

IL NOSTRO SAVOIR-FAIRE



SHARE

THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD

2023

LA NOSTRA RAGIONE DI VITA

LA PASSIONE PANIFICATORIA
ANIMA I TEAM BRIDOR FIN DA
QUANDO L'AZIENDA FU CREATA
DA LOUIS LE DUFF NEL 1988.

In tutto il mondo il pane è il cuore della vita

Fa parte del nostro patrimonio culturale e ogni paese ha la sua cultura panificatoria: vivace, unica e che si trasmette di generazione in generazione. A metà strada tra tradizione e modernità, tra locale e globale, le ricette si incrociano e si reinventano a seconda delle voglie dei consumatori.

Fare vivere e condividere tutte le tradizioni panificatorie al mondo

Dalla baguette francese al gustoso pavé nordico, dal croissant a base di puro burro al croissant giapponese ai fagioli rossi, dal chapati indiano al pao de queijo brasiliano.

Ci ispiriamo allo straordinario savoir-faire dei panificatori e degli chef di tutto il mondo per creare prodotti d'eccezione... Pane e viennoiserie di carattere e di origine naturale, che rispettano ogni specificità locale.

La passione panificatoria anima Bridor fin dalla sua creazione.

- / Immaginare e produrre nuove ricette facendo vivere la diversità dei sapori.
- / Sviluppare l'eccellenza dei nostri ingredienti e delle nostre filiere di approvvigionamento.
- / Coniugare potenza industriale e virtuosità dei savoir-faire.
- / Difendere con intransigenza la qualità e il gusto.
- / Focalizzarci sulle persone per una pratica più sostenibile...

Tutto questo costituisce la missione di Bridor

Condividiamo insieme i talenti e le culture panificatorie per portare su ogni tavola dei prodotti da forno d'eccezione in più di 100 paesi in tutto il mondo.

BRIDOR,
Share the bakery cultures of the world*

BRIDOR IN ALCUNE CIFRE

1 miliardo
di euro di fatturato nel 2022

Presente in più di
100 paesi
in tutto il mondo

9 siti
di produzione

500.000 T
di prodotti all'anno

3.500
collaboratori

SOMMARIO



4 Il nostro DNA

5 I nostri impegni

8 Le culture panificatorie

10 Il nostro savoir-faire Pane

14 Il nostro savoir-faire Viennoiserie

18 Il nostro savoir-faire Snack

19 Il nostro savoir-faire Pasticceria

20 La nostra gamma Bio

21 La nostra gamma Fare Meglio

22 Le nostre novità 2023

27 I nostri servizi

IL NOSTRO DNA



La salvaguardia del savoir-faire artigianale

Da oltre 30 anni **Bridor si ispira alla tradizione panificatoria e si associa a degli chef** per proporre prodotti gustosi e di carattere. Grazie a partenariati prestigiosi come quelli con la Maison Lenôtre, la Maison Pierre Hermé Paris e il Meilleur Ouvrier de France per la panetteria Frédéric Lalos, Bridor propone delle collezioni originali e adeguate a una clientela di fascia alta.



La qualità da oltre 30 anni

Bridor impiega dei metodi di produzione rispettosi dei prodotti e dei tempi di riposo necessari allo sviluppo degli aromi. I team sono composti da panificatori, ingegneri ed esperti della qualità che lavorano a viennoiserie essenzialmente a base di puro burro. Alcuni tipi di pane sono prodotti con il lievito naturale rinfrescato da oltre 20 anni nei nostri stabilimenti di produzione.

L'innovazione come motore

Vero e proprio motore trainante, l'innovazione anima i collaboratori di Bridor fin dalla sua fondazione. **È così che, ogni anno, vengono proposti oltre 150 prodotti.** Ripetutamente premiata per la qualità delle sue innovazioni dal "Grand Prix SIRHA Innovation", Bridor offre un'ampia gamma di prodotti che riflettono le culture panificatorie di tutto il mondo.



