět potřebám
každého profesionála.

CHLEBY ve francouzském stylu



BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNEL

Bochánky vyrobené na základě rafinovaných a exkluzivních receptů navržených profesionálními pekaři z Maison Lenôtre Paris.



FRÉDÉRIC LALOS PRO BRIDOR

Vynikající chleby jedinečných tvarů, které nabízejí jemnou a dokonale vyváženou chuť.



SPECIÁLNÍ CHLEBY „GOURMETS“

Speciální chleby vyráběné tak, aby milovníkům pečiva umožnily vydat se na jedinečnou cestu do světa pekařského řemesla.



SPECIÁLNÍ CHLEBY „ESSENTIELS“

Chleby plnicí veškeré požadavky každodenního života.



SPECIÁLNÍ CHLEBY „GOURMANDS“

Labužnické chleby obohacené o špetku fantazie vycházející ze zkušeností francouzských pekařů.

CHLEBY z celého světa



ŘADA „ÉVASION“

Řada odhalující zcela nové horizonty pekařství.

Bridor Une Recette Lenôte Professionnel



To nejlepší z francouzského pekařství v miniaturním formátu určeném profesionálům v oblasti hoteliérství a pohostinství.

Recepty koncipované pekařskými znalci v Maison Lenôte: klasické receptury či kreativní inovace, bohaté na chuť a originální příměsi. Řada vynikajících bochánků a chlebů malého formátu je ódou na pekařské umění, řezy na všech bochánkách jsou prováděny ručně. Výjimečný přístup umožňující nabízet chleby a bochánky jedinečného vzhledu.



CHLEBY MALÉHO FORMÁTU FINEDOR®

31824 Finedor® Maxi 80 g x 50



31692 Finedor® Épi 40 g x 40



36766 Finedor® s papričkou
Espelette 45 g x 50



36768 Finedor
starofrancouzský 50 g x 50



31823 Finedor® s černými
olivami a tymiánem 50 g x 50



30895 Finedor®
naturál 45 g x 50



36767 Finedor® rustik
45 g x 50



BOCHÁNKY



30893 Bochánek rustik 45 g x 60



30896 Rustikální čtyřhránek Polish 40 g x 50



30898 Bochánek se semínky a cereáliemi 45 g x 60



33993 Pohankový bochánek 45 g x 50



33994 Žitný bochánek 50 g x 50



30897 Trojhránek se zelenými olivami 45 g x 45

31588 Výběr bochánek Prestige 45 g x 90

(30 Finedor® naturál + 30 bochánek se semínky a cereáliemi + 30 trojhráneků se zelenými olivami)



CHLEBY PRO CATERING

30894 Chléb s ovocem 180 g x 20
(rozinky, lískové oříšky a sušené meruňky)

Frédéric Lalos pro Bridor



Pro Frédérica
Lalose a jeho
povolání existuje

jen jedině: dokonalost. Díky tomuto předsevzetí získal v roce 1997 renomovaný titul Meilleur Ouvrier de France Boulanger a spolu se značkou Bridor vytvořil tyto jedinečné chleby nejvyšší kvality. Některé jsou zpracovávány či dokonce zdobeny ručně, a mohou se tak pyšnit unikátním vzhledem, díky kterému se cítíme jako v pekárně.



CHLÉB PRO SPOLEČNÉ CHVÍLE



32993 Skládáný chléb 450 g x 16



32992 Cereální bochník 450 g x 16



33363 Šiška 330 g x 20



33365 Šiška 540 g x 14



32991 Piknikový chléb 300 g x 25



34233 Celozrnný chléb 330 g x 26



34671 Pohankový chléb s rozinkami 350 g x 20



34110 Žitný chléb s citronem 330 g x 26



34503 Müsli 280 g x 26



(brusinky, rozinky, ovesné vločky, lískové oříšky celé, sušené meruňky, sezamová semínka, med a sekané mandle)



34230 Šiška s fíky 330 g x 26



34234 Chléb s ořechy 400 g x 25



34672 Velký pařížský bochník 1,1 kg x 8



34673 Velký skládaný chléb 1,1 kg x 8



34674 Velký cereální bochník 1,1 kg x 8



BAGETY



33362 Pařížská bageta 280 g x 25



33364 Rustikální bageta 280 g x 25



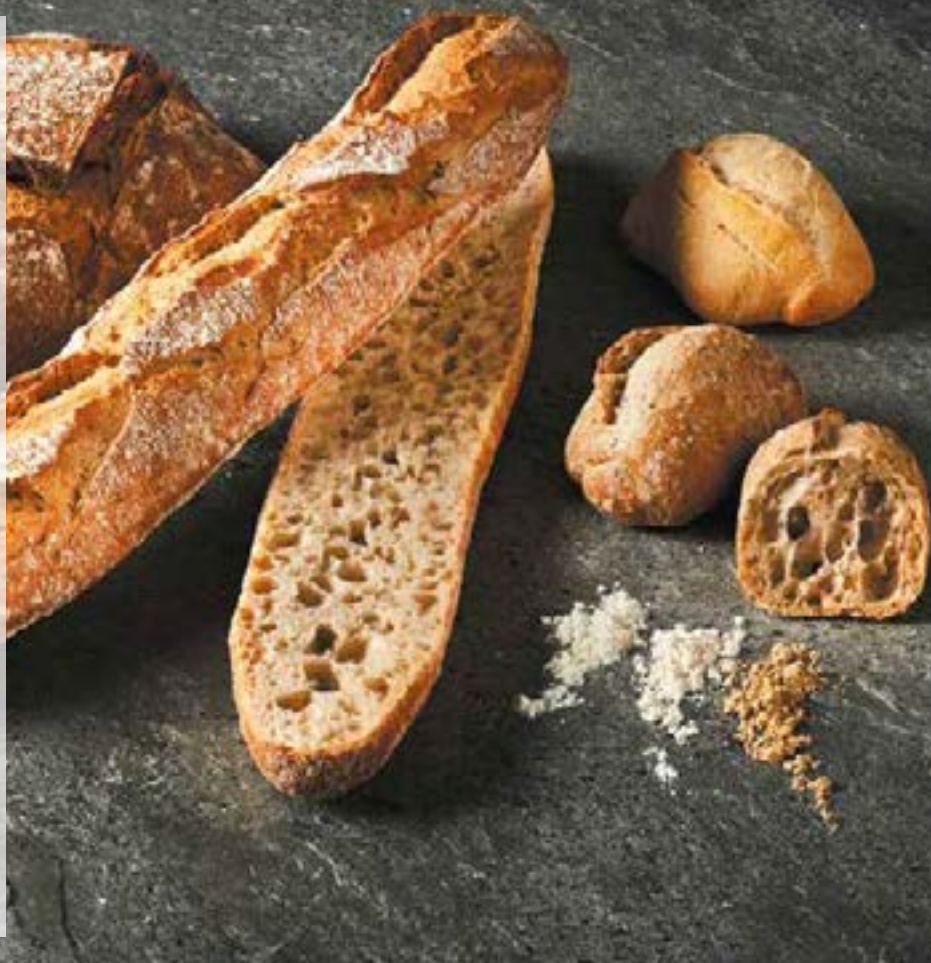
SENDVIČOVÝ CHLĚB

33790 Ciabatta s olivovým olejem 180 g x 36



Speciální chleby „Gourmets“

Řada charakterních chlebů vyznačující se závazkem vůči pekařskému umění a nabízející výrobky s pestrou organoleptickou paletou: intenzivní chutě, propracované tvary a zajímavé úpravy. Těsto je zpracovááno s vyšší úrovní hydratace a je mu poskytován delší čas na odpočinek. To vše za pomoci specifického kvásku a mouky (pšeničná mouka T80 mletá na kamenném mlýně, stejně tak žitná nebo špaldová mouka).



BAGETY

36831 Bageta „Caractère“ 280 g x 22

- OBSAHUJE -
KVÁSEK



32672 Bageta 1778 280 g x 25

- OBSAHUJE -
KVÁSEK



SENDVIČOVÉ CHLEBY

31610 Bagetka naturál 140 g x 25



31611 Bagetka se semínky a cereáliemi 140 g x 28

- OBSAHUJE -
KVÁSEK



BOCHÁNKY



N! 37627 Bochánek „Caractère“ 50 g x 65



N! 37628 Bochánek s cereáliemi a semínky 50 g x 65



31520 Rustikální čtyřhránek 40 g x 80



35130 Rustikální bulka 55 g x 70
(pšeničná mouka T80 mletá na kamenném mlyně)



31480 Žitný bochánek 45 g x 60



30416 Rustikální trojhránek 55 g x 50



33417 Rustikální chléb 50 g x 130



30729 Rustikální chléb 70 g x 100



CHLĚB PRO SPOLEČNÉ CHVÍLE



34909 Špaldový chléb 450 g x 18
(prodává se v sáčku)



35262 Rustikální chléb kroucený 500 g x 10



35030 Žitný chléb 330 g x 26
(prodává se v sáčku)



30734 Rustikální chléb 450 g x 25



30735 Rustikální chléb se
semínky a cereáliemi 450 g x 30





Chleby „Essentiels“

Jednoduché chleby vyráběné v kvalitě Bridor vyznačující se klasickými tvary a výraznou chutí, které uspokojí potřeby každodenního života.

BAGETY a PAŘÍŽSKÝ CHLÉB



34790 Bageta naturál 280 g x 25
s pšeničnou moukou s certifikací Label Rouge*



36879 Bageta Extra 280 g x 22
s pšeničnou moukou s certifikací Label Rouge*



34791 Celozrnná bageta 280 g x 25
s pšeničnou moukou s certifikací Label Rouge*



34792 Rustikální bageta 280 g x 25
s pšeničnou moukou s certifikací Label Rouge*



N!

37450 Pařížský chléb 400 g x 14
s pšeničnou moukou s certifikací Label Rouge*

BOCHÁNKY


34921 Bochánek naturál 40 g x 200
s pšeničnou moukou s certifikací Label Rouge*



N! 37090 Bochánek vícezrnný
40 g x 200
s pšeničnou moukou s certifikací Label Rouge*

34922 Obdélníkový bochánek naturál 55 g x 140
s pšeničnou moukou s certifikací Label Rouge*



34971 Obdélníkový bochánek
rustík se semínky 55 g x 140 
s pšeničnou moukou s certifikací Label Rouge*

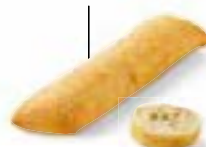
N! 37089 Obdélníkový bochánek vícezrnný 55 g x 140
s pšeničnou moukou s certifikací Label Rouge*

+ 37551 Výběr obdélníkových
bochánků 55 g x 120
(40 Naturál + 40 vícezrnný
+ 40 rustikální se semínky)
N!

33574 Obdélníkový bochánek naturál
30 g x 200 **JIŽ UPEČENO**




34250 Tyčka naturál 40 g x 150 **JIŽ UPEČENO**





34252 Obdélníkový bochánek naturál
55 g x 100 **JIŽ UPEČENO**





33000 Kosočtvercový bochánek
naturál 55 g x 100 

33003 Kosočtvercový bochánek
sypaný sezamovým semínkem
55 g x 100 




33002 Kosočtvercový bochánek
se semínky a cereáliemi 55 g x 100  

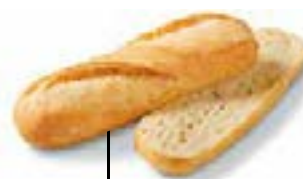
33001 Kosočtvercový bochánek
sypaný mákem 55 g x 100 

+ 33074 Výběr kosočtvercových
bochánků 55 g x 100
(25 naturál + 25 semínka a cereálie
+ 25 sezam + 25 mák) 



N! 37253 Čtyřhran naturál 80 g x 120
s pšeničnou moukou s certifikací Label Rouge* 


31586 Tenká bageta naturál 70 g x 55



SENDVIČOVÉ CHLEBY

34793 Bagetka naturál 140 g x 50
s pšeničnou moukou s certifikací Label Rouge*



34794 Celozrná bagetka 140 g x 50
s pšeničnou moukou s certifikací Label Rouge* 

35021 Bagetka sypaná mákem 140 g x 50
s pšeničnou moukou s certifikací Label Rouge* 

Speciální chleby „Gourmands“

Chleby pro extra náročné spotřebitele, které se vyznačují recepturami obohacenými o slané či sladké podtóny, které skvěle doplňují znalosti a zkušenosti francouzských pekařů.



