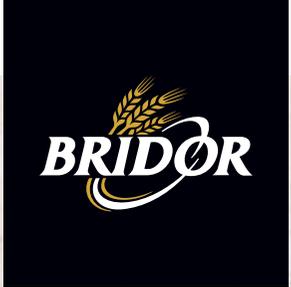


NUESTRO BUEN HACER



SHARE
THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD

2023



NUESTRA RAZÓN DE SER

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

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

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

Transmitir y compartir todas las culturas panaderas del mundo

De la baguette francesa al sabroso pavé nórdico, del croissant de pura mantequilla al croissant japonés con habas rojas, de la chapati india al pao de queijo brasileño. Nos inspiramos en el extraordinario buen hacer de los panaderos y chefs del mundo entero para crear productos excepcionales... Panes y bollería auténticos y de origen natural, que respetan cada particularidad local.

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

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

La misión de Bridor, es todo esto

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

BRIDOR,
Share the bakery cultures of the world*

BRIDOR NUESTRAS CIFRAS

1.000 millones
de euros de CN en 2022

Presencia en más de
100 países
en el mundo

9 centros
de producción

500.000 T
de productos al año

3.500
colaboradores

SUMARIO



4 Nuestro ADN

5 Nuestros compromisos

8 Las culturas panaderas

10 Nuestro buen hacer en Pan

14 Nuestro buen hacer en Bollería

18 Nuestro buen hacer en Snacks

19 Nuestro buen hacer en Pastelería

20 Nuestra gama Bío

21 Nuestra gama Bienestar superior

22 Nuestras novedades 2023

27 Nuestros servicios

NUESTRO ADN



La preservación del buen hacer artesanal

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



La calidad desde hace más de 30 años

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

La innovación como motor

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



El ser humano en el centro de nuestras profesiones

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



NUESTROS COMPROMISOS



HARINA

- / Todas nuestras harinas tradicionales son de origen francés en nuestros centros de producción franceses, es decir, que proceden de trigo francés¹ y se transforman en los molinos franceses situados a menos de 300 Km de nuestros centros de producción.
- / Las harinas de trigo Bío de los panes elaborados en nuestros centros de producción franceses proceden igualmente de trigo Bío francés¹.

MANTEQUILLA

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

HUEVOS

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



EL BIENESTAR DE LOS CONSUMIDORES

CLEAN LABEL BRIDOR



Nuestras recetas Clean Label Bridor² están elaboradas con:

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

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



74 % Enero de 2021

86 % Enero de 2023

▶ Objetivo 2026
100 %
CLEAN LABEL BRIDOR

COMPROMETERSE CON EL BUEN COMER

- 1 Un compromiso ambicioso de reducción de sal:**
2023: nuestros panes tendrán un índice máximo de sal de 1,3 g / 100 g³
- 2 Una oferta de productos con «Bajo contenido en sal»**
Recetas ya elaboradas con un índice de sal inferior al 25 % con respecto a la media de los productos similares del mercado.
- 3 Una gama de pan con menos del 0,9 % de sal:**
Tres panes para responder a las necesidades de sus clientes.

-25%
DE SAL



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



LA PROTECCIÓN DE
NUESTRO ENTORNO

REDUCCIÓN DE LOS CONSUMOS

**+ de
70.000 m³**

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



100 % LED

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



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



-30 %

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

540 MW

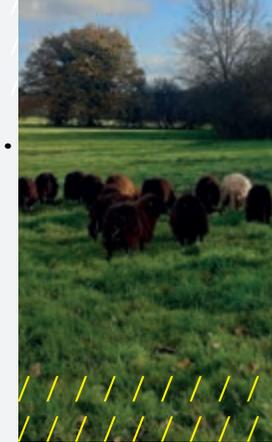
se ahorrarán en 2023, gracias a la **instalación de una central fotovoltaica** en nuestro centro de Louverné.



EMPRESA CERTIFICADA
GESTIÓN DE LA ENERGÍA

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

BIODIVERSIDAD



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

GESTOS ECOLÓGICOS



**El
100 %**

de nuestra agua industrial se utiliza para el riego de los campos cercanos a nuestros centros de producción. ¡En 2021, esto representó 110.000 m³ de agua reutilizados!

El 100 %

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



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





RESPECTO DE LAS MUJERES
Y DE LOS HOMBRES

SALUD, SEGURIDAD Y BIENESTAR



EMPRESA CON EL CERTIFICADO DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO
Esta certificación tiene como objetivo animar a las empresas a integrar una política de gestión de la salud y de la seguridad en el trabajo con la vinculación de objetivos.



**EMPRESA CERTIFICADA CON «VITRINE INDUSTRIE DU FUTUR»
(ESCAPARATE INDUSTRIA DEL FUTURO)**
Esta certificación recompensa las innovaciones tecnológicas centradas en el ser humano de nuestros centros de producción.

-50 %

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



INTEGRACIÓN, FORMACIÓN Y DIVERSIDAD



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



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



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

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



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

TRANSMITIR LAS CULTURAS PANADERAS

ADÉNTRESE EN LAS CULTURAS PANADERAS DEL MUNDO



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



Productos típicos inspirados en lo mejor de las tradiciones locales

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



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

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

Colaboraciones con chefs de todas partes del mundo

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



Frédéric Lalos



Pierre Hermé



Michel Roux Jr.



Recetas que le sumergirán en las culturas panaderas locales

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



EXTRA: ¡Encuentre igualmente los trucos de nuestros Chefs!

