

NAŠE ZKUŠENOST A DOVEDNOSTI



SHARE

THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD

2023

DŮVOD NAŠÍ EXISTENCE

OD ZALOŽENÍ SPOLEČNOSTI BRIDOR
LOUISEM LE DUFFEM V ROCE 1988
POHÁNÍ JEJÍ TÝMY
NADŠENÍ PRO PEČENÍ

Chléb je nedílnou součástí života na celém světě

Je součástí našeho kulturního dědictví. Každá země má jedinečnou pekařskou tradici, která je živým organismem, co se z generace na generaci vyvíjí. Ať už tradiční či moderní, místní či světové, jednotlivé recepty se mísí a přizpůsobují požadavkům zákazníků.

Podporovat a sdílet mezi sebou pekařské kultury světa

Od francouzské bagety po vynikající norský chléb, od máslového croissantu po japonský croissant z červených fazolí, od indické čapátí po brazilské pao de queijo.

Abychom mohli vytvářet výjimečné produkty, hledáme inspiraci v mimořádných znalostech a dovednostech pekařů a mistrů kuchařů z celého světa... Chléb a jemné pečivo s charakterem a původem, které respektují místní specifika.

Vášeň pro pekařinu pohání společnost Bridor již od samého vzniku

- / Vytvářet a vyrábět nové recepty a pohrávat si při tom s různými chutěmi.
- / Rozvíjet jedinečnou kvalitu našich přísad a vybírat špičkové dodavatele.
- / Spojit průmyslový výkon s jedinečnými dovednostmi.
- / Neústupně bojovat za kvalitu a chuť.
- / Zapojit ženy i muže do všech našich činností a podpořit tak odpovědnější přístup...

Toto vše je posláním společnosti Bridor

Sdílejme společně pekařský talent a kultury, abychom mohli na každý stůl přinést ty nejlepší pekárenské výrobky, a to ve více než 100 zemích po celém světě.

BRIDOR,
Share the bakery cultures of the world*

BRIDOR
V NĚKOLIKA ČÍSLECH

1 miliarda

eur obratu v roce 2022

Zastoupení ve více než
100 zemích

po celém světě

9 výrobních

závodů

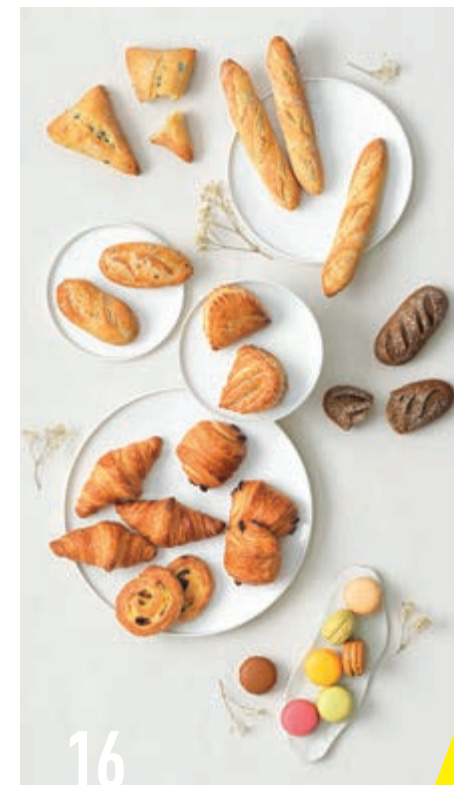
500 000 t

výrobních ročně

3 500

zaměstnanců

OBSAH



- 4 Naše DNA
- 5 Naš závazek
- 8 Pekařské kultury

- 10 Naše zkušenost a dovednosti v pečení chleba
- 14 Naše zkušenost a dovednosti v pečení jemného pečiva
- 18 Naše zkušenost a dovednosti v pečení svačinek
- 19 Naše zkušenost a dovednosti v pečení cukrářských výrobků

- 20 Naše výrobková řada BIO
- 21 Naše výrobková řada pro zdravý životní styl
- 22 Naše novinky 2023
- 27 Naše služby

NAŠE DNA



Zachování řemeslného umění

Již více než 30 let se společnost **Bridor** inspiruje tradicemi **pekařského řemesla a spojuje své síly s mistry pekaři**, aby vám mohla nabídnout poctivé a lahodné pečivo. Díky prestižním partnerstvím, jako jsou partnerství s Maison Lenôtre, Maison Pierre Hermé Paris a Frédéricem Lalosem, laureátem ceny Meilleur Ouvrier de France v kategorii pekař, nabízí Bridor originální kolekce odpovídající požadavkům těch nejnáročnějších zákazníků.



Kvalita již více než 30 let

Bridor používá výrobní metody, které berou ohled na samotné výrobky a doby odpočinku nezbytné pro rozvinutí chutí. Týmy jsou složeny z pekařů, inženýrů a odborníků na kvalitu, kteří pracují společně na výrobě máslového pečiva. Některé chleby jsou vyráběny z kvásku, který se v našich výrobních dílnách zachovává již více než 20 let.

Inovace jako motor

Již od založení společnosti Bridor jsou ženy i muži, kteří v ní působí, poháněni inovací, která je naším motorem. **Každý rok tak nabízíme více než 150 výrobků.** Společnost Bridor, která je několikanásobným držitelem ceny Grand Prix SIRHA Innovation za kvalitu svých inovací, nabízí širokou škálu výrobků odrážejících světové pekařské kultury.



Člověk v srdci našeho řemesla

Od roku 2019 máme volně přístupné robotické exoskelety, které usnadňují pracovní činnost zaměstnanců v historickém výrobním závodě. **V průběhu celého roku jsou pořádány pravidelné akce na podporu integrace, bezpečnosti a pohody na pracovišti.**



NÁŠ ZÁVAZEK



MOUKA

- / 100 % našich běžných mouk zpracovávaných v našich francouzských výrobních závodech je francouzského původu, to znamená, že jsou vyrobeny z francouzské pšenice¹ a zpracovány v mlýnech vzdálených méně než 300 km od našich výrobních závodů.
- / Pšeničné BIO mouky používané k přípravě chlebů vyráběných v našich francouzských závodech jsou také z francouzské BIO pšenice¹.

MÁSLO

- / Pracujeme na sepsání naší charty „Odpovědné máslo Bridor“, kterou budeme podepisovat spolu s našimi partnery – zpracovateli a chovateli.
- / V některých receptech používáme máslo Charentes-Poitou s chráněným označením původu, které uznávají všichni francouzští pekaři.