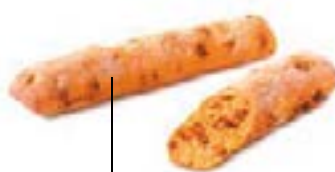
Les B'Break



N! 37396 B'Break Müsli 70 g x 40
JIŽ UPEČENO



N! 37393 B'Break 2 druhy oliv a rozmarýn 70 g x 40
JIŽ UPEČENO



N! 37394 B'Break Chorizo 70 g x 40
JIŽ UPEČENO



N! 37395 B'Break kakao a čokoládové pecičky 70 g x 40
JIŽ UPEČENO

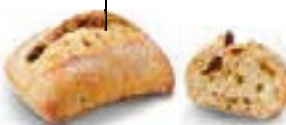
MENŠÍ FORMÁTY



37452 Bohánek s vlaškými a lískovými ořechy 55 g x 75



37453 Fíkový bochánek 55 g x 75



31720 Bohánek se sušenými rajčaty a bazalkou 50 g x 45



34253 Tyčka s černými olivami 45 g x 150

JIŽ UPEČENO



CHLÉB PRO SPOLEČNÉ CHVÍLE



35026 Chléb s fíky 330 g x 26
(prodává se v sáčku)



34503 Chléb müsli 280 g x 26
(prodává se v sáčku)



Řada „Évasion“

Tato výroková řada v sobě spojuje umění a zkušenosti francouzských pekařů se vzdálenými kulturami a světy, aby vám přiblížila nové horizonty: jemné textury zahalené do chutí ze čtyř koutů světa.

CHLĚB PRO SPOLEČNÉ CHVÍLE



35261 Chléb ve stylu Panettone 330 g x 13

JIŽ UPEČENO

SENDVIČOVÉ CHLEBY



36110 Chléb ve vídeňském stylu 130 g x 44

JIŽ UPEČENO



37140 Ciabatta 140 g x 50



37147 Ciabatta s olivovým olejem 140 g x 50



33790 Ciabatta s olivovým olejem à la Frédéric Lalos 180 g x 36



31612 Ciabatta s olivovým olejem a zelenými olivami 140 g x 30



33432 Ciabatta s konfitovanými rajčaty a bazalkou 140 g x 25

SO moelleux

Sendvičové chleby s jemnou texturou.



36417 So moelleux naturál 100 g x 64

36100 So moelleux naturál 140 g x 46



36421 So moelleux se 2 druhy oliv a tymiánem 100 g x 64



36414 So moelleux vícezrný 100 g x 64



36415 So moelleux se sušenými rajčaty 100 g x 64



36425 So moelleux s pestem 100 g x 64

NABÍDKA JEMNÉHO FRANCOUZSKÉHO PEČIVA

VÍCE NEŽ **150** VÝROBKŮ

JEMNÉHO FRANCOUZSKÉHO PEČIVA
VÝHRADNĚ Z LÍSTKOVÉHO TĚSTA



MÁSLO AOP

CHARENTES-POITOU*

JEMNÉ MÁSLA



Postup respektující ducha

FRANCOUZSKÉ TRADICE

Pomalá příprava, jemnost a střídmost

Těsto dlouho odpočívá, což mu dodává jedinečnou škálu bohatých a intenzivních chuťových variací.

10

VÝROBKOVÝCH ŘAD À LA CARTE

Jemné pečivo ve francouzském stylu:

Znamenitost a tradice.

Gurmánské francouzské pečivo

Jedinečná chuť a tvůrčí přístup.

Příprava

PŘIZPŮSOBIVOST A RYCHLOST

PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ

ZMRAZENÝ VÝROBEK PŘIPRAVENÝ KE KYNUTÍ

Ideální řešení pro podniky
produkující pečivo pravidelně a ve velkém
množství.



KE KYNUTÍ



K POTŘENÍ ŽLOUTKEM



K PEČENÍ

PAC

ZMRAZENÝ VÝROBEK PŘIPRAVENÝ K PEČENÍ

Vynikající služba umožňující svěžest
a pružnost. Jednoduchá a rychlá
příprava.



K ROZMRAZENÍ



K PEČENÍ

* AOP: Chráněné označení původu

Jemné francouzské pečivo



BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNEL

To nejlepší z francouzského pekařství ve službách profesionálů v hoteliérství a pohostinství.



ÉCLAT DU TERROIR

Tato výrobková řada inspirovaná francouzskou tradicí představuje veškeré znalosti a zkušenosti značky Bridor, tentokrát zaměřené na výjimečně jemné francouzské pečivo.



N!

CRÉATIONS D'HONORÉ PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ

Bohatá a komplexní receptura vycházející z 30 let zkušeností v oblasti jemného pečiva. Kreace nabízející jedinečný aromatický zážitek s intenzivními mléčnými podtóny.



ŘADA „SUCCESS“ PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ

Speciální receptura (jemné máslo, plnotučné mléko a celá pasterovaná vejce) pro delikátní podtóny, kypré těsto a lahodný zážitek pro chuťové pohárky.



ŘADA „SAVOUREUX ORIGINE“

K výrobě tohoto pečiva je použito máslo AOP Charentes-Poitou, což mu dodává intenzivní podtóny s charakteristicky jemnou strukturou.



ŘADA „SAVOUREUX“

Jemné pečivo plné chuti vyrobené na základě receptury s bohatým obsahem másla, které mu dodává jemnou strukturu a intenzivní chuť.



N!

ŘADA „IRRÉSISTIBLES“

Lístkování těsta s bohatým obsahem másla ve spojení s novou recepturou nebo příměsí mléka a smetany dodávají pečivu intenzivní a plnou chuť.



ŘADA „CLASSIQUES“

Jednoduché a dostupné pečivo s jemnou strukturou obohacené o jemné máslo.

Gurmánské francouzské pečivo



VÝROBKOVÁ ŘADA „MINI“

Miniaturní variace pro milovníky lahodného pečiva nabízející širokou škálu forem a chutí.



VÝROBKOVÁ ŘADA „MAXI“

Unikátní zážitek a pocit potěšení z kreativního pečiva bohatého na chuť a strukturu.

Bridor Une Recette Lenôtre Professionnel



Spolupráce, která trvá více než 20 let, je postavena na společných hodnotách, kterými jsou vysoké nároky, výtečnost a tvůrčí přístup. Tyto exkluzivní recepty byly navrženy pekařskými mistry z LENÔTRE, jejichž cílem je nabízet jemné máslové pečivo, vyznačující se jemnou chutí a jedinečnou texturou. Každá výroba je certifikována oddělením kvality Lenôtre, což jí zaručuje splnění náročných požadavků a jedinečnosti. Tato prestižní značka navržená šéfkuchaři pro šéfkuchaře je nyní součástí nabídky určené těm nejnáročnějším zákazníkům po celém světě.



Řada „MINIATURNÍ VARIACE“

32974 Croissant mini 30 g x 195 **PAC**

31778 Croissant mini 30 g x 195 **PAC**

31800 Croissant Lunch 30 g x 200 **PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ**

30227 Jablečná taštička Lunch 40 g x 255 **PAC**



32972 Rozinkový šnek mini 30 g x 230 **PAC**

31290 Rozinkový šnek mini 30 g x 230 **PAC**

30300 Rozinkový šnek Lunch 30 g x 400 **PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ**

32973 Čokoládová rolka mini 35 g x 210 **PAC**

31776 Čokoládová rolka mini 35 g x 210 **PAC**

31801 Čokoládová rolka Lunch 35 g x 200 **PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ**



Řada „INCONTOURNABLES“

30995 Croissant 80 g x 120 **PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ**



31802 Croissant 70 g x 165 **PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ**



31803 Čokoládová rolka 80 g x 150 **PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ**



Éclat du Terroir



Výrobní řada Éclat du Terroir
čerpá inspiraci z tradice
francouzského pekařského umění a

soustřeďuje veškeré znalosti a zkušenosti značky
Bridor do jedinečné řady jemného pečiva.
Základem receptury jsou extra čisté máslo a
postupné lístkování těsta, kterému je pak dopřán
nezbytný odpočinek. Výsledkem je těsto jedinečné
kvality, nabízející bohatou texturu, specifickou
chuť a vůni.

Nechte omámit všechny své smysly zlatavou
barvou, křehkostí těsta a zcela unikátní chutí
karamelizovaného másla.



Výrobní řada „MINI“



33982 Mini rozinkový šnek 35 g x 200 **PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ**

33980 Mini croissant 25 g x 200 **PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ**

33981 Mini čokoládová rolka 30 g x 200 **PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ**

Řada „MINIATURNÍ VARIACE“

35191 Croissant mini 30 g x 195 **PAC**



35192 Čokoládová rolka mini 35 g x 210 **PAC**



35193 Rozinkový šnek mini 30 g x 230 **PAC**



Řada „INCONTOURNABLES“

33453 Rozinkový šnek 120 g x 99 **PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ**

32569 Rozinkový šnek 130 g x 90 **PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ**



32960 Croissant 50 g x 120 **PAC**

34161 Croissant 60 g x 70 **PAC**

33230 Croissant 70 g x 70 **PAC**

37383 Croissant 70 g x 70 **PAC**

33914 Croissant 70 g x 165 **PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ**

31780 Croissant 80 g x 60 **PAC**



35203 Croissant zahnutý 70 g x 70 **PAC**

35022 Croissant zahnutý 70 g x 165 **PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ**



34162 Čokoládová rolka 70 g x 90 **PAC**

31792 Čokoládová rolka 80 g x 60 **PAC**

31691 Čokoládová rolka 80 g x 150 **PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ**





Créations d'Honoré

Bohatá a komplexní receptura vycházející z 30 let zkušeností v oblasti jemného pečiva.

Dokonalé rovnováhy je u těchto jemných croissantů a čokoládových rolek z listového těsta dosaženo spojením pšeničného kvásku, mléka a přesné dávky jemného másla.

Kreace nabízející jedinečný aromatický zážitek s intenzivními mléčnými podtóny.

Řada „INCONTURNABLES“

PŘIPRAVENO
KE KYNUTÍ

N! 37456 Croissant 70 g x 165 **PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ**



N! 37457 Čokoládová rolka 80 g x 150 **PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ**



Řada „Success“

Croissant a čokoládová rolka z řady Success se vyznačují použitím důkladně vybraných specifických přísad: jemného másla, plnotučného mléka a celých pasterovaných vajec.

Speciální receptura tak vytváří delikátní podtóny, kypré těsto a lahodný zážitek pro chuťové pohárky.

Řada „INCONTOURNABLES“

PŘIPRAVENO
KE KYNUTÍ



34557 Čokoládová rolka 70 g x 180
32577 Čokoládová rolka 80 g x 150

PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ

PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ



32566 Čokoládová rolka 70 g x 165

PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ



Řada „Savoureux Origine“

Lahodné jemné pečivo s máslem
AOP Charentes-Poitou.

Tajemství receptu se v případě
této výrokové řady skrývá v
bohaté dávce másla, které dodává
jemnému pečivu křupavou a
zároveň lehkou texturu s intenzivní
chutí.

Řada „MINI“



30294 Mini rozinkový šnek 30 g x 260

PAC

30281 Mini rozinkový šnek 30 g x 200

PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ

30122 Mini čokoládová rolka 28 g x 260

PAC

30109 Mini čokoládová rolka 28 g x 200

PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ

30190 Mini croissant 20 g x 260

PAC

30179 Mini croissant 20 g x 200

PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ

Řada „MINIATURNÍ VARIACE“



30194 Croissant mini 30 g x 240 **PAC**

30192 Croissant mini 30 g x 400 **PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ**



30128 Čokoládová rolka mini 32 g x 240 **PAC**

30298 Rozinkový šnek mini 35 g x 260 **PAC**

30292 Rozinkový šnek mini 35 g x 360 **PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ**

31252 Jablečná taštička mini 40 g x 255 **PAC**

+ 30220 Výběr miniaturního pečiva x 135 **PAC**
(45 croissantů + 45 čokoládových rolek + 45 rozinkových šneků)

Řada „INCONTOURNABLES“



30198 Croissant 50 g x 120 **PAC**

30214 Croissant 60 g x 70 **PAC**

30199 Croissant 60 g x 180 **PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ**

30458 Croissant 70 g x 60 **PAC**

30234 Jablečná taštička 105 g x 50 **PAC**



30277 Rozinkový šnek 105 g x 60 **PAC**

30269 Rozinkový šnek 105 g x 120 **PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ**

30147 Čokoládová rolka 70 g x 90 **PAC**

30132 Čokoládová rolka 70 g x 180 **PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ**

Řada „Savoureux“

Jemné pečivo plné chuti vyrobené na základě receptury s bohatým obsahem jemného másla, které mu dodává jemnou strukturu a intenzivní chuť.