El Bridor Bakery Cultures Club

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

BBCC
BRIDOR BAKERY CULTURES
CLUB



Leer este código para descubrir las recetas del Concurso

PANES

Nuestro buen hacer

Materias primas de calidad

- / **Harinas de trigo T65 mínimo:** desde 2021, todas nuestras harinas de trigo clásicas están fabricadas a partir de **trigo cultivado en Francia.***
- / **Masas madres fabricadas en nuestros centros de producción** siguiendo pliegos de condiciones muy precisos.

El sabor de la tradición

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

Buen hacer y creatividad

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

Compromiso con el buen comer

- / **El 98 % de nuestros panes son Clean Label Bridor.**



NUESTRAS COLECCIONES

COMPLEJIDAD DE LA RECETA (moldeado, plegado manual, escarificación manual...)

Panes al estilo francés



Bridor Una Receta Lenôte Professionnels

Panecillos de **gran delicadeza elaborados en colaboración con la casa Lenôte**, mayoritariamente **escarificados a mano**.



Bridor firmado por Frédéric Lalos

Selección de **grandes panes** desarrollados con Frédéric Lalos, **Mejor Artesano Panadero de Francia**.



Los Gourmets

Colección Premium de Bridor con una oferta completa de **panes rústicos con sabores intensos**.



Los Gourmands

Panes muy apetitosos y generosos **dulces o salados, ricos en inclusiones** y adaptados a todos los momentos de consumo.



Los Esenciales

Formas clásicas y recetas bien reconocidas trabajadas principalmente con **harina de trigo Label Rouge y masa fermentada**.

RIQUEZA DE LOS INGREDIENTES DE LA RECETA (harinas, rellenos...)

Panes del Mundo

Una colección formada por productos típicos inspirada en las tradiciones locales y productos que combinan el buen hacer francés con las diferentes culturas del mundo.

Panes Bío

Elaborados con materias primas BÍO rigurosamente seleccionadas.

Panes Bienestar Superior

Una colección con características nutricionales que asocia las calidades nutricionales con el placer.

NUESTRAS COLECCIONES ICÓNICAS

El pan solo es bueno si tiene sabor.

Bridor Una Receta Lenôtre Professionnels

La excelencia de la panadería francesa con recetas exclusivas **elaboradas en colaboración con la casa Lenôtre en París**, presentadas en pequeños formatos, **al servicio de los profesionales de la hotelería y de la restauración**. Los panecillos de esta gama se distinguen por su refinamiento y su delicadeza. Son **en su mayoría escarificados a mano, elaborados con masa madre y horneados en un horno con solera de piedra**. Invitan a disfrutar de diversos placeres con diferentes recetas, formas o sabores.



ANÁLISIS DE

LA FINEDOR®

El panecillo icónico, sinónimo de elegancia y de delicadeza a la francesa. Los Finedor® se fabrican a partir de harina de trigo Tradition (T65), de una masa madre de trigo y están escarificados a mano. Esta gama realzará sus platos y se adaptará a todas sus recetas.



Bridor con firma *Frédéric Lalos* | MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Bridor ha trabajado en colaboración con Frédéric Lalos, Mejor Artesano Panadero de Francia, para ofrecer una gama de panes que conjugan creatividad y excelencia.

ANÁLISIS DE

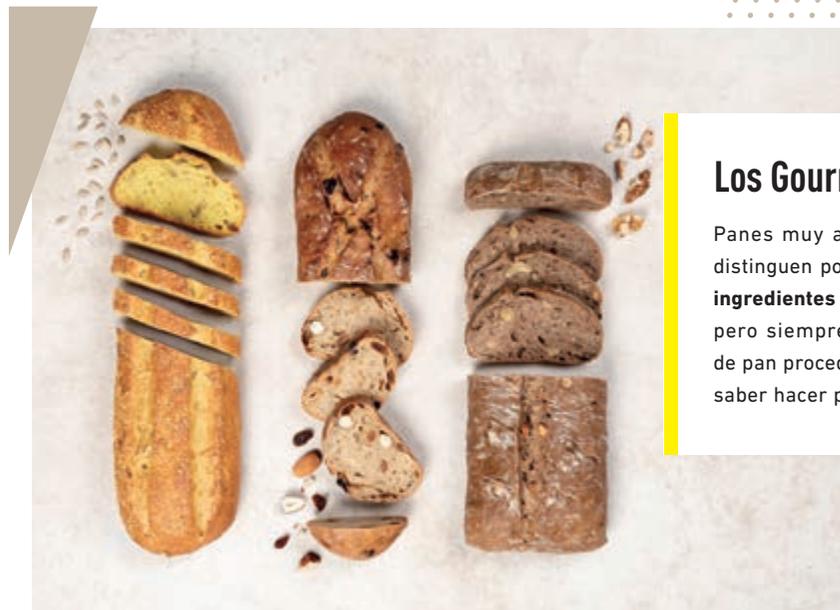
LOS PANES CON FRUTOS FIRMADOS POR FRÉDÉRIC LALOS

Estos panes con la firma **Frédéric Lalos**, abundantes en frutos, combinan la suavidad de la miga con sabores ricos e intensos procedentes de los ingredientes rigurosamente seleccionados. Las sutiles mezclas de harinas de trigo, de centeno y de trigo sarraceno, refuerzan el carácter de estos panes especiales, suavizado por las notas afrutadas de sus inclusiones.

Los Gourmets

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

Los ingredientes son rigurosamente seleccionados y las masas madre se elaboran en nuestros centros de fabricación respetando largos tiempos de fermentación. Se ofrecen con formas y acabados complejos para adaptarse lo mejor posible a sus necesidades.