Le persone al centro della nostra attività

Dal 2019 sono disponibili degli esoscheletri per migliorare le condizioni di lavoro dei collaboratori del sito storico di produzione. **Inoltre, nel corso dell'anno, vengono organizzate numerose iniziative a favore dell'inserimento professionale, della sicurezza e del benessere.**



NOSTRI IMPEGNI



FARINA

- Tutte le nostre farine convenzionali sono prodotte in Francia nei nostri siti di produzione francesi, ovvero sono realizzate con frumento francese¹ e sono trasformate da mugnai francesi siti a meno di 300 km dai nostri stabilimenti di produzione.
- Le farine di frumento Bio del pane prodotto nei nostri stabilimenti francesi sono anch'esse realizzate con frumenti Bio francesi¹.

BURRO

- Lavoriamo alla redazione e alla firma della nostra Carta Burro Responsabile di Bridor con i nostri partner trasformatori e allevatori.
- In alcune ricette usiamo del burro DOP della Regione Charentes-Poitou, che è riconosciuto all'unanimità dagli artigiani panificatori francesi.

UOVA

- Dal 1° gennaio 2019 le nostre uova per i prodotti Bridor prodotti nei nostri siti francesi provengono da galline allevate a terra. Alcune gamme sono realizzate con uova di galline allevate all'aria aperta.



IL BENESSERE DEI CONSUMATORI

CLEAN LABEL BRIDOR



Le nostre ricette Clean Label Bridor² sono realizzate con:

- ingredienti di origine naturale
- ingredienti dall'effetto colorante, aromatico o testurizzante, come l'aroma di vaniglia o la curcuma per il colore.

Solo l'acido ascorbico, dal ruolo decisivo per la qualità finale dei prodotti, viene tollerato nelle nostre ricette Clean Label Bridor. Qualora sia presente, lo è sempre in quantità inferiore allo 0,02%.

IMPEGNARSI PER UNA SANA ALIMENTAZIONE

- 1 Un impegno ambizioso per la riduzione del sale:
2023: il nostro pane avrà un tenore di sale massimo di 1,3 g/100 g³
- 2 Un'offerta di prodotti "A basso contenuto di sale":
Ricette già elaborate con un contenuto di sale inferiore del 25% rispetto alla media di prodotti analoghi presenti sul mercato.
- 3 Una gamma di pane con meno dello 0,9% di sale:
Tre tipi di pane per rispondere alle esigenze dei vostri clienti.



74% Gennaio 2021

86% Gennaio 2023

▶ Obiettivo 2026
100%
CLEAN LABEL BRIDOR



(1) Salvo in caso di avversità climatiche che rendano impossibile un approvvigionamento di frumento di origine francese al 100%
(2) Ambito Clean Label Bridor: Pane, Viennoiserie, Snack e Brioche della marca Bridor, inclusi i mix di prodotti confezionati da terzi (salvo la collezione Panidor)
(3) Sul prodotto così come viene consumato, tranne le Focacce e la collezione Panidor



LA PROTEZIONE
DELL'AMBIENTE

RIDUZIONE DEI CONSUMI

**Oltre
70.000 m³**

d'acqua all'anno verranno risparmiati sui nostri siti di produzione entro la fine del 2023 grazie all'utilizzo della tecnologia adiabatica. Quest'ultima comprime l'aria per recuperare l'umidità.



100% LED

Impiego generalizzato delle luci LED nei nostri siti di produzione francesi:



L'installazione di un sistema di mappatura del consumo dei nostri impianti di produzione ci permette di limitare i consumi alle nostre esigenze e di evitare lo spreco di energia.



-30%

di consumo di gas per i nostri serbatoi per l'acqua calda grazie al recupero del calore delle sale macchine per preriscaldare l'acqua calda sanitaria.

540 MW

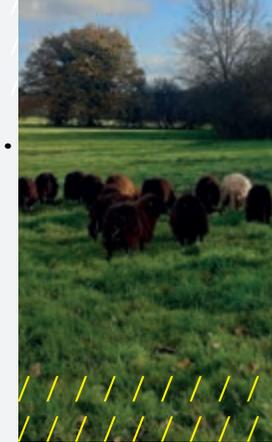
saranno prodotti nel 2023 grazie all'installazione di una centrale fotovoltaica sul nostro sito di Louverné.



**AZIENDA CERTIFICATA
GESTIONE DELL'ENERGIA**

Tale certificazione valorizza le aziende che si impegnano a ridurre il loro impatto sul clima, a preservare le risorse e a migliorare i loro risultati grazie a un'efficace gestione energetica.