Řada „MINI“

- 32182 Mini čokoládová rolka 25 g x 250 **PAC**
- 32958 Mini čokoládová rolka 28 g x 260 **PAC**
- 32922 Mini čokoládová rolka 28 g x 200 **PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ**



- 32183 Mini rozinkový šnek 30 g x 260 **PAC**
- 32923 Mini rozinkový šnek 30 g x 200 **PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ**

- 32956 Mini croissant 20 g x 260 **PAC**
- 32921 Mini croissant 20 g x 200 **PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ**
- 32181 Mini croissant 25 g x 225 **PAC**

Řada „MINIATURNÍ VARIACE“

32918 Čokoládová rolka mini
32 g x 240 **PAC**



32924 Jablečná taštička 40 g x 255 **PAC**



32881 Croissant mini 30 g x 240 **PAC**

32919 Rozinkový šnek mini 35 g x 260 **PAC**



33320 Výběr miniaturního pečiva x 135 **PAC**
(45 croissantů + 45 čokoládových rolek + 45 rozinkových šneků)

Řada „INCONTOURNABLES“

31044 Croissant 70 g x 60 **PAC**

30063 Croissant 71 g x 150 **PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ**

35653 Croissant 80 g x 60 **PAC**

35099 Croissant 80 g x 150 **PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ**

35676 Croissant 90 g x 50 **PAC**

35419 Čokoládová rolka 55 g x 100 **PAC**

32822 Čokoládová rolka 65 g x 90 **PAC**

31001 Čokoládová rolka 75 g x 70 **PAC**

32099 Čokoládová rolka 80 g x 150 **PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ**



33250 Croissant 40 g x 165 **PAC**

32882 Croissant 50 g x 120 **PAC**

32819 Croissant 55 g x 110 **PAC**

31000 Croissant 60 g x 70 **PAC**

35712 Rozinkový šnek 96 g x 66 **PAC**

31002 Rozinkový šnek 110 g x 60 **PAC**

30228 Jablečná taštička 105 g x 50 **PAC**



32670 Jablečná taštička s vanilkou 105 g x 50 **PAC**

Řada „Irrésistibles“

Nová řada jemného francouzského pečiva vyrobeného dle jedinečné receptury na bázi mléka a smetany pro intenzivní chuť. Nezapomeňme na lístkování a máslo, čímž získáváme dozlatova propečené křupavé pečivo s extra jemným středem.



Řada „INCONTOURNABLES“



N! 37461 Čokoládová rolka 70 g x 76 **PAC**

36040 Čokoládová rolka 75 g x 165 **PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ**

N! 37460 Croissant 60 g x 70 **PAC**

36039 Croissant 65 g x 180 **PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ**

Řada „Classiques“

Jednoduché a dostupné pečivo s křehkou strukturou, obohacené o jemné máslo.



Řada „MINI“ a „MINIATURNÍ VARIACE“



34840 Mini croissant 25 g x 225 **PAC**

31026 Croissant mini 30 g x 400 **PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ**

34853 Mini čokoládová rolka 25 g x 250 **PAC**

31025 Čokoládová rolka mini 30 g x 340 **PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ**

34854 Mini rozinkový šnek 30 g x 260 **PAC**

31024 Rozinkový šnek mini 35 g x 360 **PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ**

Řada „INCONTOURNABLES“

33751 Čokoládová rolka 65 g x 90 **PAC**

30095 Čokoládová rolka 70 g x 180 **PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ**

34581 Čokoládová rolka 75 g x 70 **PAC**

31027 Čokoládová rolka 80 g x 70 **PAC**

30261 Rozinkový šnek 105 g x 120 **PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ**

34210 Rozinkový šnek 110 g x 60 **PAC**

32659 Rozinkový šnek 120 g x 105 **PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ**

32562 Croissant zahnutý 80 g x 60 **PAC**

30158 Croissant 50 g x 200

PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ

32629 Croissant 55 g x 110 **PAC**

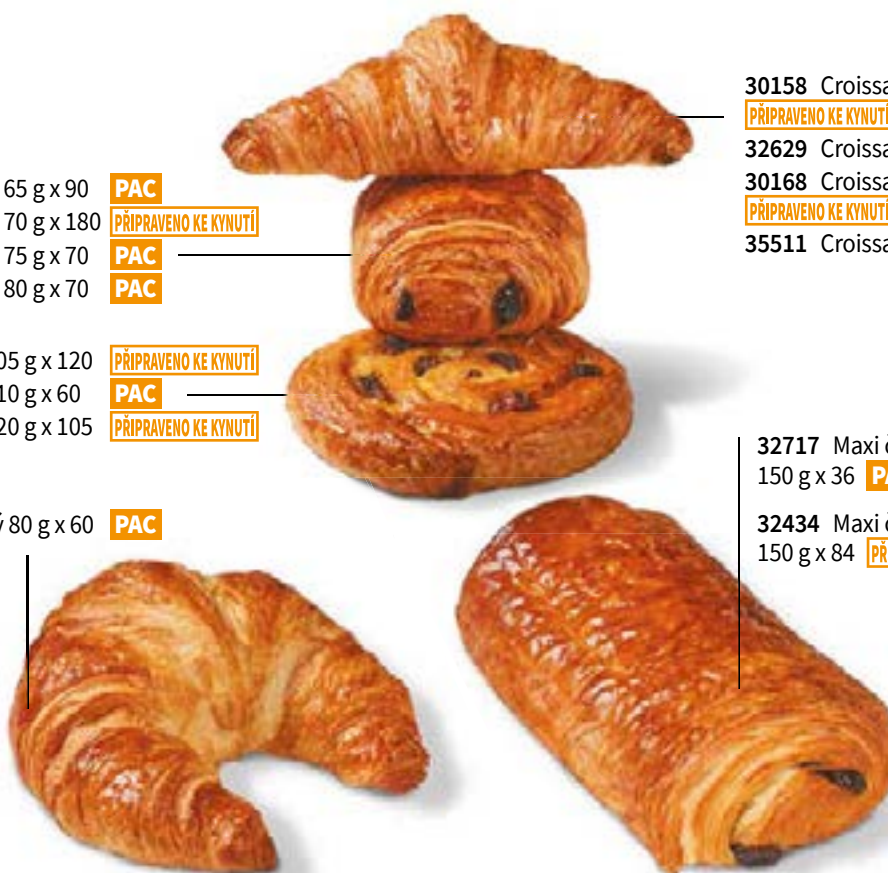
30168 Croissant 60 g x 180

PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ

35511 Croissant 80 g x 60 **PAC**

32717 Maxi čokoládová rolka 150 g x 36 **PAC**

32434 Maxi čokoládová rolka 150 g x 84 **PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ**



Výrobová řada „Mini“

Řada gurmánského jemného pečiva v miniaturním provedení znásobuje požitek z chuti.

VÝBĚR MINI SLADKÝCH POCHOUTEK

31701 Mini čokoládový twist 28 g x 100 **PAC**

31293 Mini čokoládový twist 28 g x 180 **PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ**

32330 Mini Extra Krémový 40 g x 180 **PAC**

32157 Mini šnek skořicový 35 g x 260 **PAC**

32156 Mini brusinkový twist 30 g x 100 **PAC**

+ 32232 Výběr mini sladkostí x 140 **PAC**

(35 čokoládových twistů + 35 brusinkových twistů + 35 skořicových šneků + 35 mini extra krémových)

MINI SLADKOSTI

36815 Mini extra malinový 35 g x 150 **PAC**

36821 Mini finger s krokantem 35 g x 150 **PAC**

36814 Mini marcipánové jezuitky s pudinkovým krémem a vanilkou z Madagaskaru 40 g x 150 **PAC**

+ 36822 Výběr mini sladkostí x 200 **PAC**
(50 extra malinových + 50 fingerů s krokantem + 50 jezutek s pudinkovým krémem + 50 čokoládových twistů)

MINI MŘÍŽKY

31106 Mini mřížka jablečná Tatin 40 g x 100 **PAC**



31104 Mini mřížka višňová 40 g x 100 **PAC**



31105 Mini mřížka jahodová 40 g x 100 **PAC**



31103 Mini mřížka mango 40 g x 100 **PAC**



+ 31507 Výběr ovocných mini mřížek x 100 **PAC**
(25 mango + 25 višeň + 25 jablko + 25 jahoda)

CROISSANTY Z CELÉHO SVĚTA



35681 Mini croissant vícezrný 35 g x 180 **PAC**



35730 Mini croissant Zaatar 35 g x 195 **PAC**

BRIOŠKY

30031 Brioška 60 g x 210 **PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ**



30028 Mini brioška 30 g x 400 **PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ**



MINI ŠNEKY



36731 Mini šnek s ořechy a karamellem 40 g x 120 **PAC**



36733 Mini šnek jablečná Tatin 40 g x 120 **PAC**



36732 Mini šnek s čokoládou a brusinkami 40 g x 120 **PAC**



+ 36734 Výběr duhových mini šneků x 180 **PAC**
(60 šneků s ořechy a karamellem + 60 jablečných šneků Tatin + 60 čokoládových šneků s brusinkami)

Řada „Maxi“

Unikátní zážitek a pocit potěšení z kreativního pečiva bohatého na chuť a strukturu.

Jemné pečivo plněné čokoládou, ovocem, pudinkovým krémem a jedinečné inovace nabízející gurmánský zážitek.



PLNĚNÉ CROISSANTY

N! 37458 Croissant s meruňkami 70 g x 56 **PAC**

36670 Croissant s meruňkami 90 g x 44 **PAC**



36671 Croissant plněný malinami 90 g x 44 **PAC**



34421 Croissant plněný mandlovým krémem 90 g x 60 **PAC**



N! 37459 Croissant plněný lískooříškovým krémem 70 g x 56 **PAC**

36672 Croissant plněný lískooříškovým krémem 90 g x 44 **PAC**



36673 Croissant plněný pudinkovým krémem 90 g x 44 **PAC**



35716 Croissant plněný mandlovým krémem 95 g x 60 **PAC**



33442 Croissant plněný lískooříškovým krémem 90 g x 60

34420 Croissant plněný lískooříškovým krémem 90 g x 60

PŘIPRAVENO KE KYUTÍ

PAC

Řada „EXTRAS“



32063 Extra krémový 90 g x 70 **PAC**



36622 Extra s čokokrémem 95 g x 70 **PAC**

TWISTY

34045 Meruňkový twist 85 g x 70 **PAC**



32155 Brusinkový twist 90 g x 70 **PAC**

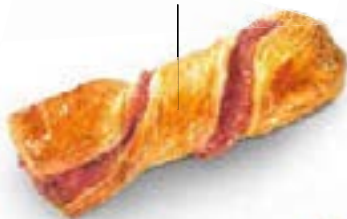


30308 Čokoládový twist 90 g x 70 **PAC**



33927 Mléčný čokoládový twist 90 g x 70 **PAC**

34044 Malinový twist 85 g x 70 **PAC**



34060 Čokoládový twist 110 g x 65 **PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ**



30302 Čokoládový twist 120 g x 65 **PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ**



33472 Meruňkový twist 110 g x 65 **PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ**



33471 Malinový twist 110 g x 65 **PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ**



30958 Krémová kravata 100 g x 80 **PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ**

ŠVÝCARKY



33441 Čokoládová švýcarka
100 g x 70 **PAC**

30042 Čokoládová švýcarka
120 g x 70 **PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ**



OSTATNÍ SPECIALITY



30000 Meruňkový croissant
115 g x 40 **PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ**

30009 Meruňkový croissant
115 g x 60 **PAC**

32160 Skořicový šnek
100 g x 60 **PAC**



N! 32443 Medvědí tlapa plněná
lískooříškovým krémem
80 g x 40 **PAC**

35161 Medvědí tlapa plněná
lískooříškovým krémem
100 g x 30 **PAC**

30310 Trojhránek s mandlemi
90 g x 100 **PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ**



CROISSANTY Z CELÉHO SVĚTA



35435 Croissant
Zaatar 70 g x 70 **PAC**

34732 Croissant vícezrný
70 g x 70 **PAC**



NABÍDKA SVAČINEK

LAHODNÉ SLANÉ SVAČINKY S BOHATÝMI A PESTRÝMI NÁPLNĚMI RESPEKTUJÍ POŽADAVKY NOVĚ ROZVÍJEJÍCÍHO SE SEGMENTU.