Los Gourmands

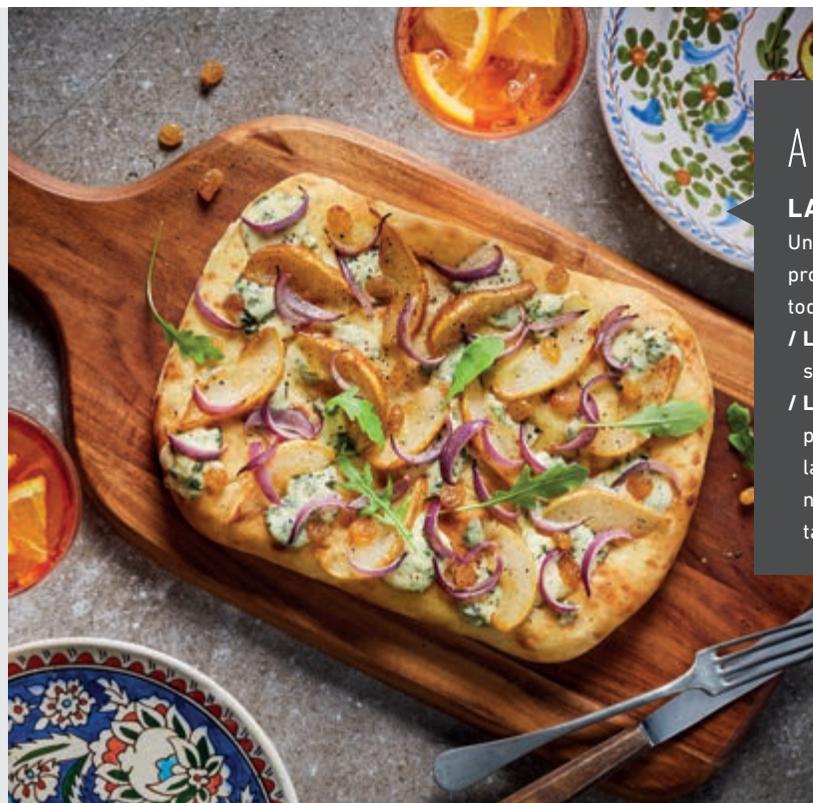
Panes muy apetitosos que se distinguen por sus recetas **con ingredientes dulces o salados**, pero siempre sobre una base de pan procedente al 100 % del saber hacer panadero francés.

Los Panes del Mundo

Una colección que refleja las culturas panaderas del mundo:

- / Panes con recetas emblemáticas de diferentes países
- / Panes con recetas inspiradas en las culturas locales asociadas a nuestro buen hacer francés

Descubra en esta colección panes deliciosos, como por ejemplo, el Pavé Nórdico de inspiración escandinava o la Focaccia Genovese típicamente italiana.



ANÁLISIS DE

LAS FOCACCIAS

Un producto en el centro de la Historia culinaria italiana. Este producto emblemático de la gastronomía italiana, consumido en todos los momentos del día, se presenta en distintas formas:

/ **La Focaccia Ligure o Genovese:** esponjosa, gruesa y bastante salada, con agujeros en toda la superficie.

/ **La Focaccia Romana:** también llamada Pinsa, o Focaccia alla pala. Focaccia bastante plana y crujiente, obtenida con una larga fermentación. En el catálogo Bridor, se presenta con el nombre de «Cinquanta» en referencia a las 50 h de fermentación.

BOLLERÍA

Nuestro buen hacer

Hojaldrado de gran calidad

- / **Pura mantequilla** en la mayoría de nuestras gamas: mantequilla DOP Charentes-Poitou o mantequilla fina para una bollería fundente con fino hojaldrado.
- / **Harinas francesas:** harinas de trigo clásicas elaboradas a partir de trigo cultivado en Francia¹.
- / Con huevos procedentes de gallinas criadas en suelo o al aire libre, para nuestros centros de producción franceses.

El sabor de la tradición

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

Flexibilidad y rapidez

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

Compromiso con el buen comer

- / El 86 % de nuestra bollería tiene la certificación Clean Label Bridor².



NUESTRAS COLECCIONES

Bollería al estilo francés



Bridor x Pierre Hermé Paris

Una colección de bollería inédita, tanto en los sabores como en la delicadeza de sus ingredientes.



Bridor Una Receta Lenôtre Professionnels

Lo mejor de la panadería francesa al servicio de los profesionales de la Hostelería y la Restauración.



Éclat du Terroir

Inspirada en los orígenes de la tradición de amasado francesa, esta gama concentra todo el buen hacer de Bridor en una gama de bollería excepcional.



Los Inspirados

Una nueva colección con un croissant y una napolitana de chocolate muy hojaldrados, con las láminas bien visibles y un volumen generoso.



Los Sabrosos

Una sabrosa bollería realizada con una receta rica en mantequilla, con una textura fundente y un sabor intenso.



Los Irresistibles

Un hojaldrado de pura mantequilla combinado con una receta, en la que el toque de leche¹ y de nata¹ aporta notas intensas en boca.



Los Clásicos

Productos de bollería sencillos y asequibles, de textura tierna, amasados con mantequilla fina.

Bollería Deliciosa

Una gama de bollería exquisita, presentada en dos colecciones: las MINI Gourmandes y las MAXI Gourmandes.

Bollería del Mundo

Cuando el buen hacer panadero francés se inspira en las tendencias panaderas de aquí y de allá.

Bienestar superior & Bío

Una colección que combina beneficios nutricionales, placer y calidad.

Baker Solution

Bollería sencilla con textura ligera y crujiente, elaborada a partir de materia grasa compuesta² (MGC) o de margarina³ (MGV) de alta calidad y de ingredientes rigurosamente seleccionados.