VEJCE

- / Od 1. ledna 2019 pocházejí vejce ve výrobcích Bridor z našich francouzských závodů od slepic z podestýlkového chovu. V některých výrobových řadách používáme vejce od slepic chovaných na čerstvém vzduchu.



BLAHO KONZUMENTŮ

CLEAN LABEL BRIDOR



K realizaci našich receptů Clean Label Bridor² jsou používány:

- / přísady přírodního původu
- / přísady s barvicími, aromatickými nebo texturačními vlastnostmi, jako je vanilkové aroma nebo kurkuma, která slouží jako barvivo.

V našich recepturách Clean Label Bridor je tolerována pouze kyselina askorbová, jejíž účinek je rozhodující pro konečnou kvalitu chleba a pečiva. Její obsah nikdy nepřesahuje 0,02 %.



74 % Leden 2021

86 % Leden 2023

Cíl do roku 2026
100 %
CLEAN LABEL BRIDOR

ZÁVAZEK VŮČI LEPŠÍM STRAVOVACÍM NAVYKŮM

- 1 Ambiciózní závazek ke snížení obsahu soli:**
2023: naše chleby budou mít maximální obsah soli 1,3 g/100 g³
- 2 Nabídka výrobků se sníženým obsahem soli:**
Recepty vyvinuté s obsahem soli sníženým o 25 % ve srovnání s průměrem podobných výrobků na trhu.

-25%
SOLI

- 3 Řada chlebů s obsahem soli nižším než 0,9 %:**
Tři druhy chleba, které uspokojí potřeby vašich zákazníků.



(1) S výjimkou klimatických podmínek, které znemožňují dodávku 100 % pšenice původem z Francie • (2) Rozsah pokrytí Clean Label Bridor: chléb, jemné pečivo, svačinky, briošky značky Bridor, včetně velkoobchodní nabídky výrobků, kromě kolekce Panidor.
(3) Pečený výrobek v konzumovaném stavu, kromě chlebů Focaccia a kolekce Panidor.



SNÍŽENÍ SPOTŘEBY

**Více než
70 000 m³**

ušetřené vody ročně v našich výrobních závodech do konce roku 2023 díky uplatnění adiabatické technologie. Ta umožňuje stlačovat vzduch, aby se z něj odstranila vlhkost.



100% LED

Celoplošné rozšíření osvětlení pomocí LED v našich francouzských výrobních závodech:



Instalace systému pro mapování spotřeby našich výrobních zařízení nám umožňuje spotřebu co nejlépe přizpůsobit našim požadavkům a zamezit tak plýtvání energií.



30%

snížení spotřeby plynu pro naše zásobníky teplé vody díky rekuperaci tepla ze strojoven pro předehřev teplé sanitární vody.

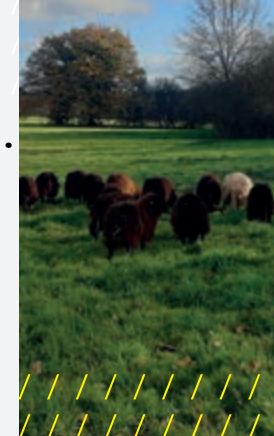
540 MW

bude ušetřeno v roce 2023 díky instalaci fotovoltaické elektrárny v našem závodě v Louverné.



**CERTIFIKOVANÁ SPOLEČNOST
HOSPODAŘENÍ S ENERGIÍ**

Tato certifikace zvyšuje hodnotu společnosti, které se zavázaly snižovat svůj dopad na životní prostředí, šetřit zdroje a zlepšovat své výsledky prostřednictvím efektivního hospodaření s energií.



BIODIVERZITA

Biodiverzita představuje nedílnou součást všech našich budoucích projektů. Náš závod v Louverné se dnes pyšní 6 včelími úly a údržbu okolní zeleně zajišťují ovce v rámci projektu zelených pastvin „Les Moutons de l'Ouest“ (Ovce ze západu).

EKOLOGICKÝ PŘÍSTUP



100 % naší průmyslové vody se využívá k zavlažování polí v blízkosti našich výrobních závodů. V roce 2021 to činilo 110 000 m³ opakovaně použité vody!

100 %

našeho odpadu je nyní zhodnocováno recyklací, krměním zvířat nebo vytápěním budov.



Eliminace kartonových obalů zajišťuje o 4 500 t méně odpadu!





ÚČTA K ŽENÁM
A MUŽŮM

ZDRAVÍ, BEZPEČNOST A ZDRAVÝ ŽIVOTNÍ STYL



DRŽITEL CERTIFIKÁTU V OBLASTI BEZPEČNOSTI A OCHRANY ZDRAVÍ PŘI PRÁCI

Tato certifikace podporuje společnosti v začleňování politiky řízení bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, jejíž součástí jsou konkrétní cíle.



SPOLEČNOST NESOUCÍ OZNAČENÍ „PRŮMYSLOVÁ VITRINA BUDOUCNOSTI“

Toto označení je oceněním technologických inovací zaměřených na člověka v našich výrobních závodech.

Méně než 50 %

pracovních úrazů s pracovní neschopností do roku 2024
ve všech servisních jednotkách a činnostech ve světě.



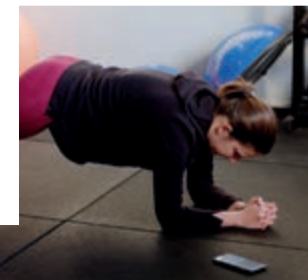
INTEGRACE, SKOLENÍ A DIVERZITA



V roce 2019 jsme do výroby začlenili první exoskelety. Od té doby jsme k nim přidali **snímače svalové aktivity**, které umocňují přínos exoskeletů.



Díky projektu HUMAN mohou zaměstnanci využívat **personalizovaný sportovní program** a posilovnu, což jim pomáhá předcházet rizikům zranění a muskuloskeletálních poruch.



Certifikační vzdělávací program (CQP) s názvem **PASSEPORT BRIDOR** využilo od jeho vzniku více než 60 zaměstnanců. Kmotrem programu je Frédéric Lalos (nositel titulu Meilleur ouvrier de France v oboru pekařství).

V roce 2021 jsme v našich výrobních závodech zavedli **dva chatboty**. První z nich poskytuje zaměstnancům podporu při odstraňování problémů na výrobních linkách, druhý poskytuje 24 hodin denně, 7 dní v týdnu odpovědi na otázky týkající se lidských zdrojů.



Měsíc červenec je ve společnosti Bridor každoročně synonymem pro znakovou řeč. **Aby se týmy seznámily se znakovou řečí, pořádáme osvětové workshopy, které vedou neslyšící zaměstnanci.** Na závěr těchto workshopů jsou všem zaměstnancům rozdány karty s informacemi, aby mohli osvojené praktiky uplatňovat na jednotlivých odděleních i nadále.