PLNĚNÉ CROISSANTY



N! 37455 Croissant se sýrem 90 g x 60 **PAC**



N! 37540 Croissant se šunkou a sýrem 90 g x 60 **PAC**

MŘÍŽKA



34401 Mřížka se šunkou a sýrem 100 g x 70 **PAC**



Le *Bun'n'Roll*

Spirálový bochánek z listového těsta je ideálním základem pro přípravu burgerů a překvapivých dezertů.

N! 36967 Bun'n'Roll 85 g x 50 **PAC**



SLANÉ ŠNEKY



33123 Slaný šnek se šunkou a sýrem 120 g x 54 **PAC**



33140 Slaný šnek ve stylu pizzy 120 g x 54 **PAC**

33141 Slaný šnek s hořčicí a 3 druhy sýrů 120 g x 54 **PAC**



36650 Slaný šnek s pestem 100 g x 60 **PAC**



Nabídka makronek

Tradice francouzského cukrářského pečiva. Všechny naše recepty makronek jsou na bázi francouzského sněhového těsta na výrobu pusinek a výrobky obsahují pouze přírodní barviva a aroma.



MAKRONKY BRIDOR

Moderní recept na bázi šlehané ganáže. Plato 48 makronek +/- 12 g (576 g). Trvanlivost: 12 měsíců



36173 Saveurs Classiques

6 ks od každé příchuti

1. Citrónová makronka
2. Makronka se slaným karamellem
3. Malinová makronka
4. Vanilková makronka
5. Čokoládová makronka
6. Pistáciová makronka
7. Kávová makronka
8. Marakujová makronka

36428 Kolekce jaro-léto*

8 ks od každé příchuti

1. Pomerančová makronka
2. Jahodová makronka
3. Makronka s černým rybízem
4. Kokosová makronka
5. Meruňková makronka
6. Růžová makronka

N! 36875 Kolekce podzim-zima*

8 ks od každé příchuti

1. Jablko se skořicí
2. Malina s borůvkou
3. Slaná čokoláda
4. Čokoláda s lískovými oříšky
5. Klementinka
6. Banán

*Dostupnost v souladu s podmínkami. Kontaktujte nás.

MAKRONKY BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNEL

Tradiční recept na bázi máslového krému, ganáže či ovocného džemu. Trvanlivost: 12 měsíců



Plata makronek S JEDNOU PŘÍCHUTÍ Karton s 96 ks (1 152 kg)

35725 Makronka pistácie +/-12 g

35723 Makronka citronová +/-12 g

35720 Makronka vanilková +/- 12 g

35721 Makronka Malinový kompot +/-12 g

35724 Makronka se slaným karamellem +/-12 g

35726 Makronka kávová +/-12 g

35722 Makronka čokoládová +/- 12 g

Plata ASSORTIMENTS

33440 Výběr č. 1 s 96 makronkami +/- 12 g - (1 152 kg)

16 ks od každé příchuti

1. Výběrová ganáž
2. Vanilka z Tahiti a z Madagaskaru
3. Pistácie
4. Malinový džem
5. Karamel ze slaného másla
6. Citron

34111 Výběr č. 2 s 96 makronkami +/- 12 g - (1 152 kg)

16 ks od každé příchuti

1. Citron
2. Karamel ze slaného másla
3. Malinový džem
4. Výběrová ganáž
5. Vanilka z Tahiti a z Madagaskaru
6. Káva



Kolekce jednohubek Une Recette Lenôtre Professionnel



Bridor a Maison Lenôtre se spojily, aby mohly nabízet profesionálům zcela jedinečné

čajové pečivo: překvapivý vzhled, intenzivní chuť a ušlechtilé přísady.

V této řadě výrobků se odráží tradice francouzského cukrářství: dokonalost značky Lenôtre v jednohubkách Bridor!



ČAJOVÉ PEČIVO



35980 Plato Vendôme – 28 ks (380 g)

4 ks od každé příchuti - 2 plata na kartón - Trvanlivost 12 měsíců

1. Tartaletka kaštanová
2. Tartaletka citronová
3. Tartaletka s malinami a rybízem
4. Tartaletka s mléčnou čokoládou a marakujou
5. Jablečná tartaletka Tatin
6. Tartaletka malinová
7. Tartaletka s mirabelkami



35981 Plato Diamant Brun – 35 ks (387 g)

5 ks od každé příchuti - 2 plata na kartón - Trvanlivost 18 měsíců

1. Kakaový dortík
2. Dezert Opéra
3. Čokoládová mušle s marakujou a kokosem
4. Tartaletka s mléčnou čokoládou
5. Čokoládová mušle s karamellem ze slaného másla AOP d'Isigny
6. Dezert ve stylu Concerto
7. Krémový banánek s čokoládovou polevou



35982 Plato Versailles – 63 ks (854 g)

7 ks od každé příchuti - 1 plato na kartón - Trvanlivost 12 měsíců

1. Větrník s krokantem
2. Dezert ve stylu Concerto
3. Tartaletka višňová
4. Citronová tartaletka se sněhovou čepicí
5. Mušle s malinovou náplní
6. Tartaletka malinová
7. Krémový banánek s čokoládovou polevou
8. Meruňkový dezert s krokantem
9. Karamelová tartaletka s hruškou

Řada BIO

Počet spotřebitelů, kteří hledají potěšení, zdravý životní styl a respekt vůči životnímu prostředí, neustále roste, a proto firma Bridor vyvinula řadu chlebů a jemného pečiva s označením BIO.

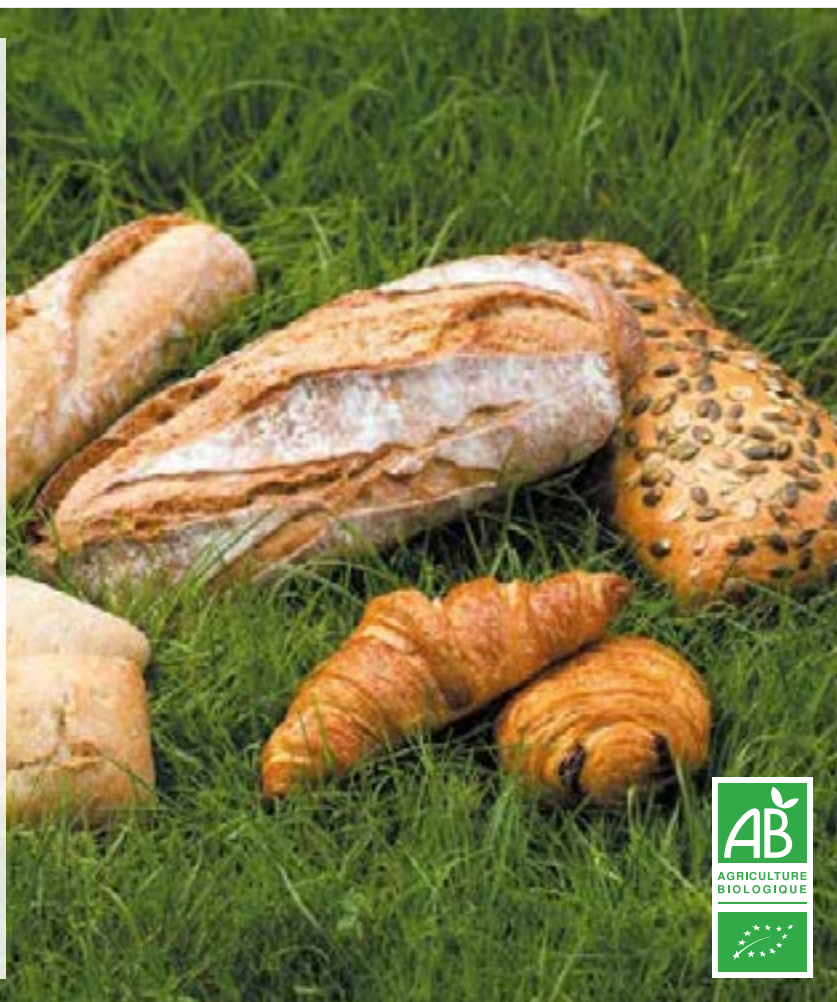
Pečivo z této řady je vyráběno z certifikovaných zemědělských surovin pocházejících z ekologického zemědělství, tj. bez hnojiv, bez pesticidů a bez chemických fytoosanitárních opatření.

Výrobky Bridor BIO jsou vyráběny s co nejmenším množstvím přísad a jsou tudíž ohleduplné vůči životnímu prostředí i lidskému zdraví.

Co slibujeme:

- **Jedinečný výběr surovin pocházejících z 95%* z biologického zemědělství.**
- **Výroba respektující tradiční metody v duchu značky Bridor.**
- **Certifikace Bio ECOCERT®.**

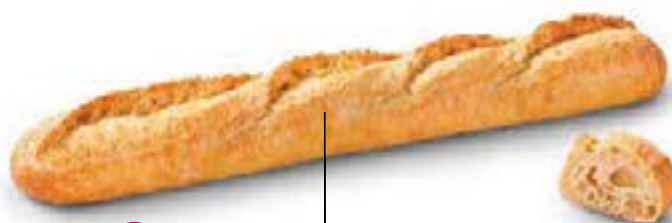
*Netýká se zlepšujícího přípravku mouky, soli a droždí.



CHLEBY



32681 Čtyřhránek BIO 50 g x 140



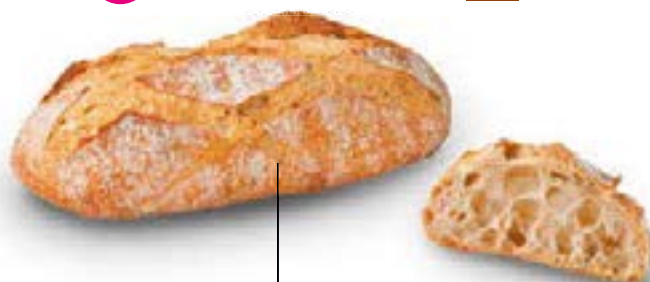
N! 37449 Bageta BIO 280 g x 22

- OBSAHUJE -
KVÁSEK



33573 Špaldový chléb BIO s dýňovým a slunečnicovým semínkem 450 g x 16

- OBSAHUJE -
KVÁSEK



N! 37448 Rustikální chléb BIO 400 g x 15

- OBSAHUJE -
KVÁSEK

FRANCOUZSKÉ PEČIVO

32504 Croissant BIO 70 g x 60 **PAC**



32564 Čokoládová rolka BIO 75 g x 70 **PAC**

Řada bezlepkových výrobků

Prostřednictvím jedinečné řady bezlepkových výrobků nabízí firma Bridor řešení pro profesionály v oblasti stravování, kteří chtějí vyhovět přáním svých zákazníků. Nabízíme 5 řešení, jejichž součástí jsou bochánky a jednotlivě balené pečivo, přinášející značné výhody:

- Potěšení: výrobky jsou stejně lahodné, jako běžné výrobky.
- Bezpečnost: zabránění případné kontaminaci díky individuálním balením, která lze umístit do tradiční trouby o teplotě až 160 °C nebo mikrovlnné trouby.
- Rychlá příprava: již upečené výrobky připravené během několika minut.



JEDNOTLIVĚ BALENÉ BOCHÁNKY

JIŽ UPEČENO



35433 Bochánek naturál sypaný čirokem 45 g x 50



35700 Celozrnný bochánek sypaný zlatým lněným semínkem 45 g x 50



35432 Celozrnný bochánek sypaný mákem 45 g x 50

JEDNOTLIVĚ BALENÉ CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY

100% PEČENO

35430 Máslová madlenka 30 g x 50



35431 Máslová mini brioška 50 g x 50



Veškeré výrobky bez obsahu lepku jsou baleny jednotlivě.



Role lepku v pekařství

Lepek (gluten) je v pekařství používán pro své viskoelastické vlastnosti, které jsou užitečné jak pro přípravu, tak i spotřebu výrobků. Těstu dává roztažnost, pružnost a viskozitu, a hotovým pekárenským výrobkům jejich měkkost.

Nabízet lahodné výrobky bez lepku proto není snadný úkol!