RIQUEZA DE LAS RECETAS

INTENSIDAD DE LA MANTEQUILLA

NUESTRAS COLECCIONES ICONICAS

Bridor x Pierre Hermé Paris

UNA COLABORACIÓN ÚNICA Y CREATIVA

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

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

Cada ingrediente ha sido rigurosamente seleccionado, con **una especial atención al origen de los ingredientes** de esta gama: Trigo francés, Mantequilla de Bretaña, Chocolate puro de Madagascar, Almendras de California, Zumo de limones de Sicilia...



ANÁLISIS DE

CROISSANT RELLENO DE ALMENDRA Y PISTACHO 80 G

Un croissant hojaldrado en el que la esponjosidad y el toque amargo natural de las almendras revelan el sabor delicado y sutil del pistacho. Su relleno se compone únicamente de pasta de almendras y de pasta de pistacho.

CROISSANT RELLENO DE ALMENDRA Y LIMÓN 80 G

Este croissant se distingue por su centro esponjoso con pasta de almendras de California, realzada por el aroma vivo del zumo de limones de Sicilia y de ralladura de limón.



Bridor Una Receta Lenôte Professionnels

UNA PRESTIGIOSA COLABORACIÓN

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

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

Esta **marca de prestigio, pensada por Chefs para Chefs**, se ofrece hoy al mundo entero para nuestros clientes más exigentes.

ANÁLISIS DE

LA BOLLERÍA LUNCH

La bollería en formato lunch, refinada y exquisita, aporta todo el placer de un bocado pequeño, delicado y delicioso. Es indispensable en los buffets del desayuno de la hotelaría y durante los descansos de los seminarios.



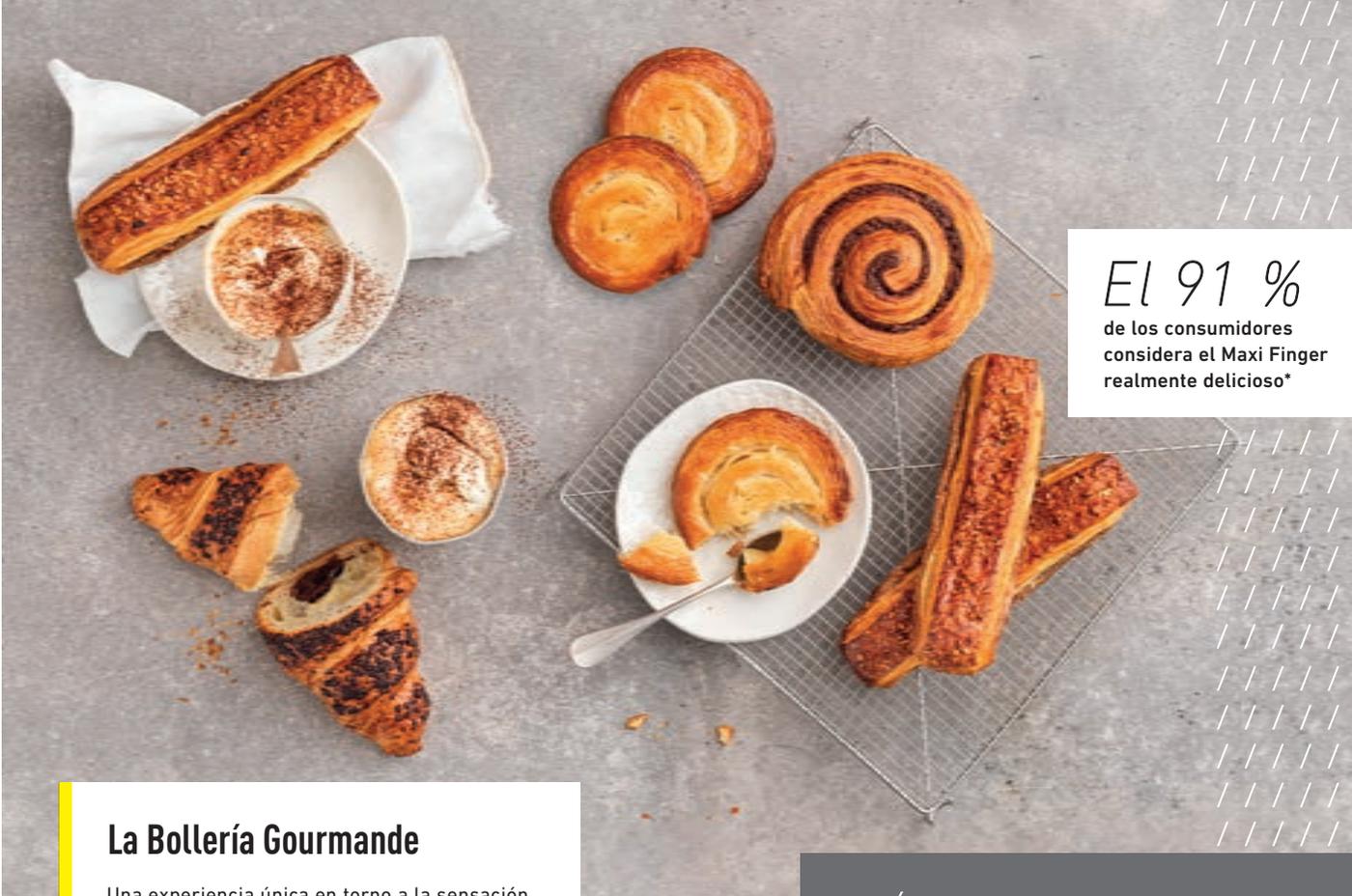


Éclat du Terroir

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

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

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



El 91 %
de los consumidores
considera el Maxi Finger
realmente delicioso*

La Bollería Gourmande

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

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

La bollería Gourmande combina nuevos sabores y nuevas texturas con formas originales y atractivos decorados. Esta colección aporta así un toque de originalidad y exquisitez a través de una experiencia inédita de degustación.