DÁVAT ŽIVOT PEKAŘSKÉ KULTURY

NECHTE SE UNĚST
PEKAŘSKÝMI KULTURAMI
Z CELÉHO SVĚTA



Již několik let je naším cílem sdílet světové pekařské kultury prostřednictvím našich výrobků.



Typické výrobky inspirované místními tradicemi

- / **Rustikal Brot:** chléb výrazné chuti pocházející z dílen Kamps, filiálky skupiny Le Duff v Německu.
- / **Pastel de Nata:** portugalská lahůdka vyráběná v Panidoru, našem výrobním závodě v Portugalsku.



Výrobky inspirované kulturami z celého světa, obohacené o naše francouzské dovednosti

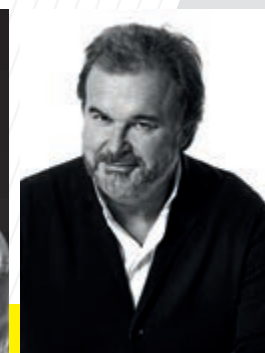
- / **Šnek Ultra Kanel:** jemné pečivo inspirované skandinávským pekařským uměním s intenzivní chutí skořice.
- / **Croissant zaatar:** máslový croissant s příchutí orientu, kterou mu dodává směs koření a aromatických bylin.
- / **Chléb ve stylu Panettone:** chléb bohatý na přísady, inspirovaný italskou brioškou.
- / A mnoho dalších...!

Partnerství s šéfkuchaři z celého světa

- / **Frédéric Lalos**, nositel titulu Meilleur Ouvrier de France v kategorii pekař, s námi spolupracuje již 12 let na přípravě kolekce chlebů, které odrážejí jeho hlavní hodnoty, kterými jsou dokonalost a kreativita.
- / V roce 2021 navrhl cukrář **Pierre Hermé**, který byl v roce 2016 zvolen nejlepším cukrářem světa, jedinečnou a kreativní kolekci pečiva pro společnost Bridor.
- / **Michel Roux Jr.**, slavný britský kuchař s 60 000 followery na Instagramu, je ambasadorem naší výrobkové řady podepsané Frédéricem Lalosem v Anglii. Sortiment, který splňuje požadavky na kvalitu a chuť.
- / **Johann Lafer**, původem rakouský šéfkuchař žijící v Německu, se ve své zemi stal opravdovou kulinářskou ikonou. Již nějaký čas s námi spolupracuje na vývoji nových výrobků.



Frédéric Lalos



Pierre Hermé



Michel Roux Jr.



BBCC
BRIDOR BAKERY CULTURES
CLUB

Recepty, které vás obklopí místními pekařskými kulturami

Objevte více než 130 receptů vyvinutých našimi šéfkuchaři a pekařskými mistry z celého světa! Tyto karty s recepty, které si můžete stáhnout z našich webových stránek, jsou filtrovány podle okamžiků vhodných ke konzumaci, doby přípravy a náročnosti přípravy.



BONUS: Seznamte se také s tipy našich mistrů pekařů!

Bridor Bakery Cultures Club

V roce 2020 jsme založili Bridor Bakery Cultures Club. Tento prostor pro sdílení, úvahy a připomínky sdružuje 40 mistrů pekařů z celého světa. **Společně zde diskutují o nových trendech, místních kulinářských tradicích a osvědčených postupech uplatňovaných při pečení.**

Naši pekaři se také účastní mezinárodních akcí pořádaných společnostmi Bridor. Mezi tyto akce patří každoroční soutěž kulinářské tvořivosti (Concours de Créativité Culinaire), která je vyzývá, aby prostřednictvím výrobků Bridor vzdali hold svým regionálním pekařským kulturám.



Oskenujte tento kód a objevte soutěžní recepty!

CHLÉB

Naše zkušenost a dovednosti

Suroviny prvotřídní kvality

- / Pšeničná mouka minimálně typu T65: od roku 2021 je veškerá naše tradiční mouka vyráběna z **pšenice pěstované ve Francii**.*
- / **Kvásek připravovaný v našich výrobních dílnách** odpovídá velmi přísným požadavkům.

Příchuť tradice

- / Těsto se zpracovává, hněte a tvaruje pomalu.
- / Dodržujeme **dostatečně dlouhou dobu kynutí a odpočinku**, což zaručuje kyprou střídu a jedinečnou chuť.
- / Pečení a předpečení v **nístějové peci**.

Zkušenost, dovednosti a kreativita

- / Tato nabídka inspirovaná **dovednostmi francouzských pekařů a pekařskými kulturami z celého světa** vám přináší rozsáhlou výrobní řadu chlebů rozmanitých tvarů a chutí.

Závazek vůči lepším stravovacím návykům

- / **98 % našich chlebů nese označení Clean Label Bridor.**



NAŠE KOLEKCE

Chléb ve francouzském stylu



Bridor Une Recette Lenôte Professionnels

Velmi jemné **dalamančky vyrobené ve spolupráci s Maison Lenôte**, ve většině případů **nařezávané ručně**.



Frédéric Lalos pro Bridor

Výběr těch **nejlepších chlebů** připravených s Frédéricem Lalosem, **laureátem ceny Meilleur Ouvrier de France v kategorii pekař**.



Speciální chleby Gourmets

Prémiová kolekce Bridor přinášející širokou nabídku **rustikálních chlebů intenzivní chuti**.



Les Gourmands

Opravdu gurmánské chleby s bohatou texturou, **sladké i slané, bohaté na přísady** a vhodné pro jakoukoli příležitost.



Les Essentiels

Klasické tvary a jedinečné receptury připravované především pomocí **pšeničné mouky Label Rouge a kynutého těsta**.

Chleby ze všech koutů světa

Kolekce složená z typických výrobků inspirovaných místními tradicemi a výrobků, které spojují francouzské dovednosti a zkušenosti s různými kulturami světa.

Chleby BIO

Vyrobené z pečlivě vybíraných BIO surovin.

Chleby pro zdravý životní styl

Kolekce s nutričními vlastnostmi, která spojuje výživové potřeby s potěšením.

NÁROČNOST RECEPTU (formování, ruční překládání, ruční nařezávání, ...)

BOHATOST JEDNOTLIVÝCH INGREDIENCÍ (mouka, přísady, ...)