SLUŽBY ŠITÉ NA MÍRU

MINI BALENÍ

Výrobky balené do malých bílých krabic umožňujících snadné skladování v řadách. Krabice jsou označeny velkým barevným štítkem, což usnadňuje jejich rozlišení a viditelnost.



FRANCOUZSKÉ PEČIVO

Technologie Kusů/
karton Kartony/
paleta Standardní
kód

Řada „Incontournables“

Kód	Popis	Technologie	Kusů/ karton	Kartony/ paleta	Standardní kód
31825	Croissant Éclat du Terroir 80 g	PAC	25	132	31780
30936	Croissant Savoureux 60 g	PAC	30	120	31000
30937	Čokoládová rolka Savoureux 75 g	PAC	20	120	31001
32422	Rozinkový šnek Savoureux 110 g	PAC	22	132	31002
30202	Croissant Savoureux 60 g	PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ	60	120	30199
30135	Čokoládová rolka Savoureux 70 g	PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ	60	120	30132

Řada „Miniaturní variace“

Kód	Popis	Technologie	Kusů/ karton	Kartony/ paleta	Standardní kód
31542	Máslový croissant Bridor 30 g Une Recette Lenôtre Professionnel	PAC	70	120	31778
31543	Mini čokoládová rolka Bridor 35 g Une Recette Lenôtre Professionnel	PAC	70	120	31776
31544	Mini rozinkový šnek Bridor 30 g Une Recette Lenôtre Professionnel	PAC	70	120	31290
33861	Výběr pečiva Lunch (30 croissantů + 30 čokoládových rolek + 30 rozinkových šneků)	PAC	90	144	
31982	Výběr miniaturních Savoureux Origine (30 croissantů + 30 čokoládových rolek + 30 rozinkových šneků)	PAC	90	132	30220

Gurmánské francouzské pečivo mini

30219	Výběr mini pečiva (36 croissantů + 36 čokoládových rolek + 24 rozinkových šneků + 24 jablečných taštiček)	PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ	120	120	
-------	---	----------------------	-----	-----	--

CHLEBY

Technologie Kusů/
karton Kartony/
paleta Standardní
kód

Menší formáty

Kód	Popis	Technologie	Kusů/ karton	Kartony/ paleta	Standardní kód
31301	Finedor® Nature 45 g Une Recette Lenôtre Professionnel	Předpečeno	30	120	30895
31305	Bocháňky se semínky a cereáliemi 45 g Une Recette Lenôtre Professionnel	Předpečeno	35	120	30898
31304	Trojhránek se zelenými olivami 45 g Une Recette Lenôtre Professionnel	Předpečeno	30	120	30897
32147	Rustikální kostka 40 g	Předpečeno	30	132	31520

Chleby pro catering

32321	Chléb s ovocem 180 g Une Recette Lenôtre Professionnel	Předpečeno	15	132	30894
-------	--	------------	----	-----	-------

Chléb pro společné chvíle

33860	Skládaný chléb 450 g Frédéric Lalos pro Bridor	Předpečeno	4	80	32993
-------	--	------------	---	----	-------

MALÁ BALENÍ

Výrobky balené v malých neutrálních kartonech, které usnadňují skladování.

CHLEBY		Technologie	Kusů/ karton	Kartony/ paleta	Standardní kód
Chléb pro společné chvíle					
31816	Rustikální chléb	Předpečeno	9	64	30734
31817	Rustikální chléb se semínky a cereáliemi 450 g	Předpečeno	9	70	30735



SPOTŘEBITELSKÁ BALENÍ

Balení přizpůsobená prodeji spotřebitelům.

FRANCOUZSKÉ PEČIVO		Technologie	Sáčky/ karton	Kartony/ paleta	Standardní kód
31942	Sáček se 6 mini čokoládovými rolkami Bridor 75 g Une Recette Lenôtre Professionnel		10 sáčků	56	
31941	Sáček se 6 croissanty 60 g Une Recette Lenôtre Professionnel		12 sáčků	56	

CHLEBY		Technologie	Sáčky/ karton	Kartony/ paleta	Standardní kód	
33023	Sáček se 6 bochánky naturál BIO 50 g		Předpečeno	10 sáčků	64	32681



DOPORUČENÍ ŠÉFKUCHAŘE



Další cenné rady formou videa jsou k dispozici na France TV

www.bridordefrance.tv



1 Vyberte výrobek

2 Zobrazit video

3 Stáhněte si tabulku s pokyny k přípravě.

PŘÍPRAVA CHLEBŮ

TRVANLIVOST: 12 MĚSÍCŮ

DOBA PEČENÍ
je pouze orientační a
je třeba ji přizpůsobit vaší troubě ⁽¹⁾

ETAPA 1:
rozmrazení ⁽²⁾



ETAPA 2:
pečení v troubě
předehřáté na 230°C ⁽³⁾



ETAPA 3:
vychladnutí
před podáváním ⁽⁴⁾



MENŠÍ FORMÁTY

Finedor® (všechny výrobky Finedor® kromě Epi: 45 g, 50 g, 80 g)	0-10 minut (doba skládání)	6-8 minut na 200-210°C	10 až 15 minut
Finedor® Epi (40 g)		4-5 minut na 200-210°C	
Ostatní malé formáty (40 g – 70 g)		7-9 minut na 190-200°C	
JIŽ UPEČENO	Viz technický list		

SENDVIČOVÉ CHLEBY

Miní sendvičové chleby (80 g)	0-10 minut (doba skládání)	9-11 minut na 190-200°C	30 minut
Bagetky (140 g)		10-12 minut na 190-200°C	
Ciabatty (140 g – 180 g)		10-12 minut na 180°C	
So moelleux (100 g a 140 g)		5-7 minut na 180°C	
JIŽ UPEČENO	Viz technický list		

BAGETY A PAŘÍŽSKÝ CHLÉB

Bagety (280 g)	0-10 minut (doba skládání)	12-14 minut na 190-200°C	30 minut
Pařížský chléb (400 g)		14-16 minut na 190-200°C	
Bageta Caractère (280 g)		11-13 minut na 210°C	

CHLÉB PRO SPOLEČNÉ CHVÍLE

Chléb pro společné chvíle F. Lalos (300 g)	0-10 minut (doba skládání)	11-13 minut na 190-200°C	30 minut až 1 hodina
Chleby s ovocem pro společné chvíle (280 g-350 g): Fíky, müsli, ořechy, citron atd. + chléb s ovocem 180 g Une Recette Lenôtre Professionnel		13-14 minut na 180-190°C	
Chleby pro společné chvíle (330 g-1,1 kg): Cereální, rustik atd.		16-18 minut na 190-200°C	

PŘÍPRAVA BEZLEPKOVÝCH VÝROBKŮ

TRVANLIVOST: 12 MĚSÍCŮ

ETAPA 1:
pečení ve ventilované nebo rotační
troubě ⁽⁶⁾ na 160°C v původním obalu







ETAPA 2:
vychladnutí před podáváním



Malé formáty a malá brioška	10 minut	2 minuty po vytažení z obalu
Madlenka	8 minut	2 minuty po vytažení z obalu





PŘÍPRAVA JEMNÉHO FRANCOUZSKÉHO PEČIVA

TRVANLIVOST: 9 MĚSÍCŮ A BRIOŠKY: 4 MĚSÍCE

DOBA PEČENÍ je pouze orientační a je třeba ji přizpůsobit vaší troubě ⁽¹⁾	 40 x 60	 32,5 x 53	ETAPA 1: skládání kynutí (28°C vlhkost HG na 70 %)	ETAPA 2: potírání žlutkem (nechte schnout 15 min. před potřením)	ETAPA 3: pečení ve ventilované nebo rotační troubě		ETAPA 4: vychladnutí před podáváním ⁽⁴⁾
							
Mini zákusky	20-24	15-20	1h30	Ano	180°C	10-14 minut	15 minut
Croissanty (50-60 g)	12	9	1h45-2h	Ano	180°C	14-16 minut	15 minut
Croissanty (65-80 g)	9-12	6-8	1h45-2h	Ano	165-180°C	15-17 minut	15 minut
Čokoládové rolky	9-12	9	2h-2h30	Ano	165-180°C	15-18 minut	15 minut
Maxi čokoládová rolka	9	5	2h30	Ano	180°C	18 minut	15 minut
Rozinkoví šneci	8-12	6-8	1h45-2h15	Ano	175-180°C	16-20 minut	15 minut
Gurmánské francouzské pečivo mini	18	12-18	1h30	Ano	180°C	10 minut	15 minut
Gurmánské francouzské pečivo maxi	8-12	6-8	1h30-2h	Ano	175-180°C	15-18 minut	15 minut
Mini brioška 30 g	20	8	1h30	Ano	165°C	12 minut	15 minut
Mini brioška 60 g	12	8	2h15	Ano	165°C	15 minut	15 minut





PŘÍPRAVA FRANCOUZSKÉHO PEČIVA PŘIPRAVENÉHO K PEČENÍ

TRVANLIVOST: 9 MĚSÍCŮ KROMĚ TAŠTIČEK: 12 MĚSÍCŮ

DOBA PEČENÍ je pouze orientační a je třeba ji přizpůsobit vaší troubě ⁽¹⁾	 40 x 60	 32,5 x 53	ETAPA 1: rozmrazení ⁽²⁾	ETAPA 2: pečení ve ventilované nebo rotační troubě		ETAPA 3: vychladnutí před podáváním ⁽⁴⁾
						
Mini pečivo	20-24	15-20	15-30 minut	165-175°C	10-14 minut	15 minut
Croissanty	9-12	9	20-30 minut	165-170°C	16-18 minut	15 minut
Čokoládové rolky	12	9	20-30 minut	165-170°C	16-18 minut	15 minut
Maxi čokoládová rolka	9	5	20 minut	165-170°C	18 minut	15 minut
Rozinkoví šneci	12	6-8	20-30 minut	165-170°C	16-18 minut	15 minut
Plněné croissanty	12	9	30-60 minut	170°C	16 minut	15 minut
Croissanty z celého světa	12	9	20 minut	165°C	16 minut	15 minut
Mini jablčné taštičky	20-24	12	30 minut	200°C	18 minut	30 minut
Gurmánské francouzské pečivo mini	18-24	12-18	20-30 minut	165-170°C	12-14 minut	15 minut
Jablčné taštičky	12	9	30 minut	200°C	20-30 minut	30 minut
Gurmánské francouzské pečivo maxi	8-12	6-8	20-30 minut	165-180°C	15-20 minut	15 minut

PŘÍPRAVA SVAČINEK PŘIPRAVENÝCH K PEČENÍ

TRVANLIVOST: 9 MĚSÍCŮ

DOBA PEČENÍ je pouze orientační a je třeba ji přizpůsobit vaší troubě ⁽¹⁾	 40 x 60	 32,5 x 53	ETAPA 1: rozmrazení ⁽²⁾	ETAPA 2: pečení ve ventilované nebo rotační troubě		ETAPA 3: vychladnutí před podáváním ⁽⁴⁾
						
Slané šneky (120 g)	12	8	30 minut	150-155°C	20-25 minut	15 minut
Mřížka, slané šneky (100 g), plněné croissanty	12	8	30 minut	170-175°C	16-18 minut	15 minut
Bun'n'Roll	15	8	30 minut	175°C	15-16 minut	15 minut

PŘÍPRAVA CUKRÁŘSKÉHO PEČIVA


TRVANLIVOST: 12 MĚSÍCŮ




	ETAPA 1: sejmutí filmu před nebo po rozmrazení	ETAPA 2: doba rozmrazování	ETAPA 3: umístění plata do místnosti s pokojovou teplotou před podáváním
Makronky	Po	minimálně 4h při +4°C	15 minut
Čajové pečivo	Před	3-4h při +4°C	15 minut

(1) Troubu pravidelně kontrolujte a nechte ji kontrolovat. (2) Rozmrazení přímo před pečením (chléb v krabici můžete nechat rozmrazit při +4°C večer před přípravou). (3) Chléb – Troubu nechte před pečením vždy předehřát. Klapka zavřená. (4) Vychlazení a vysušení na mřížce ve větrané místnosti o pokojové teplotě. (5) Jemné pečivo – Troubu nechte před pečením vždy předehřát. Klapka otevřená (6) Neohřívajte v plynové ani pátrové troubě. Nikdy znovu nezmrázujte již rozmrazený výrobek: uchovávejte jej při teplotě -18°C.