ANÁLISIS DE

LOS MINI CROISSANTS RELLENOS

- ¡Una bollería absolutamente deliciosa!
- / Mini croissants de 40 g dorados y brillantes
- / Rellenos untuosos y ricos en sabores
- / Cubiertas atractivas y llenas de color para una fácil identificación de los sabores
- / Un bonito hojaldrado uniforme de pura mantequilla



* Fuente: estudio CHD Expert para Bridor – junio 2022 – 505 consumidores, en panadería

SNACKING

Hojaldrado de gran calidad

- / **Pura mantequilla** en la mayoría de nuestras gamas: snacks salados listos para hornear realizados con una masa fermentada hojaldrada con una textura crujiente y un hojaldrado bien dorado.
- / **Harinas francesas:** harinas de trigo clásicas elaboradas a partir de trigo cultivado en Francia¹.
- / Exclusivamente con huevos procedentes de gallinas criadas en suelo, para nuestros centros de producción.

Sabores y Creatividad

- / **Sabrosos, generosos y variados rellenos.**
- / **Diferentes formatos:** mini para todos los momentos del día, en casa o fuera, pero también formatos maxi, más abundantes, que se adaptan a un consumo en la mesa o en el momento.
- / El **Bun'n'Roll**, un bollo hojaldrado que ofrece numerosas posibilidades de recetas muy sabrosas, tanto dulces como saladas.

Rapidez de preparación

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

Compromiso con el buen comer

- / **El 76 % de nuestros snacks salados son Clean Label Bridor².**



El 89 %
de los franceses
consideran las trenzas
perfectas para el aperitivo³

ANÁLISIS DE

EL HOJALDRE CON QUESO LA VACHE QUI RIT®

- / Hojaldrado listo para hornear con un centro sabroso y untuoso de queso La Vache Qui Rit®
- / Un hojaldrado con muy buen aspecto **de pura mantequilla** dorado
- / Bolsas o pegatinas incluidas en las cajas para informar a los consumidores sobre la marca



Formato
generoso
100 g



(1) Para nuestros centros de producción franceses. Salvo contingencias climáticas que hagan imposible un suministro de trigo originario al 100 % de Francia • (2) Salvo la colección n° Panidor • (3) Fuente: estudio CHD Expert para Bridor – junio 2022 – 505 consumidores, en panadería

La vaca que ríe® es una marca de la empresa BEL

REPOSTERÍA



Bridor Una Receta Lenôtre Professionnels

✓ Bridor y la Casa Lenôtre se han unido para ofrecer a los profesionales **unos macarons excepcionales**: cuidados acabados, sabores intensos e ingredientes nobles. Esta gama refleja la tradición de la repostería francesa: **macarons rellenos de crema con mantequilla, ganache o compota de frutas**.

Las Delicias con la firma de Bridor

✓ Una colección de **macarons únicos, elegantes y modernos** elaborados a partir de ingredientes de calidad y respetando las reglas del buen hacer francés.

La Repostería del Mundo



✓ Productos exquisitos y sabrosos que son **auténticos símbolos de las culturas locales del mundo entero**, como la magdalena, el icono de la pastelería francesa, los muffins llegados directamente de Estados Unidos, o el Pastel de Nata, la delicia típicamente portuguesa.

El 65 %
de los europeos
conocen el
Pastel de Nata⁴

Elaborado
en
PORTUGAL



ANÁLISIS DE

EL PASTEL DE NATA BY panidor.

Inspirado en la receta tradicional, este pastel típico portugués le hará viajar con su nata realzada con un toque de canela y corteza de limón. ¡Le encantará su hojaldrado muy crujiente con sabor ligeramente caramelizado! Hoy, este producto es conocido y apreciado en todo el mundo. Hay dos versiones disponibles: con mantequilla y con margarina.

Pasteis disponibles en la oferta de Panidor, una marca de la empresa Bridor.

(4) Fuente: estudio realizado con 1996 consumidores, en 4 países (Francia, Alemania, España e Inglaterra), septiembre de 2022

BÍO

¡SE LE COGE EL GUSTO A LO BÍO!

¿CUÁL ES EL SECRETO DE LOS PANES Y LA BOLLERÍA BÍO BRIDOR?

¡Un buen sabor!

¡Bridor se compromete a ofrecer al consumidor productos con buen sabor ante todo!

Justo lo esencial

Todos los productos de la gama BÍO se elaboran siguiendo la carta Clean Label Bridor.

Objetivo: francés al máximo

Las materias primas utilizadas para la elaboración de nuestras recetas se seleccionan rigurosamente:

- / Trigo francés para el pan.
- / Harina de trigo y mantequilla fabricadas en Francia para la bollería.

Nuestro objetivo es tener ingredientes franceses al máximo, ya que no es posible conseguir un origen francés para el 100 % de los productos. El motivo es que no todos los ingredientes crecen en Francia ni sin duda crecerán nunca.