NAŠE KOLEKCE, IKONICKÉHO PEČIVA

*Chléb je
dobrý
jen když
dobře chutná.*

Bridor Une Recette Lenôte Professionnels

Bohatost francouzského pekařství a exkluzivní recepty **připravované ve spolupráci s Maison Lenôte v Paříži** přinášejí miniaturní verze, které jsou **ideální na servis v hotelech a restauracích**. Bochánky z této výrobové řady se vyznačují svojí rafinovaností a lahodnou chutí. **Ve většině případů jsou nařezávány ručně, jsou vyráběny z kvásku a pečeny v opravdové kamenné peci**. Přinášejí rozmanitou nabídku potěšení z celé řady receptů, tvarů a chutí.



ZAMĚŘENO NA

LA FINEDOR®

Ikonický dala mánek, synonymum pro francouzskou eleganci a rafinovanost. Dalamánky Finedor® se vyrábí z tradiční pšeničné mouky (T65) a pšeničného kvásku, a jsou nařezávány ručně. Stanou se ozdobou vašeho stolu a přizpůsobí se všem vašim receptům.



Bridor Signé *Frédéric Lalos* MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Společnost Bridor spolupracovala s Frédéricem Lalosem, držitelem ceny Meilleur Ouvrier de France (ocenění Nejlepší francouzský řemeslník), aby mohla svým zákazníkům nabídnout chleby, které v sobě spojují kreativitu s dokonalostí.

ZAMĚŘENO NA

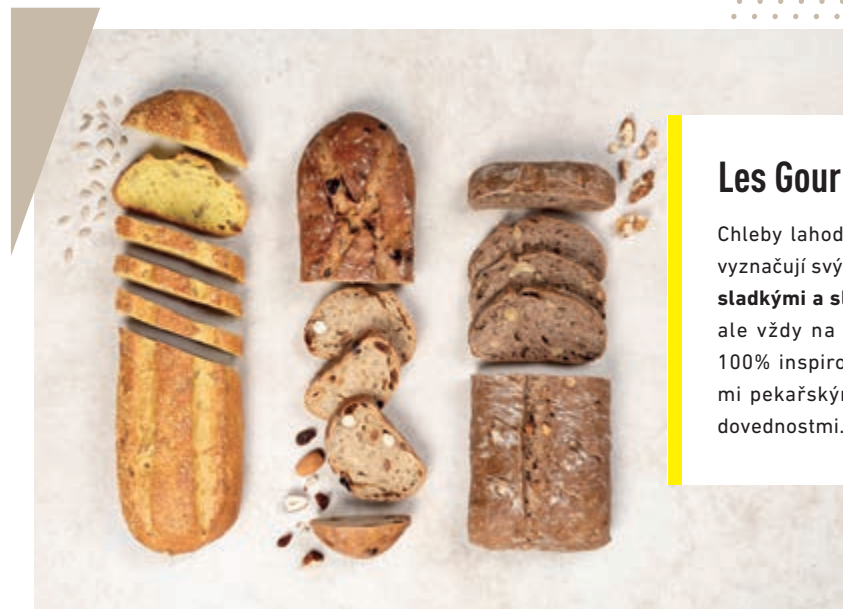
CHLĚB S OVOCEM OD FRÉDÉRICI LALOSE

Tyto chleby Bridor od Frédérica Lalose obsahují správnou dávku ovoce a díky pečlivě vybraným příměsím spojují jemnou střídu s **intenzivní chutí**. Jemné směsi pšeničné, žitné a pohankové mouky umocňují charakter těchto speciálních chlebů, jejichž chuť je zjemněna ovocnými přísadami.

Speciální chleby Gourmets

Chleby z této kolekce spočívají na 3 základních pilířích: **kvalitě, dovednostech a kreativitě.**

Přísady jsou vybírány s největší pečlivostí a kvásky jsou vyráběny v našich dílnách, kde je jim dopřána dlouhá doba kvašení. Nabídka obsahuje zajímavé tvary a detaily, které se přizpůsobí vašim potřebám.



Les Gourmands

Chleby lahodné chuti, které se vyznačují svými recepturami **se sladkými a slanými přísadami**, ale vždy na základu, který je 100% inspirován francouzskými pekařskými zkušenostmi a dovednostmi.

Chleby ze všech koutů světa

Kolekce, ve které se odráží pekařské kultury světa:

- / Chleby s charakteristickými recepty z různých zemí
- / Chleby s recepturami inspirovanými místními kulturami a obohacené o francouzské dovednosti

V této kolekci naleznete vynikající chleby, jako je například norský chléb inspirovaný Skandinávií nebo typicky italská Focaccia Genovese



ZAMĚŘENO NA

CHLÉB FOCACCIA

Výrobek v srdci italské kulinářské historie! Tento výrobek, typický pro italskou gastronomii, se konzumuje kdykoli během dne a existuje v několika variantách:

/ **Focaccia Ligure nebo Genovese:** vláčná, hutná a poměrně slaná, s otvory po celém svém povrchu.

/ **Focaccia Romana:** nazývaná také Pinsa nebo Focaccia alla pala. Tato focaccia je spíše plochá a křupavá, čehož je dosaženo dlouhou fermentací. V katalogu Břidor ji najdete pod názvem „Cinquanta“, který je odkazem na 50 hodin fermentace!

JEMNÉ PEČIVO

Naše zkušenost a dovednosti

Listování vysoké kvality

- / **Máslo** je základem pro převážnou část našich výrobních řad: máslo s chráněným označením původu AOP Charentes-Poitou nebo jemné máslo, díky kterému se pečivo doslova rozpouští v ústech.
- / **Francouzská mouka:** tradiční pšeničná mouka vyráběná z pšenice pěstované ve Francii¹.
- / S vejci od slepic z podestýlkového chovu nebo chovaných ve volném výběhu, pro naše francouzské výrobní závody.

Příchuť tradice

- / Jemné pečivo **v duchu francouzské pekařské tradice.** Těsto se nechává dlouhé hodiny odpočinout, což umožňuje přípravu lahodného jemného pečiva s rafinovanou intenzivní vůní a zlatavou krustou.

Flexibilita a rychlost

- / Výrobky se přizpůsobí každé situaci a jsou k dispozici buď ve verzi PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ nebo PŘIPRAVENO K PEČENÍ.

Závazek vůči lepším stravovacím návykům

- / **86 % našeho jemného pečiva nese označení Clean Label Bridor².**



NAŠE KOLEKCE

Jemné pečivo po francouzsku



Bridor X Pierre Hermé Paris

Kolekce jemného pečiva, které přináší něco zcela nového jak z hlediska chuti, tak i z hlediska jemnosti použitých přísad.



Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels

Dokonalost francouzského pekařství ve službách profesionálů v hotelech a restauracích.