CHLEBY

MENŠÍ FORMÁTY

		Segmentace	Technologie	Kusů/ karton	Kartony/ paleta	
VÝROBKY S JEDNOU PŘÍCHUTÍ						
33574	Kostka naturál 30 g	Speciální chleby „Essentiels“	JIŽ UPEČENO	200	32	str. 15
30896	Rustikální čtyřhránek Poolish 40 g	Bridor Une Recette Lenôtre Professionnel	Předpečeno	50	96	str. 9
31692	Finedor® Epi 40 g	Bridor Une Recette Lenôtre Professionnel	Předpečeno	40	96	str. 8
34250	Tyčka naturál 40 g	Speciální chleby „Essentiels“	JIŽ UPEČENO	150	32	str. 15
34921	Bochánek naturál 40 g	Speciální chleby „Essentiels“	Předpečeno	200	32	str. 15
31520	Rustikální kostka 40 g	Speciální chleby „Gourmets“	Předpečeno	80	64	str. 13
N! 37090	Bochánek vícezrný 40 g	Speciální chleby „Essentiels“	Předpečeno	200	32	str. 15
30895	Finedor® naturál 45 g	Bridor Une Recette Lenôtre Professionnel	Předpečeno	50	96	str. 8
36767	Finedor® rustik 45 g	Bridor Une Recette Lenôtre Professionnel	Předpečeno	50	96	str. 8
36766	Finedor® s papričkou Espelette 45 g	Bridor Une Recette Lenôtre Professionnel	Předpečeno	50	96	str. 8
30893	Bochánek rustik 45 g	Bridor Une Recette Lenôtre Professionnel	Předpečeno	60	96	str. 9
30898	Bochánek se semínky a cereáliemi 45 g	Bridor Une Recette Lenôtre Professionnel	Předpečeno	60	96	str. 9
33993	Pohankový bochánek Esprit 45 g	Bridor Une Recette Lenôtre Professionnel	Předpečeno	50	96	str. 9
30897	Trojhránek se zelenými olivami 45 g	Bridor Une Recette Lenôtre Professionnel	Předpečeno	45	96	str. 9
31480	Žitný bochánek 45 g	Speciální chleby „Gourmets“	Předpečeno	60	96	str. 13
34253	Tyčka s černými olivami 45 g	Speciální chleby „Gourmands“	JIŽ UPEČENO	150	32	str. 16
31823	Finedor® s černými olivami a tymiánem 50 g	Bridor Une Recette Lenôtre Professionnel	Předpečeno	50	96	str. 8
36768	Finedor® starofrancouzský 50 g	Bridor Une Recette Lenôtre Professionnel	Předpečeno	50	96	str. 8
33994	Žitný bochánek 50 g	Bridor Une Recette Lenôtre Professionnel	Předpečeno	50	96	str. 9
33417	Rustikální chléb 50 g	Speciální chleby „Gourmets“	Předpečeno	130	36	str. 13
31720	Bochánek se sušenými rajčaty a bazalkou 50 g	Speciální chleby „Gourmands“	Předpečeno	45	96	str. 16
32681	Čtyřhránek BIO 50 g 	BIO	Předpečeno	140	32	str. 40
N! 37627	Bochánek Caractère 50 g	Speciální chleby „Gourmets“	Předpečeno	65	64	str. 13
N! 37628	Bochánek s cereáliemi a semínky 50 g	Speciální chleby „Gourmets“	Předpečeno	65	64	str. 13
34922	Obdélníkový bochánek naturál 55 g	Speciální chleby „Essentiels“	Předpečeno	140	32	str. 15
34252	Obdélníkový bochánek naturál 55 g	Speciální chleby „Essentiels“	JIŽ UPEČENO	100	32	str. 15
33000	Kosočtvercový bochánek naturál 55 g	Speciální chleby „Essentiels“	Předpečeno	100	36	str. 15
33001	Kosočtvercový bochánek sypaný mákem 55 g	Speciální chleby „Essentiels“	Předpečeno	100	36	str. 15
33002	Kosočtvercový bochánek se semínky a cereáliemi 55 g	Speciální chleby „Essentiels“	Předpečeno	100	36	str. 15
33003	Kosočtvercový bochánek sypaný sezamovým semínkem 55 g	Speciální chleby „Essentiels“	Předpečeno	100	36	str. 15
30416	Trojhránek rustik 55 g	Speciální chleby „Gourmets“	Předpečeno	50	64	str. 13
35130	Rustikální bulka 55 g	Speciální chleby „Gourmets“	Předpečeno	70	64	str. 13
34971	Obdélníkový bochánek rustik se semínky 55 g	Speciální chleby „Essentiels“	Předpečeno	140	32	str. 15
37453	Fíkový bochánek 55 g	Speciální chleby „Gourmands“	Předpečeno	75	64	str. 16
37452	Bochánek s vlašskými a lískovými ořechy 55 g	Speciální chleby „Gourmands“	Předpečeno	75	64	str. 16
N! 37089	Obdélníkový bochánek vícezrný 55 g	Speciální chleby „Essentiels“	Předpečeno	140	32	str. 15
30729	Rustikální chléb 70 g	Speciální chleby „Gourmets“	Předpečeno	100	36	str. 13
31586	Tenká bageta naturál 70 g	Speciální chleby „Essentiels“	Předpečeno	55	64	str. 15
N! 37393	B'Break 2 druhy oliv a rozmarýn 70 g	Speciální chleby „Gourmands“	JIŽ UPEČENO	40	96	str. 16
N! 37394	B'Break Chorizo 70 g	Speciální chleby „Gourmands“	JIŽ UPEČENO	40	96	str. 16
N! 37395	B'Break kakao a kousky čokolády 70 g	Speciální chleby „Gourmands“	JIŽ UPEČENO	40	96	str. 16
N! 37396	B'Break müsli 70 g	Speciální chleby „Gourmands“	JIŽ UPEČENO	40	96	str. 16
31824	Finedor® Maxi 80 g	Bridor Une Recette Lenôtre Professionnel	Předpečeno	50	64	str. 8
N! 37253	Čtyřhran naturál 80 g	Speciální chleby „Essentiels“	Předpečeno	120	24	str. 15
VÝBĚR						
31588	Výběr bocháneků Prestige 45 g	Bridor Une Recette Lenôtre Professionnel	Předpečeno	90	64	str. 9
33074	Výběr kosočtvercových bocháneků 55 g	Speciální chleby „Essentiels“	Předpečeno	100	36	str. 15
N! 37551	Výběr obdélníkových bocháneků 55 g	Speciální chleby „Essentiels“	Předpečeno	120	32	str. 15

CHLEBY PRO CATERING		Segmentace	Technologie	Kusů/ karton	Kartony/ paleta	
30894	Chléb s ovocem 180 g	Bridor Une Recette Lenôtre Professionnel	Předpečeno	20	96	str. 9
BAGETY A PAŘÍŽSKÝ CHLÉB		Segmentace	Technologie	Kusů/ karton	Kartonů/ paleta	
33362	Pařížská bageta 280 g	Frédéric Lalos pro Bridor	Předpečeno	25	32	str. 11
33364	Rustikální bageta 280 g	Frédéric Lalos pro Bridor	Předpečeno	25	32	str. 11
34790	Bageta naturál 280 g	Speciální chleby „Essentiels“	Předpečeno	25	32	str. 14
34792	Rustikální bageta 280 g	Speciální chleby „Essentiels“	Předpečeno	25	32	str. 14
34791	Celozrná bageta 280 g	Speciální chleby „Essentiels“	Předpečeno	25	32	str. 14
NI 37449	Bageta BIO 	BIO	Předpečený výrobek	22	32	str. 40
36879	Bageta Extra 280 g	Speciální chleby „Essentiels“	Předpečeno	22	32	str. 14
32672	Bageta 1778 280 g	Speciální chleby „Gourmets“	Předpečeno	25	32	str. 12
36831	Bageta Caractère 280 g	Speciální chleby „Gourmets“	Předpečeno	22	32	str. 12
NI 37450	Pařížský chléb 400 g	Speciální chleby „Essentiels“	Předpečeno	14	32	str. 14
CHLÉB PRO SPOLEČNÉ CHVÍLE		Segmentace	Technologie	Kusů/ karton	Kartony/ paleta	
34503	Müsli 280 g	Frédéric Lalos pro Bridor	Předpečeno	26	32	str. 11
32991	Piknikový chléb 300 g	Frédéric Lalos pro Bridor	Předpečeno	25	32	str. 10
34233	Celozrný chléb 330 g	Frédéric Lalos pro Bridor	Předpečeno	26	32	str. 10
34110	Žitný chléb s citrónem 330 g	Frédéric Lalos pro Bridor	Předpečeno	26	32	str. 11
34230	Šiška s flýky 330 g	Frédéric Lalos pro Bridor	Předpečeno	26	32	str. 11
33363	Šiška 330 g	Frédéric Lalos pro Bridor	Předpečeno	20	32	str. 10
35030	Žitný chléb 330 g	Speciální chleby „Gourmets“	Předpečeno	26	32	str. 13
35026	Chléb s flýky 330 g	Speciální chleby „Gourmands“	Předpečeno	26	32	str. 16
35110	Chléb müsli 330 g	Speciální chleby „Gourmands“	Předpečeno	26	32	str. 16
35261	Chléb ve stylu Panettone 330 g	Řada „Evasion“	JIŽ UPEČENO	13	64	str. 17
34671	Pohankový chléb s rozinkami 350 g	Frédéric Lalos pro Bridor	Předpečeno	20	32	str. 11
34234	Chléb s ořechy 400 g	Frédéric Lalos pro Bridor	Předpečeno	25	32	str. 11
NI 37448	Rustikální chléb BIO 400 g x 15 	BIO	Předpečeno	15	32	str. 40
32993	Skládaný chléb 450 g	Frédéric Lalos pro Bridor	Předpečeno	16	24	str. 10
32992	Cereální chléb 450 g	Frédéric Lalos pro Bridor	Předpečeno	16	32	str. 10
30734	Rustikální chléb 450 g	Speciální chleby „Gourmets“	Předpečeno	25	20	str. 13
30735	Rustikální chléb se semínky a cereáliemi 450 g	Speciální chleby „Gourmets“	Předpečeno	30	20	str. 13
34909	Špaldový chléb 450 g	Speciální chleby „Gourmets“	Předpečeno	18	24	str. 13
33573	Špaldový chléb BIO s dýňovými a slunečnicovými semínky 450 g 	BIO	Předpečeno	16	32	str. 40
35262	Rustikální chléb kroucený 500 g	Speciální chleby „Gourmets“	Předpečeno	10	32	str. 13
33365	Šiška 540 g	Frédéric Lalos pro Bridor	Předpečeno	14	24	str. 10
34672	Velký pařížský bochník 1,1 kg	Frédéric Lalos pro Bridor	Předpečeno	8	24	str. 11
34673	Velký skládaný chléb 1,1 kg	Frédéric Lalos pro Bridor	Předpečeno	8	24	str. 11
34674	Velký cereální bochník 1,1 kg	Frédéric Lalos pro Bridor	Předpečeno	8	24	str. 11
SENDVIČOVÉ CHLEBY		Segmentace	Technologie	Kusů/ karton	Kartony/ paleta	
BAGETY						
36110	Brioška ve vídeňském stylu 130 g	Řada „Evasion“	JIŽ UPEČENO	44		str. 17
34793	Bageta naturál 140 g	Speciální chleby „Essentiels“	Předpečeno	50	32	str. 15
34794	Celozrná bageta 140 g	Speciální chleby „Essentiels“	Předpečeno	50	32	str. 15
35021	Bagetka sypaná mákem 140 g	Speciální chleby „Essentiels“	Předpečeno	50	32	str. 15
31610	Bageta naturál 140 g	Speciální chleby „Gourmets“	Předpečeno	25	64	str. 12
31611	31611 Bagetka se semínky a cereáliemi 140 g x 28	Speciální chleby „Gourmets“	Předpečeno	28	64	str. 12
CIABATTY						
37140	Ciabatta 140 g	Řada „Evasion“	Předpečeno	50	64	str. 17
37147	Ciabatta s olivovým olejem 140 g	Řada „Evasion“	Předpečeno	50	64	str. 17
31612	Ciabatta s olivovým olejem a zelenými olivami 140 g	Řada „Evasion“	Předpečeno	30	64	str. 17
33432	Ciabatta s konfitovanými rajčaty a bazalkou 140 g	Řada „Evasion“	Předpečeno	25	64	str. 17
33790	Ciabatta s olivovým olejem od Frédérica Lalose 180 g	Frédéric Lalos pro Bridor	Předpečeno	36	32	str. 11
SO MOELLEUX						
36417	So Moelleux naturál 100 g	Řada „Evasion“	Předpečeno	64	32	str. 17
36100	So Moelleux naturál 140 g	Řada „Evasion“	Předpečeno	46	32	str. 17
36414	So Moelleux vícezrné 100 g	Řada „Evasion“	Předpečeno	64	32	str. 17
36421	So moelleux se 2 druhy oliv a tymiánem 100 g	Řada „Evasion“	Předpečeno	64	32	str. 17
36425	So Moelleux s pestem 100 g	Řada „Evasion“	Předpečeno	64	32	str. 17
36415	So moelleux se sušenými rajčaty 100 g	Řada „Evasion“	Předpečeno	64	32	str. 17