BIODIVERSITÀ



La presa in considerazione della biodiversità è parte integrante dello studio di tutti i nostri futuri progetti. Di conseguenza il nostro sito di Louverné dispone ormai di 6 alveari e i suoi spazi verdi sono curati dalle pecore grazie all'eco-pascolo dei "Moutons de l'Ouest" ("Ovini dell'Ovest").

PRASSI ECOLOGICHE



Il 100%

della nostra acqua industriale è utilizzata per l'irrigazione dei campi vicini ai nostri siti di produzione. Nel 2021 corrispondeva a 110.000m³ d'acqua riutilizzata!

Il 100%

dei nostri rifiuti viene valorizzato attraverso il riciclaggio, trasformato in mangime per gli animali o impiegato per il riscaldamento degli edifici.



L'eliminazione degli imballaggi in cartone rappresenta 4.500 T di rifiuti in meno!





IL RISPETTO DELLE
PERSONE

SALUTE, SICUREZZA E FARE MEGLIO



AZIENDA CERTIFICATA SALUTE E SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO
Tale certificazione incoraggia le imprese a integrare una politica di gestione della salute e della sicurezza sul posto di lavoro e a determinarne degli obiettivi.



AZIENDA CERTIFICATA "VITRINE INDUSTRIE DU FUTUR" ("VETRINA DELL'INDUSTRIA DEL FUTURO")
Questo marchio ricompensa le innovazioni tecnologiche incentrate sull'Uomo all'interno dei nostri siti di produzione.

-50%

di **infortuni sul lavoro** entro il 2024 in tutti i servizi e in tutte le attività in giro per il mondo.



INTEGRAZIONE, FORMAZIONE E DIVERSITÀ



Nel 2019 abbiamo integrato i nostri primi esoscheletri. Da allora abbiamo completato il dispositivo con dei **rilevatori dell'attività muscolare** per quantificare i benefici dati dagli esoscheletri.



Grazie al progetto **HUMAN** i dipendenti possono usufruire di un **programma sportivo personalizzato** e di una palestra per accompagnarli nella prevenzione degli infortuni e dei DMS (disturbi muscoloscheletrici).



Dal momento della sua creazione, il **programma formativo con attestato (CQP - Certificato di qualifica professionale)** chiamato **PASSEPORT BRIDOR** è stato utile a oltre 60 collaboratori. Questo programma è sponsorizzato da Frédéric Lalos (MOF per la panetteria).

Nel 2021 abbiamo installato due **chat bot** nei nostri siti di produzione. Il primo per accompagnare i collaboratori nella risoluzione dei problemi sulle linee di produzione, il secondo per fornire 24 ore su 24 e 7 giorni su 7 delle risposte a questioni legate alle Risorse Umane.



Ogni anno da Bridor il mese di luglio è sinonimo di lingua dei segni. **Vengono organizzati dei laboratori di sensibilizzazione, animati da dipendenti sordi, al fine di fare scoprire la lingua dei segni ai nostri team.** Al termine di tali laboratori vengono distribuite delle schede di riepilogo a tutti i dipendenti al fine di fare perdurare la pratica nei vari dipartimenti.

FARE VIVERE LE CULTURE PANIFICATORIE

IMMERGETEVI NELLE
CULTURE PANIFICATORIE
DI TUTTO IL MONDO



Da diversi anni ci teniamo a condividere le culture panificatorie di tutto il mondo attraverso la nostra offerta di prodotti.



Prodotti tipici ispirati dal fulcro delle tradizioni locali

- / **Il Rustikal Brot:** un pane dal gusto intenso realizzato negli stabilimenti Kamps, una filiale del Gruppo Le Duff, in Germania.
- / **Il Pastel de Nata:** una golosità portoghese prodotta da Panidor, il nostro sito di produzione in Portogallo.



Prodotti ispirati alle varie culture del mondo e pervase del nostro savoir-faire alla francese

- / **La Girella Ultra Kanel:** una viennoiserie di ispirazione scandinava dall'intenso gusto di cannella.
- / **Il Croissant Zaatar:** un croissant a base di puro burro dal sapore orientale grazie a un mix di spezie ed erbe aromatiche.
- / **Il Pane tipo Panettone:** un pane ricco di ingredienti aggiunti ispirato al dolce italiano.
- / E molti altri...!