Éclat du Terroir

Tato řada výjimečného jemného pečiva v sobě spojuje zkušenost a dovednosti společnosti Bridor inspirované francouzskou tradicí pekařského řemesla.



Inspirace

Nová kolekce nabízející croissanty a čokoládové rolky s výraznou krustou, jasně viditelnými pláty těsta a velkorysími tvary!



Máslový sen

Lahodné pečivo upečené podle receptu s bohatou dávkou másla, díky němuž se pak doslova rozpouští na jazyku.



Pokušení

Listování s příměsí poctivého másla s kapkou mléka¹ a smetany¹ je zárukou neodolatelného chuťového zážitku.



Les Classiques

Střídmá klasika v oblasti jemného pečiva se sametovou texturou z poctivého másla.

Jemné pečivo pro gurmány

Řada opravdu gurmánského jemného pečiva nabízející dvě kolekce: gurmánské pečivo MINI a gurmánské pečivo MAXI.

Jemné pečivo ze všech koutů světa

Když se francouzské pekařské know-how inspirované světovými pekařskými trendy.

Zdravý životní styl a BIO

Kolekce, která v sobě spojuje nutriční přínos, potěšení a kvalitu.

Baker Solution

Jednoduché jemné pečivo s lehkou a křupavou strukturou, vyrobené ze směsného tuku² nebo margarínu³ nejvyšší kvality a pečlivě vybraných přísad.

NAŠE KOLEKCE IKONICKÉ

Bridor X Pierre Hermé Paris

JEDINEČNÁ A KREATIVNÍ SPOLUPRÁCE

Na základě společných hodnot a hlubokého respektu vůči pekařskému řemeslu vytvořili **Bridor a Pierre Hermé Paris kolekci jemného pečiva, které přináší něco zcela nového** jak z hlediska chuti, tak i z hlediska jemnosti použitých přísad.

Pierre Hermé v ní uplatnil stejně vysoké standardy jako v případě svých kreací na základě velmi přísných požadavků. Vytvořil tak **pět receptů, ve kterých spojil chutě a textury, aby s jemností, která je mu vlastní, vykouznil harmonický celek.**

Výběru každé přísady byla věnována velká péče a **zvláštní pozornost byla zaměřena na její původ**: pšenice z Francie, máslo z Bretaně, čokoláda z Madagaskaru, mandle z Kalifornie, šťáva ze sicilských citronů, ...



ZAMĚŘENO NA

MÁSLOVÝ CROISSANT S MANDLOVO-PISTÁCIOVOU NÁPLNÍ 80 G

Máslový croissant z listového těsta je spojením jemné textury a přirozené hořkosti mandlí, která nechává vyniknout jemnou chuť pistácií. Náplň je složena jen z marcipánu a pistáciové pasty.

MÁSLOVÝ CROISSANT S MANDLOVO-CITRONOVOU NÁPLNÍ 80 G

Tento croissant se vyznačuje jemnou náplní z kalifornských mandlí, která je obohacena o výraznou chuť sicilských citronů a kousky citronové kůry.



Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels

PRESTIŽNÍ SPOLUPRÁCE

Tato spolupráce trvá již více než 20 let a je založena na společných hodnotách, jako jsou vysoké nároky, prvotřídní práce a kreativita.

Toto jemné pečivo se vyrábí podle receptur připravených pekařskými mistry z Maison Lenôtre. Jejich společnými jmenovateli jsou **lahodné máslo, vytříbená chuť** a neopakovatelně křupavá textura.

Od šéfkuchařů pro šéfkuchaře, přesně tak vznikla tato prestižní značka. Dnes je nabízena těm nejnáročnějším zákazníkům z celého světa.

ZAMĚŘENO NA

JEMNÉ PEČIVO SVAČINKY

Delikátní a gurmánské, jemné pečivo ve formátu svačinek přináší velké potěšení skryté v malém formátu. Svě místo nalezne na hotelových švédských stolech v době snídaní a přestávek na kávu během seminářů.





Éclat du Terroir

Éclat de Terroir čerpá inspiraci z francouzské pekařské tradice a nabízí vám veškeré znalosti a dovednosti společnosti Bridor v řadě jemného pečiva par excellence.

Receptura založená na poctivém másle, pomalém a postupném listování a dlouhém odpočinku, jejichž výsledkem je neopakovatelná chuť, dokonalá textura a výjimečná kvalita.

Od svého vzniku je recept uchováván v přísné tajnosti. Mocná přirozená vůně a intenzivní chuťový tón karamelu tohoto pečiva se však utajit rozhodně nedá.



91 %

konzumentů považuje Maxi Finger za velmi lahodný*

Gurmánské jemné pečivo

Neopakovatelný zážitek spojený s pocitem potěšení, který vyvolává naše kreativní a poctivé jemné pečivo.

Potěšení, které přináší, dnes plní očekávání našich zákazníků. Touží po nových smyslových zážitcích a po gurmánském potěšení z prvního sousta.

Lahodné jemné pečivo v sobě spojuje nové chutě a nové textury s originálními tvary a zajímavým zdobením. Tato kolekce tak přináší dávku originality a gurmánského požitku prostřednictvím zcela nové řady chutí.

ZAMĚŘENO NA

PLNĚNÉ MINI CROISSANTY

Jemné pečivo, které přináší vrcholný gurmánský zážitek!

- / Mini croissanty 40 g propečené dozlatova
- / Načechrané náplně bohaté na chuť
- / Atraktivní a barevné polevy a posypky umocňují celkový dojem svojí výraznou chutí
- / Vizuálně dokonalá křusta, lahodné máslo a pravidelný tvar



*Zdroj: studie CHD Expert pro Bridor – červen 2022 – 505 konzumentů, v pekárnách

SVAČINKY

Listování vysoké kvality

- / **Máslo** je základem pro převážnou část našich výrobních řad: slané svačinky připravené k pečení, vyrobené z plundrového těsta, které jim dodává křupavou texturu a zlatavý vzhled.
- / **Francouzská mouka:** tradiční pšeničná mouka vyráběná z pšenice pěstované ve Francii¹.
- / Výhradně z vajec od slepic z podestýlkového chovu, pro naše francouzské výrobní závody.

Bohatá chuť a kreativní přístup

- / **Lahodné, bohaté a rozmanité náplně.**
- / **Velký výběr formátů:** miniaturní velikosti pro všechny okamžiky během dne, doma nebo na venku, a maximální velikosti, které jsou vhodné ke konzumaci u stolu i na cestách.
- / **Bun'n'Roll** je bochánek z listového těsta, který nabízí bezpočet možností přípravy lahodných receptů, slaných i sladkých.