CUKRÁŘSKÉ PEČIVO

	Segmentace	Technologie	Kusů/karton	Kartony/ paleta	
MAKRONKY					
33440	Výběr makronek +/-12 g č. 1	Bridor Une Recette Lenôtre Professionnel	Připraveno k podávání	2 plata se 48 kusy	132 str. 38
34111	Výběr makronek +/-12 g č. 2	Bridor Une Recette Lenôtre Professionnel	Připraveno k podávání	2 plata se 48 kusy	132 str. 38
35720	Plato makronek +/- 12 g s vanilkovou příchutí	Bridor Une Recette Lenôtre Professionnel	Připraveno k podávání	2 plata se 48 kusy	132 str. 38
35721	Plato makronek +/- 12 g s malinovou příchutí	Bridor Une Recette Lenôtre Professionnel	Připraveno k podávání	2 plata se 48 kusy	132 str. 38
35722	Plato makronek +/- 12 g s čokoládovou příchutí	Bridor Une Recette Lenôtre Professionnel	Připraveno k podávání	2 plata se 48 kusy	132 str. 38
35723	Plato makronek +/- 12 g s citrónovou příchutí	Bridor Une Recette Lenôtre Professionnel	Připraveno k podávání	2 plata se 48 kusy	132 str. 38
35724	Plato makronek +/- 12 g s příchutí slaneého karamelu	Bridor Une Recette Lenôtre Professionnel	Připraveno k podávání	2 plata se 48 kusy	132 str. 38
35725	Plato makronek +/- 12 g s pistáciovou příchutí	Bridor Une Recette Lenôtre Professionnel	Připraveno k podávání	2 plata se 48 kusy	132 str. 38
35726	Plato makronek +/- 12 g s kávovou příchutí	Bridor Une Recette Lenôtre Professionnel	Připraveno k podávání	2 plata se 48 kusy	132 str. 38
36173	Plato makronek +/- 12 g Saveurs Classiques	Nabídka Bridor	Připraveno k podávání	1 krabička se 48 kusy	250 str. 39
36428	Plato makronek +/- 12 g kolekce jaro-léto	Nabídka Bridor	Připraveno k podávání	1 krabička se 48 kusy	250 str. 39
36875	Plato makronek +/- 12 g kolekce podzim-zima	Nabídka Bridor	Připraveno k podávání	1 krabička se 48 kusy	250 str. 39

ČAJOVÉ PEČIVO


35980	Plato Vendôme	Bridor Une Recette Lenôtre Professionnel	Připraveno k podávání	2 plata s 28 kusy	200 str. 39
35981	Plato Diamant Brun 387 g	Bridor Une Recette Lenôtre Professionnel	Připraveno k podávání	2 plata s 35 kusy	200 str. 39
35982	Plato Versailles 854 g	Bridor Une Recette Lenôtre Professionnel	Připraveno k podávání	1 plato s 63 kusy	200 str. 39


ŘADA BEZLEPKOVÝCH VÝROBKŮ

		Technologie	Kusů/karton	Kartony/ paleta	
35430	Máslová madlenka 30 g	JIŽ UPEČENO	50	96	str. 41
35431	Máslová mini brioška 50 g	JIŽ UPEČENO	50	64	str. 41
35433	Bochánek naturál sypaný čirokem 45 g	JIŽ UPEČENO	50	64	str. 41
35432	Celozrnný bochánek sypaný mákem 45 g	JIŽ UPEČENO	50	64	str. 41
35700	Celozrnný bochánek sypaný zlatým lněným semínkem 45 g	JIŽ UPEČENO	50	64	str. 41

JEMNÉ FRANCOUZSKÉ PEČIVO

	Segmentace	Máslo	Technologie	Kusů/ karton	Kartony/ paleta	
CROISSANTY						
ŘADA „MINI“						
32956	Mini croissant 20 g	Savoureux	Jemné	PAC	260	64 str. 28
32921	Mini croissant 20 g	Savoureux	Jemné	PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ	200	96 str. 28
30190	Mini croissant 20 g	Savoureux Origine	AOP	PAC	260	64 str. 26
30179	Mini croissant 20 g	Savoureux Origine	AOP	PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ	200	96 str. 26
34840	Mini croissant 25 g	Classique	Jemné	PAC	225	64 str. 31
32181	Mini croissant 25 g	Savoureux	Jemné	PAC	225	64 str. 28
33980	Mini croissant 25 g	Éclat du Terroir	Jemné	PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ	200	96 str. 22
ŘADA „MINIATURNÍ VARIACE“						
31026	Mini croissant 30 g	Classique	Jemné	PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ	400	56 str. 31
32881	Mini croissant 30 g	Savoureux	Jemné	PAC	240	64 str. 29
30194	Mini croissant 30 g	Savoureux Origine	AOP	PAC	240	64 str. 27
30192	Mini croissant 30 g	Savoureux Origine	AOP	PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ	400	64 str. 27
32974	Mini croissant 30 g	Bridor Une Recette Lenôtre Professionnel	Jemné	PAC	195	64 str. 21
31778	Mini croissant 30 g	Bridor Une Recette Lenôtre Professionnel	AOP	PAC	195	64 str. 21
31800	Mini croissant 30 g	Bridor Une Recette Lenôtre Professionnel	AOP	PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ	200	96 str. 21
35191	Mini croissant 30 g	Éclat du Terroir	Jemné	PAC	195	64 str. 23
ŘADA „INCONTOURNABLES“						
33250	Croissant 40 g	Savoureux	Jemné	PAC	165	64 str. 29
30158	Croissant 50 g	Classique	Jemné	PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ	200	64 str. 31
32882	Croissant 50 g	Savoureux	Jemné	PAC	120	64 str. 29
30198	Croissant 50 g	Savoureux Origine	AOP	PAC	120	64 str. 27
32960	Croissant 50 g	Éclat du Terroir	Jemné	PAC	120	64 str. 23
32629	Croissant 55 g	Classique	Jemné	PAC	110	64 str. 31
32819	Croissant 55 g	Savoureux	Jemné	PAC	110	64 str. 29
30168	Croissant 60 g	Classique	Jemné	PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ	180	64 str. 31
31000	Croissant 60 g	Savoureux	Jemné	PAC	70	64 str. 29
30214	Croissant 60 g	Savoureux Origine	AOP	PAC	70	64 str. 27
30199	Croissant 60 g	Savoureux Origine	AOP	PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ	180	64 str. 27

		Segmentace	Máslo	Technologie	Kusů/ karton	Kartony/ paleta	
34161	Croissant 60 g	Éclat du Terroir	Jemné	PAC	70	64	str. 23
(N) 37460	Croissant 60 g	Irrésistibles	Jemné	PAC	70	64	str. 30
36039	Croissant 65 g	Irrésistibles	Jemné	PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ	180	64	str. 30
31044	Croissant 70 g	Savoureux	Jemné	PAC	60	64	str. 29
30458	Croissant 70 g	Savoureux Origine	AOP	PAC	60	64	str. 27
32566	Croissant 70 g	Success	Jemné	PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ	165	64	str. 25
31802	Croissant 70 g	Bridor Une Recette Lenôtre Professionnel	AOP	PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ	165	64	str. 21
33914	Croissant 70 g	Éclat du Terroir	AOP	PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ	165	64	str. 23
32504	Croissant BIO 70 g	 BIO	BIO	PAC	60	64	str. 40
35022	Croissant zahnutý 70 g	Éclat du Terroir	Jemné	PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ	165	64	str. 23
35203	Croissant zahnutý 70 g	Éclat du Terroir	Jemné	PAC	70	64	str. 23
(N) 37456	Croissant 70 g	Créations d'Honoré	Jemné	PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ	165	64	str. 24
33230	Croissant 70 g	Éclat du Terroir	Jemné	PAC	70	64	str. 23
37383	Croissant 70 g	Éclat du Terroir	AOP	PAC	70	64	str. 23
30063	Croissant 71 g	Savoureux	Jemné	PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ	150	64	str. 29
32562	Croissant zahnutý 80 g	Classique	Jemné	PAC	60	64	str. 31
35653	Croissant 80 g	Savoureux	Jemné	PAC	60	64	str. 29
35099	Croissant 80 g	Savoureux	Jemné	PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ	150	64	str. 29
30995	Croissant 80 g	Bridor Une Recette Lenôtre Professionnel	AOP	PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ	120	64	str. 21
35511	Croissant 80 g	Classique	Jemné	PAC	60	64	str. 31
31780	Croissant 80 g	Éclat du Terroir	AOP	PAC	60	64	str. 23
35676	Croissant 90 g	Savoureux	Jemné	PAC	50	64	str. 29

ČOKOLÁDOVÉ ROLKY		Segmentace	Máslo	Technologie	Kusů/ karton	Kartony/ paleta	
VÝROBKOVÁ ŘADA „MINI“							
34853	Mini čokoládová rolka 25 g	Classique	Jemné	PAC	250	64	str. 31
32182	Mini čokoládová rolka 25 g	Savoureux	Jemné	PAC	250	64	str. 28
32958	Mini čokoládová rolka 28 g	Savoureux	Jemné	PAC	260	64	str. 28
32922	Mini čokoládová rolka 28 g	Savoureux	Jemné	PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ	200	96	str. 28
30122	Mini čokoládová rolka 28 g	Savoureux Origine	AOP	PAC	260	64	str. 26
30109	Mini čokoládová rolka 28 g	Savoureux Origine	AOP	PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ	200	96	str. 26
33981	Mini čokoládová rolka 30 g	Éclat du Terroir	Jemné	PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ	200	96	str. 22
ŘADA „MINIATURNÍ VARIACE“							
31025	Čokoládová rolka mini 30 g	Classique	Jemné	PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ	340	56	str. 31
32918	Čokoládová rolka mini 32 g	Savoureux	Jemné	PAC	240	64	str. 29
30128	Čokoládová rolka mini 32 g	Savoureux Origine	AOP	PAC	240	64	str. 27
32973	Čokoládová rolka mini 35 g	Bridor Une Recette Lenôtre Professionnel	Jemné	PAC	210	64	str. 21
31776	Čokoládová rolka mini 35 g	Bridor Une Recette Lenôtre Professionnel	AOP	PAC	210	64	str. 21
31801	Čokoládová rolka mini 35 g	Bridor Une Recette Lenôtre Professionnel	AOP	PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ	200	96	str. 21
35192	Čokoládová rolka mini 35 g	Éclat du Terroir	Jemné	PAC	210	64	str. 23
ŘADA „INCONTOURNABLES“							
35419	Čokoládová rolka 55 g	Savoureux	Jemné	PAC	100	64	str. 29
33751	Čokoládová rolka 65 g	Classique	Jemné	PAC	90	64	str. 31
32822	Čokoládová rolka 65 g	Savoureux	Jemné	PAC	90	64	str. 29
30095	Čokoládová rolka 70 g	Classique	Jemné	PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ	180	64	str. 31
30147	Čokoládová rolka 70 g	Savoureux Origine	AOP	PAC	90	64	str. 27
30132	Čokoládová rolka 70 g	Savoureux Origine	AOP	PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ	180	64	str. 27
34162	Čokoládová rolka 70 g	Éclat du Terroir	Jemné	PAC	90	64	str. 23
34557	Čokoládová rolka 70 g	Success	Jemné	PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ	180	64	str. 25
(N) 37461	Čokoládová rolka 70 g	Irrésistibles	Jemné	PAC	76	64	str. 30
34581	Čokoládová rolka 75 g	Classique	Jemné	PAC	70	64	str. 31
36040	Čokoládová rolka 75 g	Irrésistibles	Jemné	PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ	165	64	str. 30
31001	Čokoládová rolka 75 g	Savoureux	Jemné	PAC	70	64	str. 29
32564	Čokoládová rolka BIO 75 g	 BIO	BIO	PAC	70	64	str. 40
31027	Čokoládová rolka 80 g	Classique	Jemné	PAC	70	64	str. 31
32099	Čokoládová rolka 80 g	Savoureux	Jemné	PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ	150	64	str. 29
32577	Čokoládová rolka 80 g	Success	Jemné	PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ	150	64	str. 25
31803	Čokoládová rolka 80 g	Bridor Une Recette Lenôtre Professionnel	AOP	PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ	150	64	str. 21
31691	Čokoládová rolka 80 g	Éclat du Terroir	AOP	PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ	150	64	str. 23
31792	Čokoládová rolka 80 g	Éclat du Terroir	AOP	PAC	60	64	str. 23
(N) 37457	Čokoládová rolka 80 g	Créations d'Honoré	Jemné	PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ	150	64	str. 24
32434	Maxi čokoládová rolka 150 g	Classique	Jemné	PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ	84	56	str. 31
32717	Maxi čokoládová rolka 150 g	Classique	Jemné	PAC	36	64	str. 31