Comprometido con el planeta

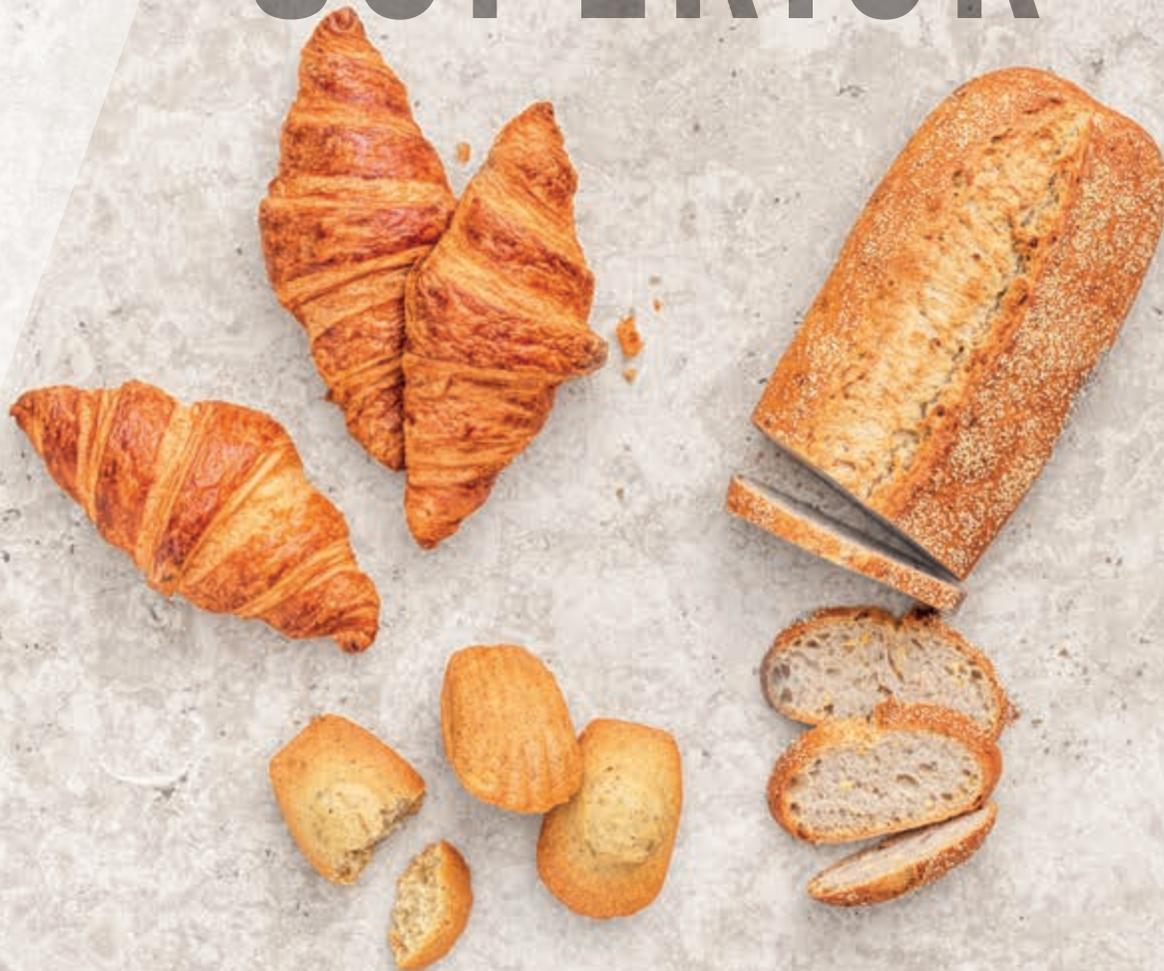
La gama BÍO se enmarca en el compromiso Bridor «Protección del medio ambiente».

Esto pasa por diferentes acciones, claras y bien definidas:

- / Aprovechamiento de los residuos
- / Gestión de las aguas & Protección de los suelos.



BIENESTAR SUPERIOR



UNA OFERTA EN CONSONANCIA CON LAS CONSIDERACIONES NUTRICIONALES DE LOS CONSUMIDORES

El origen natural y la nutrición están en el centro de los compromisos de Bridor. Los consumidores, que desean tener una alimentación más equilibrada, comparten cada vez más estos valores.

Just a Pinch

¡Una gama de panes procedentes del buen hacer panadero francés, con solo una pizca de sal!

LEGUMI  **CARBANZOS**  **LENTEJAS VERDES**  **LENTEJAS CORAL**

Un pan con leguminosas, y a la vez delicioso, fuente de proteínas y fuente de fibra.

NAKED 

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

**SIN
GLÚTEN**

Una oferta de 5 referencias, compuesta por panecillos y dulces individuales sin gluten, que combinan placer y rapidez de preparación.

NOVEDADES



- 40519 CHAPATA TRADICIONAL 100 G
- 37147 CHAPATA CON ACEITE DE OLIVA 140 G
- 41331 CHAPATA TRADICIONAL 330 G
- 37140 CHAPATA TRADICIONAL 140 G
- 31612 CHAPATA CON ACEITE DE OLIVA Y ACEITUNAS VERDES 180 G



Chapata



¡UNA GAMA DE SABROSOS PANES CON LOS COLORES DE ITALIA!

La chapata es la referencia de la cultura panadera italiana. Este pan, tan popular como la baguette en Francia, tiene una forma ancha y plana y sirve como soporte de bocadillo para variadas recetas.

Descubra las recetas de chapata Bridor inspiradas en la tradición italiana pero con un toque del saber hacer francés:

- ! **Ingredientes de calidad:** harina T65 y aceite de oliva virgen extra.
- ! **Una hidratación elevada y un tiempo de fermentación controlado** para un buen sabor y un hermoso alveolado.
- ! Una miga esponjosa y fundente.