Rychlá příprava

- / Nabídka výrobků připravených k pečení, umožňujících rychlou a snadnou realizaci, která jim zaručuje čerstvost za všech okolností.

Závazek vůči lepším stravovacím návykům

- / **76 % našich slaných svačinek nese označení Clean Label Bridor².**



(1) Pro naše francouzské výrobní závody. S výjimkou klimatických podmínek, které znemožňují dodávku 100 % pšenice z Francie. • (2) Kromě kolekce Panidor. • (3) Zdroj: studie CHD Expert pro Bridor – červen 2022 – 505 konzumentů, v pekárnách



89 %

Francouzů považuje
twisty za ideální
pečivo na aperitiv³

ZAMĚŘENO NA

TAŠTIČKA Z LISTOVÉHO TĚSTA SE SYREM LA VACHE QUI RIT® (VESELÁ KRÁVA)

/ Listové těsto připravené k pečení plněné jemným sýrem La Vache Qui Rit® (Veselá kráva)

/ Vizually dokonalá textura listového těsta, **máslo** a dozlatova propečená křusta
/ V krabičkách naleznou konzumenti sáčky nebo nálepky pojednávající o značce



Velkorysé
rozměry
100 g



La vache qui rit® (Veselá kráva) je značka společnosti BEL

CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY



Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels

/ Bridor a věhlasné pekařství Maison Lenôtre dali síly dohromady a výsledkem jsou **jedinečné makronky** s propracovaným vzhledem, intenzivní chutí a vznešenými ingrediencemi. Tato řada v sobě odráží tradice francouzského cukrářského pečiva: **makronky s máslovým krémem, čokoládovou náplní nebo džemem.**

Delikatesy značky Bridor

/ Jedinečná kolekce **vynikajících makronek: elegantní a moderní tvary** vyrobené z přísad nejvyšší kvality a s ohledem na pravidla francouzského pekařského umění.

Pečivo ze všech koutů světa



/ Gurmánské výrobky plné chuti, které jsou **opravdovými symboly místních pekařských kultur**, jako jsou madlenky, ikonické francouzské pečivo, muffiny, jejichž recept k nám byl dovezen přímo ze Spojených států, nebo Pastel de Nata, typická portugalská pochoutka.

65 %

Evropanů
zná Pastel
de Nata⁴

Vyrobeno
v
PORTUGALSKU



ZAMĚŘENO NA

PASTEL DE NATA BY panidor.

Koláček inspirovaný tradiční recepturou tohoto typicky portugalského pečiva je prodychnutý vůní dále, která vychází z jemného krému, v němž najdeme nádech skořice a citronové kůry. Krásně křupavé, jemně karamelizované listové těsto, si vás dokonale podmaní! Dnes je tento výrobek vyhlášený a oblíbený po celém světě. K dispozici ve dvou variantách: s máslem a margarínem.

Pasteis jsou součástí nabídky Panidor, což je značka společnosti Bridor.

(4) Zdroj: studie provedená na 1996 konzumentech ve 4 zemích (Francie, Německo, Španělsko, Anglie), září 2022

BIO

NA BIO SI SNADNO ZVYKNEME!

TAJEMSTVÍ BIO CHLEBŮ A JEMNÉHO PEČIVA BRIDOR?

Vynikající chuť!

Společnost Bridor se zavazuje, že bude svým zákazníkům nabízet především výrobky vynikající chuti!

Jen to nejnětější

Všechny výrobky z řady BIO jsou vyráběny v souladu s chartou Clean Label Bridor.

Cíl: francouzský původ všude, kde je to možné

Všechny suroviny, které používáme k přípravě našich receptů, prochází pečlivým výběrem:

- / Francouzská pšenice k přípravě chleba.
- / Pšeničná mouka a máslo vyráběné ve Francii pro přípravu jemného pečiva.

Naším cílem je používat co nejvíce přísad pocházejících z Francie, neboť 100% francouzský původ u všech přísad není možný! Všechny přísady totiž nerostou ve Francii a bezpochyby ani nikdy neporostou.

Závazek vůči planetě

Výrobní řada BIO je součástí závazku společnosti Bridor, jehož podstatou je ochrana životního prostředí.

To s sebou přináší jasné a přesně stanovené fáze:

- / Využití odpadu
- / Hospodaření s vodou a ochrana půdy



ZDRAVÝ ŽIVOTNÍ STYL



NABÍDKA PLNÍCÍ OČEKÁVÁNÍ NAŠICH KONZUMENTŮ S OHLEDEM NA VÝŽIVOVÉ HODNOTY

Přírodní původ a výživové hodnoty představují základní body závazku Bridor. Tyto hodnoty s námi sdílejí také naši zákazníci, kteří vyžadují vyváženou stravu.

Just a Pinch

Výrobová řada chlebů inspirovaných francouzskými pekařskými dovednostmi, jen se špetkou soli!

LEGUMI



CÍZRNŮVÉ



ZELENÉ ČOČKY



ČERVENÉ ČOČKY

Chléb s luštěninami, který skvěle chutná a představuje úžasný zdroj bílkovin a vlákniny.

NAKED



Jemné pečivo s jednoduchými přísadami 100% přírodního původu, bez obsahu kyseliny askorbové a lecitinu.

BEZ LEPKU

Nabídka 5 výrobků obsahující samostatně balené dalaamánky a sladké pečivo bez obsahu glutenu, která spojuje potěšení s rychlou přípravou.

NOVINKY



Ciabatta



VÝROBKOVÁ ŘADA CHLEBŮ ZE SLUNNÉ ITÁLIE!

Ciabatta je referencí pro pekařskou kulturu Itálie. Tento široký a plochý chléb se těší stejné oblibě jako francouzská bageta a používá se k přípravě sendvičů s celou řadou ingrediencí.

Objevte recepty Bridor inspirované italskou tradicí se špetkou francouzského pekařského umění, jejichž základem je chléb ciabatta:

- ✓ **Kvalitní přísady:** mouka T65 a extra panenský olivový olej.
- ✓ **Prodloužená doba hydratace a dokonalá fermentace** dodávají tomuto chlebu vynikající chuť a střídce typickou pórovitost.
- ✓ **Měkká střída, která se rozpouští na jazyku.**

- 40519 CIABATTA NATURÁL 100 G
- 37147 CIABATTA NATURÁL 140 G
- 41331 CIABATTA NATURÁL 330 G
- 37140 CIABATTA NATURÁL 140 G
- 31612 CIABATTA S OLIVOVÝM OLEJEM
A ZELENÝMI OLIVAMI 180 G



Máslové couque



NOVÁ ŘADA TYPICKÝCH BELGICKÝCH VÝROBKŮ!