ROZINKOVÍ ŠNECI		Segmentace	Máslo	Technologie	Kusů/ karton	Kartony/ paleta	
ŘADA „MINI“							
34854	Mini rozinkový šnek 30 g	Classique	Jemné	PAC	260	64	str. 31
32183	Mini rozinkový šnek 30 g	Savoureux	Jemné	PAC	260	64	str. 28
32923	Mini rozinkový šnek 30 g	Savoureux	Jemné	PŘIPRAVENO KE KYVNUTÍ	200	96	str. 28
30294	Mini rozinkový šnek 30 g	Savoureux Origine	AOP	PAC	260	64	str. 26
30281	Mini rozinkový šnek 30 g	Savoureux Origine	AOP	PŘIPRAVENO KE KYVNUTÍ	200	96	str. 26
33982	Mini rozinkový šnek 35 g	Éclat du Terroir	Jemné	PŘIPRAVENO KE KYVNUTÍ	200	96	str. 22
ŘADA „MINIATURNÍ VARIACE“							
32972	Rozinkový šnek mini 30 g	Bridor Une Recette Lenôtre Professionnel	Jemné	PAC	230	64	str. 21
31290	Rozinkový šnek mini 30 g	Bridor Une Recette Lenôtre Professionnel	AOP	PAC	230	64	str. 21
30300	Rozinkový šnek mini 30 g	Bridor Une Recette Lenôtre Professionnel	AOP	PŘIPRAVENO KE KYVNUTÍ	400	64	str. 21
35193	Rozinkový šnek mini 30 g	Éclat du Terroir	Jemné	PAC	230	64	str. 23
31024	Rozinkový šnek mini 35 g	Classique	Jemné	PŘIPRAVENO KE KYVNUTÍ	360	64	str. 31
32919	Rozinkový šnek mini 35 g	Savoureux	Jemné	PAC	260	64	str. 29
30298	Rozinkový šnek mini 35 g	Savoureux Origine	AOP	PAC	260	64	str. 27
30292	Rozinkový šnek mini 35 g	Savoureux Origine	AOP	PŘIPRAVENO KE KYVNUTÍ	360	64	str. 27
ŘADA „INCONTOURNABLES“							
35712	Rozinkový šnek 96 g	Savoureux	Jemné	PAC	66	64	str. 29
30261	Rozinkový šnek 105 g	Classique	Jemné	PŘIPRAVENO KE KYVNUTÍ	120	64	str. 31
30277	Rozinkový šnek 105 g	Savoureux Origine	AOP	PAC	60	64	str. 27
30269	Rozinkový šnek 105 g	Savoureux Origine	AOP	PŘIPRAVENO KE KYVNUTÍ	120	64	str. 27
31002	Rozinkový šnek 110 g	Savoureux	Jemné	PAC	60	64	str. 29
34210	Rozinkový šnek 110 g	Classique	Jemné	PAC	60	64	str. 31
32659	Rozinkový šnek 120 g	Classique	Jemné	PŘIPRAVENO KE KYVNUTÍ	105	64	str. 31
33453	Rozinkový šnek 120 g	Éclat du Terroir	Jemné	PŘIPRAVENO KE KYVNUTÍ	99	64	str. 23
32569	Rozinkový šnek 130 g	Éclat du Terroir	AOP	PŘIPRAVENO KE KYVNUTÍ	90	64	str. 23

JABLEČNÉ TAŠTIČKY		Segmentace	Máslo	Technologie	Kusů/ karton	Kartony/ paleta	
ŘADA „MINIATURNÍ VARIACE“							
32924	Mini jablečná taštička 40 g	Savoureux	Jemné	PAC	255	64	str. 29
31252	Mini jablečná taštička 40 g	Savoureux Origine	AOP	PAC	255	64	str. 27
30227	Mini jablečná taštička 40 g	Bridor Une Recette Lenôtre Professionnel	AOP	PAC	255	64	str. 21
ŘADA „INCONTOURNABLES“							
30228	Jablečná taštička 105 g	Savoureux	Jemné	PAC	50	96	str. 29
32670	Jablečná taštička s vanilkou 150 g	Savoureux	Jemné	PAC	50	96	str. 29
30234	Jablečná taštička 105 g	Savoureux Origine	AOP	PAC	50	96	str. 27

VÝBĚR			Máslo	Technologie	Kusů/ karton	Kartony/ paleta	
ŘADA „MINIATURNÍ VARIACE“							
33320	Výběr jemného pečiva – 3 x 45 kusů	Savoureux	Jemné	PAC	135	96	str. 29
30220	Výběr jemného pečiva – 3 x 45 kusů	Savoureux Origine	AOP	PAC	135	96	str. 27

GURMÁNSKÉ FRANCOUZSKÉ PEČIVO

ŘADA „MINI“			Technologie	Kusů/ karton	Kartony/ paleta	
SLADKÉ POCHOUTKY						
31701	Mini čokoládový twist 28 g		PAC	100	96	str. 32
31293	Mini čokoládový twist 28 g		PŘIPRAVENO KE KYVNUTÍ	180	96	str. 32
32156	Mini brusinkový twist 30 g x 100		PAC	100	96	str. 32
32157	Skořicový mini šnek 35 g		PAC	260	64	str. 32
32330	Mini extra krémový 40 g		PAC	180	64	str. 32
32232	Výběr mini sladkých pochoutek		PAC	140	96	str. 32
SLADKOSTI						
36815	Mini extra malinový 35 g		PAC	150	64	str. 32
36821	Mini finger s krokantem 35 g		PAC	150	64	str. 32
36814	Mini marcipánová jezuitka s pudinkovým krémem a vanilkou z Madagaskaru 40 g		PAC	150	64	str. 32
36822	Výběr Mini sladkostí		PAC	200	64	str. 32
MINI ŠNEKY UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNEL						
36731	Mini šnek s ořechy a karamellem 40 g		PAC	120	96	str. 33
36732	Mini šnek s čokoládou a brusinkami 40 g		PAC	120	96	str. 33
36733	Mini jablečná šnek Tatin 40 g		PAC	120	96	str. 33
36734	Výběr duhových mini šneků		PAC	180	64	str. 33
MŘÍŽKY						
31105	Mini mřížka jahodová 40 g		PAC	100	96	str. 33
31104	Mini mřížka višňová 40 g		PAC	100	96	str. 33

		Technologie	Kusů/ karton	Kartony/ paleta	
31103	Mini mřížka mango 40 g	PAC	100	96	str. 33
31106	Mini jablečná mřížka Tatin 40 g	PAC	100	96	str. 33
31507	Výběr ovocných mini mřížek 40 g	PAC	100	96	str. 33
CROISSANTY Z CELÉHO SVĚTA					
35681	Mini croissant vícezrný 35 g	PAC	180	64	str. 33
35730	Mini croissant Zaatar 35 g	PAC	195	64	str. 33
BRIOŠKY					
30028	Mini briošky	PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ	400	64	str. 33
30031	Mini brioška 60 g	PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ	210	64	str. 33

VÝROBKOVÁ ŘADA „MAXI“		Technologie	Kusů/ karton	Kartony/ paleta	
------------------------------	--	-------------	-----------------	--------------------	--

ŘADA „EXTRA“					
32063	Extra krémový 90 g	PAC	80	64	str. 35
36622	Extra čokokrém 95 g	PAC	70	64	str. 35

PLNĚNÉ CROISSANTY					
NI 37458	Croissanty s meruňkami 70 g	PAC	56	80	str. 34
NI 37459	Croissant plněný lískooříškovým krémem 70 g	PAC	56	80	str. 34
36670	Croissant s meruňkami 90 g	PAC	44	80	str. 34
36671	Croissant s malinovou náplní 90 g	PAC	44	80	str. 34
36672	Croissant plněný lískooříškovým krémem 90 g	PAC	44	80	str. 34
36673	Croissant plněný pudinkovým krémem 90 g	PAC	44	80	str. 34
34421	Croissant plněný mandlovým krémem 90 g	PAC	60	64	str. 34
33442	Croissant plněný lískooříškovým krémem 90 g x 60	PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ	60	96	str. 34
34420	Croissant plněný lískooříškovým krémem 90 g x 60	PAC	60	64	str. 34
35716	Croissant plněný marcipánem 95 g	PAC	60	64	str. 34

CROISSANTY Z CELÉHO SVĚTA					
35435	Croissant Zaatar 70 g	PAC	70	64	str. 36
34732	Mini croissant vícezrný 70 g	PAC	70	64	str. 36

TWISTY					
34045	Meruňkový twist 85 g	PAC	70	64	str. 35
34044	Malinový twist 85 g	PAC	70	64	str. 35
30308	Čokoládový twist 90 g	PAC	70	64	str. 35
33927	Twist s mléčnou čokoládou 90 g	PAC	70	64	str. 35
32155	Brusinkový twist 90 g	PAC	70	64	str. 35
30958	Kravata krémová 100 g	PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ	80	64	str. 35
33472	Meruňkový twist 110 g	PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ	65	64	str. 35
33471	Malinový twist 110 g	PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ	65	64	str. 35
34060	Twist s hořkou čokoládou 110 g	PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ	65	64	str. 35
30302	Čokoládový twist 120 g	PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ	65	64	str. 35

ŠVÝCARKY					
33441	Čokoládová švýcarka 100 g	PAC	70	64	str. 36
30042	Čokoládová švýcarka 120 g	PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ	70	80	str. 36

OSTATNÍ SPECIALITY					
30310	Trojhránek s mandlemi 90 g	PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ	100	56	str. 36
NI 32443	Croissant plněný lískooříškovým krémem 80 g	PAC	40	96	str. 36
35161	Medvědí tlapa plněná lískooříškovým krémem 100 g	PAC	30	96	str. 36
32160	Skořicový šnek 100 g	PAC	60	64	str. 36
30000	Croissant s meruňkami 115 g	PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ	40	96	str. 36
30009	Croissant s meruňkami 115 g	PAC	60	64	str. 36

SVAČINKY		Technologie	Kusů/ karton	Kartony/ paleta	
-----------------	--	-------------	-----------------	--------------------	--

PLNĚNÉ CROISSANTY					
NI 37455	Sýrový croissant 90 g	PAC	60	64	str. 36
NI 37540	Croissant se sýrem a šunkou 90 g	PAC	60	64	str. 36

SLANÉ ŠNEKY					
33123	Slaný šnek se sýrem a šunkou 120 g	PAC	54	64	str. 37
33140	Slaný šnek ve stylu pizzy 120 g	PAC	54	64	str. 37
33141	Slaný šnek se 3 sýry a hořčicí 120 g	PAC	54	64	str. 37
36650	Slaný šnek s pestem 100 g	PAC	60	64	str. 37

MŘÍŽKA					
34401	Sýrová mřížka se šunkou 100 g	PAC	70	64	str. 36

BUN'N'ROLL					
NI 36967	Bun'n'Roll 85 g	PAC	50	80	str. 37



www.bridordefrance.com
www.bridordefrance.tv



Bridor de France – Olivet – 35530 Servon sur Vilaine – Francie – Tel. +33 (0)2 99 00 11 67 – Fax: +33 (0)2 99 00 21 26
Kontakt Francie: commercialfrance@groupeleduff.com – Kontakt svět: exportsales@groupeleduff.com