Couques de mantequilla



¡LA NUEVA GAMA DE PRODUCTOS TÍPICAMENTE BELGA!

Este imprescindible de Bélgica es un producto de bollería hecho a partir de una masa fermentada de hojaldre (masa de croissant).

La couque se diferencia del croissant por su forma. En efecto, a diferencia del croissant que está hecho de un triángulo de masa enrollada, la couque tiene forma de rombo antes del moldeado.

- ! Hojaldrado de **pura mantequilla** bien desarrollado
- ! Productos con aspectos uniformes, deliciosos y bien dorados
- ! **Formatos generosos**
- ! Textura fundente y crujiente
- ! **Existe en CRUDO y LPC**



- 40942 COUQUE TRADICIONAL 75 G X 64 LPC
- 40943 COUQUE CON PASAS 85 G X 64 LPC
- 40944 COUQUE TRADICIONAL 80 G X 141 CRUDO
- 40961 COUQUE CON PASAS 85 G X 135 CRUDO



El 75 %

de los consumidores franceses considera estos productos deliciosos

19%
de semillas

41289 TRIÁNGULO VOLLKORN 750 G X 12
41288 PAN KÜRBISKERN 750 G X 7



RICO
EN
FIBRAS

Rustikal
Brot  

¡LA EXCELENCIA DE LA PANADERÍA ALEMANA!

Bridor y Kamps se unen para ofrecer a los profesionales productos procedentes de lo mejor de la tradición panadera alemana. Elaborados en Alemania, estos panes horneados en molde transmiten la esencia de la cultura alemana a través del mundo.

41289 TRIÁNGULO VOLLKORN CON CENTENO Y SEMILLAS 750 g x 12

/ Único con su **forma triangular original**.

/ Receta con **100 % harina de centeno, masa madre de centeno y un toque de azúcar de remolacha** para un sabor ácido y ligeramente dulce al mismo tiempo.

/ Miga muy densa, marrón y **rica en semillas de girasol, lino y sésamo (19 %)**.

/ Recubierto por completo de semillas, presenta una corteza crujiente y con un aspecto atractivo

41288 PAN KÜRBISKERN CON SEMILLAS DE CALABAZA 750 g x 7

/ Elaborado con **harina de centeno, harina de trigo y masa madre** con notas dulces.

/ Miga densa y **rica en semillas (19 %)**: calabaza, girasol, lino, sésamo y copos de avena.

/ Recubierto completamente de semillas de calabaza y de girasol para una mayor textura crujiente

PANES PRÁCTICOS:

/ Se ofrecen diferentes preparaciones para estos panes adaptándose a las diferentes necesidades (descongelación seguida de horneado, simple descongelación o simple horneado).

El 83 % de los franceses considera que estos panes horneados en molde tienen una forma práctica y fácil de cortar*



El 62 %

de los consumidores consideran los snacks de queso muy apetitosos¹

41251
FINGER QUESO 90
G X 60 LPC

Finger de Queso

¡UN SNACK HOJALDRADO DELICIOSO CON QUESO!

- / Un relleno **abundante y cremoso** con queso (31 % de relleno)
- / Un hermoso hojaldrado **de pura mantequilla** bien dorado con una textura crujiente y fundente
- / **Emmental rallado** por encima para un producto aún más delicioso
- / **Formato delicioso de 90 g**, perfecto para todos los momentos salados del día o como acompañamiento de una comida.

EL QUESO, UNA FUERTE TENDENCIA EN EL MERCADO DEL SNACKING

El crecimiento del mercado de los snacks con queso se estima en un 6,3 % de 2022 a 2030 (en valor)²



41252 CESTA JAMÓN Y QUESO 100G X 70 LPC

Cesta Jamón y Queso MGC

¡UN HOJALDRE DELICIOSO PARA LOS PEQUEÑOS Y PARA LOS GRANDES!

- / Un corazón **cremoso exquisito** compuesto por dados de jamón y de queso, y una deliciosa bechamel, **apreciado por la gran mayoría.**
- / Receta realizada con la **MGC (materia grasa compuesta): una mezcla de mantequilla de pastelería y de margarina**
- / Hojaldrado con mantequilla para **un sabor apreciado y una ligera nota a mantequilla**
- / Un formato generoso de 100 g, **práctico y fácil** de coger con la mano. Ideal para una comida en la mesa o en el momento.

Baker Solution

9 novedades de referencias de bollería MGC y MGV



Bollería sencilla con textura ligera y crujiente, elaborada a partir de materia grasa compuesta¹ (MGC) o de margarina² (MGV) de alta calidad y de ingredientes rigurosamente seleccionados. Todos los productos de la gama están Listos para Cocer.

GAMA MATERIA GRASA COMPUESTA (MGC)

La combinación de lo vegetal y del buen sabor de la mantequilla en una gama de bollería de calidad.

- / Recetas con mantequilla de pastelería para un **sabor apreciado y ligeramente a mantequilla**
- / Bollería con un buen hojaldrado y un volumen generoso
- / **Margarina elaborada con aceites cuidadosamente seleccionados**
- / Buena relación calidad-precio

- 40837** MINI CROISSANT 30 G X 240 LPC
- 40838** MINI CROISSANT MULTISEMILLAS 35 G X 180 LPC
- 40882** PAN CON PASAS 110 G X 60 LPC
- 40884** CROISSANT RELLENO DE CACAO Y AVELLANAS 90 G X 40 LPC
- 40883** CROISSANT RELLENO DE ALBARICOQUE 90 G X 40 LPC
- 40880** CROISSANT RELLENO DE CREMA PASTELERA 100 G X 50 LPC

LA GAMA MARGARINA (MGV)

Bollería realizada a partir de margarina de calidad y de ingredientes rigurosamente seleccionados.