Toto typické jemné pečivo pocházející z Belgie je vyráběno z plundrového těsta (těsto na croissanty).

Od croissantu se couque liší svým tvarem. Na rozdíl od croissantu, který se vyrábí ze stočeného trojúhelníku těsta, má couque před tvarováním formu kosočtverce.

- ✓ **Listování s pravým máslem**
- ✓ **Dozlatova propečené výrobky pravidelných tvarů a vynikající chuti**
- ✓ **Velkorysé rozměry**
- ✓ **Extra jemná křupavá textura**
- ✓ **K dispozici ve verzi „připraveno ke kynutí“ a „připraveno k pečení“**



- 40942 COUQUE NATURÁL 75 G X
64 PŘIPRAVENO K PEČENÍ
- 40943 COUQUE S ROZINKAMI 85 G
X 64 PŘIPRAVENO K PEČENÍ
- 40944 COUQUE NATURÁL 80 G X
141 PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ
- 40961 COUQUE S ROZINKAMI 85 G X
135 PŘIPRAVENO KE KYNUTÍ



75 %

francouzských
konzumentů považuje
tyto výrobky za lahodné*

19%
semen

BOHATÉ
NA
VLÁKNINU

41289 TROJHRÁNEK VOLLKORN 750 G X 12
41288 CHLĚB KÜRBISKERN 750 G X 7



Rustikal
Brot  

ZNAMENITOST NĚMECKÉHO PEKAŘSTVÍ!

Společnost Bridor se spojila s firmou Kamps, aby mohla nabízet profesionálním chleby inspirované čistě německou pekařskou tradicí. Tyto chleby jsou pečeny ve formách v Německu a umožňují celému světu poznat podstatu německé kultury!

41289 TROJHRÁNEK VOLLKORN S ŽÍTEM A SEMÍNKY 750 g x 12

- / Vyniká svým **originálním trojúhelníkovým tvarem**.
- / Recept obsahuje **100 % žitné mouky, žitný kvásek a špetku řepného cukru**, což mu dodává sladkokyselou příchuť.
- / Velmi hutná hnědá střída **obohacená o slunečnicová, lněná a sezamová semínka (19 %)**.
- / Povrch je zcela pokrytý semínky, což mu dodává křupavost a přitažlivý vzhled.

41288 CHLĚB KÜRBISKERN S DÝŇOVÝMI SEMÍNKY 750 g x 7

- / Chléb je vyroben z **žitné mouky, pšeničné mouky a kvásku**, což mu dodává jemnou konzistenci.
- / Střída hutná a **bohatá na semínka (19 %)**: dýně, slunečnice, len, sezam a ovesné vločky.
- / Povrch je zcela pokrytý dýňovými a slunečnicovými semínky, což jej činí ještě křupavějším.

PRAKTICKÉ CHLEBY:

- / U těchto chlebů jsou k dispozici různé možnosti zpracování, které vyhovují různým potřebám (rozmrazování před pečením, prosté rozmrazování nebo prosté pečení).

83 %

Francouzů uvádí, že tyto chleby pečené ve formě mají praktický tvar a snadno se krájí*

FINGER GER CHEESE

62 %

konzumentů považuje
svačinky se sýrem za
opravdu lahodné!

41251
FINGER SE SÝREM 90 G X
60 PŘIPRAVENO K PEČENÍ

Finger se sýrem

LAHODNÁ SVAČINKA Z LISTOVÉHO TĚSTA SE SÝREM!

- / Bohatá a krémová sýrová náplň (31 % náplně)
- / Listování s **poctivým máslem** je zárukou dozlatova propečených delikates s jemnou a křupavou texturou
- / **Strouhaný sýr** na povrchu mu dodává ještě lahodnější chuť
- / **Velký formát 90 g** je ideální pro slané i sladké pauzy během dne i jako doprovod k jídlu.

SÝR NOVÝ TREND NA TRHU SE SVAČINKAMI

Růst prodeje svačinek se sýrem je odhadován na 6,3 %
mezi rokem 2022 a rokem 2030 (vyjádření hodnoty)²



baker
SOLUTION

41252 MŘÍŽKA SE ŠUNKOU A SÝREM 100 G X 70
PŘIPRAVENO K PEČENÍ

Mřížka se šunkou a sýrem ze směsného tuku

GURMÁNSKÉ LISTOVÉ
TĚSTO PRO MALÉ I VELKÉ!

- / **Lahodný krémový střed** s krájenou šunkou a sýrem, to vše v sametové bešamelové omáčce, **jinými slovy neodolatelné**
- / Recept provedený na základě **směsného tuku: směsi cukrářského másla a margarínu**
- / Listové těsto s obsahem másla, **které mu dodává jedinečnou, jemně máslovou chuť**
- / Velkorozsý rozměr a hmotnost 100 g **jsou praktické a usnadňují** držení v ruce. Ideální ke konzumaci u stolu nebo v rychlosti během dne.

Baker Solution



9 nových druhů jemného pečiva vyrobeného z margarínu nebo směsného tuku

Jednoduché jemné pečivo s lehkou a křupavou krustou, vyrobené ze směsného tuku¹ nebo margarínu² nejvyšší kvality a pečlivě vybraných přísad. Všechny výrobky z této řady jsou připraveny k pečení.

ŘADA VÝROBKŮ ZE SMĚSNÉHO TUKU

Kombinace příměsí rostlinného původu a vynikajícího másla v řadě výrobků nejvyšší kvality.

- / Receptury s obsahem cukrářského másla, které pečivu dodává **typickou máslovou chuť**
- / Jemné pečivo s vizuálně dokonalou krustou a velkorysími tvary
- / **Margarín vyrobený z pečlivě vybraného oleje**
- / Výrobky nejvyšší kvality za zajímavé ceny

40837 MINI CROISSANT 30 G X 240 PŘIPRAVENO K PEČENÍ

40838 MINI CROISSANT VÍCEZRNÝ 35 G X 180 PŘIPRAVENO K PEČENÍ

40884 ROZINKOVÝ ŠNEK 110 G X 60 PŘIPRAVENO K PEČENÍ

40884 CROISSANT PLNĚNÝ KAKAOVO-OŘÍŠKOVOU NÁPLNÍ 90 G X 40 PŘIPRAVENO K PEČENÍ

40883 CROISSANT S MERUŇKOVOU NÁPLNÍ
90 G X 40 PŘIPRAVENO K PEČENÍ

40880 CROISSANT PLNĚNÝ VANILKOVÝM KRÉMEM
100 G X 50 PŘIPRAVENO K PEČENÍ

ŘADA S MARGARÍNEM

Jemné pečivo z kvalitního margarínu a pečlivě vybraných surovin.