- / Sabor bien reconocido
- / Buena relación calidad-precio

- 40839** MINI NAPOLITANA DE CHOCOLATE 32 G X 240 LPC
- 40841** MINI PAN CON PASAS 35 G X 260 LPC



LA BOLLERÍA Vegana

UNA NUEVA GAMA SABROSA Y 100 % VEGETAL³

- / Bollería elaborada a partir de **ingredientes rigurosamente seleccionados:**
Margarina de alta calidad + harina de trigo francés
- / Sabor bien reconocido, textura ligera y crujiente
- / **Volumen generoso**
- / **Dorado vegetal** (proteína de guisante, agua, azúcar) para una bollería bien dorada
- / Receta Clean Label Bridor



41241 CROISSANT VEGANO 70 G X 60 LPC

41221 NAPOLITANA DE CHOCOLATE VEGANA 80 G X 60 LPC



ANÁLISIS DE LA MARGARINA BRIDOR

Tras largos años de investigación con nuestros proveedores, hemos seleccionado una margarina con propiedades especiales:

- / Un punto de fusión similar al de la mantequilla, lo que aporta un laminado con una textura comparable y un sabor bastante neutro.
- / Una elección específica de los aceites utilizados: aceite de palma con el certificado RSPO (mass balance), aceite de coco, aceite de colza (todos los aceites vegetales son no hidrogenados)

(1) Materia Grasa Compuesta (MGC): mezcla de mantequilla concentrada y de materias grasas vegetales (no hidrogenadas) • (2) Margarina de calidad a base de Materias Grasas Vegetales (MGV) • (3) 100 % de ingredientes agrícolas son de origen vegetal

Panes gourmands

DELICIOSOS PANES
CON INCLUSIONES

Pan de maíz 300 g

Un pan apetecible con un sabor intenso y diferente

- / Compuesto de **harina de trigo** y de **harina de maíz**
- / Un **toque de cúrcuma** con una bonita miga amarilla
- / Una cubierta de **sémola de maíz** para una textura más crujiente
- / Notas ligeramente dulces con las semillas de girasol fundentes en la receta
- / Clean Label Bridor, fuente de fibra y de proteínas

40495 PAN DE MAÍZ 300 G X 30



Pavé con Nueces 300 g

Un pavé rústico con abundantes nueces

- / **Rico en nueces (15 %)** para un toque crujiente y un sabor intenso
- / **Harina de centeno** y un **toque de harina de cebada** malteada para una miga llena de color
- / **Masa madre de trigo** para un buen desarrollo del pan y notas de cereales

40496 PAVÉ CON
NUECES 300 G X 28



El PAN integral BÍO

El 33 % de los consumidores mundiales consideran que el «CERTIFICADO BIO» aporta a un producto de panadería una garantía de calidad superior*.

- / El pan integral Bío es un delicioso pan con sabores intensos
- / **Elaborado a partir de harina T150** procedente de la **agricultura biológica**, esta harina contiene todos los elementos del grano de trigo con un sabor único y un color marrón
- / **Masa madre de harina de trigo integral** que aporta notas ligeramente ácidas y afrutadas.
- / Un toque de **sal de Guérande**.
- / Rico en fibra, fuente de proteínas y Clean Label Bridor

41170
PAN INTEGRAL BÍO 330 G X 26



SERVICIOS DE PROXIMIDAD

LA EXPERIENCIA BRIDOR AL ALCANCE DE LA MANO

Un catálogo 100 % digital

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

/ Auténtico **soporte interactivo**, el catálogo 100 % digital se actualiza automáticamente e incluye cerca de 2.780 referencias así como una gran cantidad de información práctica.



Descargar el catálogo



Catálogo

Su espacio de cliente personalizado

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

- / Este espacio le permitirá gestionar su **lista de productos preferidos** y acceder a sus **referencias específicas**.
- / Podrá también **hacer un seguimiento de sus pedidos**, consultar su historial de compras, y descargar los documentos relativos a los productos (fichas técnicas, argumentarios, paletización...).
- / La plataforma le servirá igualmente para ponerse en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.



Una asistencia completa en la preparación

Encuentre en nuestro sitio web y en nuestra aplicación los valiosos consejos de nuestros expertos panaderos.

INSTRUCCIONES DE VÍDEO FÁCILES DE SEGUIR



www.bridor.com/videos

Con la ayuda de vídeos cortos, **siga las diferentes etapas de preparación de nuestros productos** y descubra trucos para perfeccionarlos.

BRIDOR APP, SU HERRAMIENTA DE AYUDA PARA EL HORNEADO

Una aplicación que se ajusta a sus exigencias y permite **organizar los horneados cada 2 horas para ofrecer bollería de calidad**.

Solo tiene que configurar sus datos con respecto:

- / al tipo de producto
- / al tipo de horno
- / al número de placas
- / al número de clientes
- / a sus horarios de servicios

y obtendrá un **planning óptimo de horneado**.

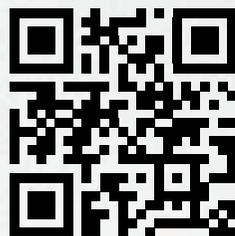


* Para acceder a su cuenta en línea, solicítelo a nuestros equipos (commercialfrance@groupeleduff.com para Francia / exportsales@groupeleduff.com para cualquier otro país).

Ha degustado
los siguientes productos:



Descargue
el catálogo *Bridor*



SU CONTACTO



www.bridor.com

exportsales@groupeleduff.com