- / Jedinečná chuť
- / Výrobky nejvyšší kvality za zajímavé ceny

40839 MINI ČOKOLÁDOVÁ ROLKA 32 G X 240
PŘIPRAVENO K PEČENÍ

40841 MINI ROZINKOVÝ ŠNEK 35 G X 260 PŘIPRAVENO K PEČENÍ



veganšské PEČIVO

NOVÁ ŘADA LAHODNÝCH VÝROBKŮ
100% ROSTLINNÉHO PŮVODU³!

- / Jemné pečivo vyrobené z **pečlivě vybraných surovin**: margarín nejvyšší kvality a pšeničná mouka francouzského původu
- / Jedinečná chuť a lehká křupavá textura
- / **Velkorysý tvar**
- / **Krusta rostlinného původu** (hrachový protein, voda, cukr) umožňuje dokonalé propečení
- / Recept Clean Label Bridor



41241 CROISSANT VEGAN 70 G X 60 PŘIPRAVENO K PEČENÍ

41221 ČOKOLÁDOVÁ ROLKA VEGAN 80 G X 60 PŘIPRAVENO K PEČENÍ



ZAMĚŘENO NA MARGARÍN BRIDOR

Po mnoha letech hledání ideálních surovin spolu s našimi dodavateli jsme vybrali margarín, který nabízí jedinečné vlastnosti:

- / Jeho bod rozpouštění je podobný bodu rozpouštění másla, což má za následek podobnou texturu a spíše neutrální chuť.
- / Zvláštní zaměření na výběr oleje: palmový olej certifikovaný RSPO (hmotnostní bilance), kokosový olej, řepkový olej (všechny rostlinné oleje jsou nehydrogenované).

(1) Směsný tuk: směs koncentrovaného másla a rostlinných tuků (nehydrogenovaných)
• (2) Kvalitní rostlinný margarín • (3) 100% zemědělských přísad rostlinného původu

Chléb pro skutečné labuže

VYNIKAJÍCÍ CHLEBY
OBOHACENÉ O PŘÍSADY!

Kukuřičný chléb 300 g

Vizuálně přitažlivý chléb s výraznou a ojedinelou chutí

- / Harmonické spojení **pšeničné mouky** s **kukuřičnou**
- / Špetka **kurkumy**, která dodává střídě pěknou žlutou barvu
- / Povrch posypaný **kukuřičnou moukou** poskytuje křupavou konzistenci
- / Jemně sladká příchuť díky slunečnicovým semínkům, která se rozplývají v těstě
- / Clean Label Bridor, zdroj vlákniny a bílkovin

40495 KUKUŘIČNÝ CHLÉB 300 G X 30



Chléb s oříšky 300 g

Rustikální chléb s bohatou příměsí oříšků

- / **Výrazný obsah oříšků (15 %)** poskytuje křupavý povrch a intenzivní chuť
- / **Žitná mouka a špetka sladové ječné mouky** dávají střídce krásnou barvu
- / **Pšeničný kvásek** umožňuje specifickou přípravu chleba a dodává mu příchuť cereálií



40496 CHLÉB S OŘÍŠKY
300 G X 28



Celozrnný chléb BIO

33 % spotřebitelů z celého světa se domnívá, že „CERTIFIKACE BIO“ dodává pekařskému výrobku záruku vyšší kvality*.

- / Celozrnný chléb BIO je vynikající chléb intenzivní chuti
- / Vyrábí se z **mouky T150 pocházející z biologického zemědělství**, která obsahuje všechny prvky pšeničného zrna, které jí dodává jedinečnou chuť a hnědou barvu
- / **Kvásek z celozrnné pšeničné mouky** mu dodává pikantně ovocnou příchuť
- / Špetka **soli z Guérande**
- / Bohatý na vlákninu, zdroj bílkovin a Clean Label Bridor

41170
CELOZRNNÝ CHLÉB BIO 330 G X 26



SLUŽBY NA DOSAH

ZKUŠENOSTI SPOLEČNOSTI BRIDOR NA DOSAH

100% digitální katalog

S více než 300 produkty a 21 kolekce je ideálním prostředkem k seznámení se s kompletní nabídkou společnosti Bridor. Díky automatickým aktualizacím vám umožňuje vybírat si výrobky, které nejlépe vyhovují vašim potřebám.

/ Zcela interaktivní podpora, 100% digitální katalog, který je automaticky aktualizován a obsahuje téměř 2 780 referencí a praktických informací.



Stáhnout katalog



Katalog

Váš personalizovaný uživatelský prostor

PROSTŘEDNICTVÍM SVÉHO UŽIVATELSKÉHO ÚČTU BUDETE MÍT PŘÍSTUP KE VŠEM INFORMACÍM NA STRÁNKÁCH BRIDOR.COM*

- / V tomto prostoru můžete spravovat svůj seznam oblíbených výrobků a získat přístup ke konkrétním informacím a referencím.
- / Můžete zde také sledovat všechny své objednávky, získat přístup k historii nákupů a stahovat dokumenty týkající se výrobků (technické listy, propagační informace, paletizace...).
- / Platforma vám také umožňuje komunikovat s naším zákaznickým centrem v reálném čase.



Přístup k pokynům k pečení

Prostřednictvím naší aplikace získáte přístup k cenným radám našich mistrů pekařů.

JEDNODUCHÉ INSTRUKTAŽNÍ VIDEO



Pomocí krátkých videí můžete sledovat průběh přípravy našich výrobků a zjistit, jak dosáhnout dokonalého pečení.

www.bridor.com/videos

APLIKACE BRIDOR, NÁSTROJ, KTERÝ VÁM USNADNÍ PEČENÍ

Aplikace se přizpůsobí vašim požadavkům a omezením a umožní vám nastavit pečení každé 2 hodiny a nabízet tak pečivo nejvyšší kvality.

Upřesněte následující údaje:

- / typ výrobku
- / typ pece
- / počet plechů
- / počet klientů
- / vaše časy poskytování služeb



a obdržíte optimální program pečení.

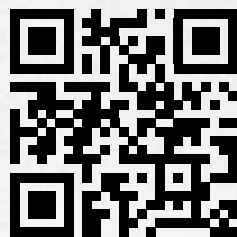


Ochutnali jste
tyto výrobky:



VÁŠ KONTAKT

Stáhněte si
katalog *Bridor*



www.bridor.com

exportsales@groupeleduff.com