Collaborazioni con degli chef in ogni angolo del mondo

- / **Frédéric Lalos**, Meilleur Ouvrier de France per la panetteria collabora con noi da 12 anni attraverso una collezione di pane che riflette i suoi valori di eccellenza e creatività.
- / Nel 2021 il pasticcere **Pierre Hermé**, eletto Miglior pasticcere al mondo nel 2016, ha immaginato per Bridor una collezione di viennoiserie unica e creativa.
- / **Michel Roux Jr.**, il celebre chef inglese con 60.000 follower su Instagram, è l'ambasciatore della nostra gamma firmata Frédéric Lalos in Inghilterra. Una gamma che risponde alle sue esigenze di qualità e gusto.
- / Chef di origine austriaca residente in Germania, **Johann Lafer** è diventato una vera icona della cucina nel suo paese d'adozione. Da un po' di tempo ci accompagna nello sviluppo di nuovi prodotti.



Frédéric Lalos



Pierre Hermé



Michel Roux Jr.



BBCC
BRIDOR BAKERY CULTURES
CLUB

Ricette che vi immergono nelle culture panificatorie locali

Scoprite oltre 130 ricette elaborate dai nostri chef e panificatori esperti in giro per il mondo! Queste schede-ricette, scaricabili sul nostro sito Internet, possono essere filtrate a seconda del momento della giornata, del tempo di preparazione e della difficoltà di realizzazione.



BONUS: scoprite anche i trucchi dei nostri chef!

Il Bridor Bakery Cultures Club

Nel 2020 abbiamo creato il Bridor Bakery Cultures Club. Questo luogo di condivisione e riflessione riunisce i nostri 40 panificatori esperti in giro per il mondo. **Insieme dibattono sulle nuove tendenze, sulle tradizioni gastronomiche locali e sulle buone prassi da adottare nella panificazione.**

Inoltre i nostri chef partecipano a eventi organizzati da Bridor su scala internazionale. Tra tali eventi figura l'annuale Concorso di creatività culinaria, che li invita a rendere omaggio alla loro cultura panificatoria regionale attraverso i prodotti Bridor.



Scansiona questo codice per scoprire le ricette del concorso!

PANE

Il nostro savoir-faire

Materie prime di qualità

- / **Farine di frumento di tipo "1" o superiori:** dal 2021 tutte le nostre farine di frumento classiche sono prodotte con **frumenti coltivati in Francia.***
- / **Lieviti naturali fabbricati nei nostri stabilimenti di produzione** secondo dei capitolati ben precisi.

Il gusto della tradizione

- / Impasti lavorati e impastati lentamente.
- / Rispetto di un **lungo tempo di fermentazione e di lievitazione** per ottenere una mollica ben alveolata e un gusto unico.
- / Cottura e precottura in un **forno a platea di pietra.**

Savoir-faire e creatività

- / Un'offerta ispirata a **tecniche di panificazione francesi e a culture panificatorie di altri paesi** per un'ampia gamma di pani di forme e sapori diversi.

Impegno per una sana alimentazione

- / **Il 98% del nostro pane è Clean Label Bridor.**



LE NOSTRE COLLEZIONI

LA COMPLESSITÀ DELLA RICETTA (lavorazione, piegatura a mano, incisione a mano...)

Pane alla francese



Bridor Une Recette Lenôte Professionnels

Dei bocconcini di pane **raffinati, elaborati in collaborazione con la Maison Lenôte** e principalmente incisi a mano.



Bridor firmato Frédéric Lalos

Selezione di **grandi pani** sviluppati con Frédéric Lalos, **Meilleur Ouvrier de France per la panetteria**.



I Gourmet

Collezione Premium di Bridor con un'offerta completa di **pane rustico dal gusto intenso**.



I Golosi

Un pane molto goloso e generoso, **dolce o salato, ricco di ingredienti aggiunti** e adatto a ogni momento della giornata.



Gli Essenziali

Forme classiche e ricette per tutti i palati, realizzate principalmente con **farina di frumento Label Rouge e impasto lievitato**.

LA RICCHEZZA DEGLI INGREDIENTI DELLA RICETTA (farine, ingredienti aggiunti...)

Pane dal mondo

Una collezione composta da prodotti tipici ispirati alle tradizioni locali e da prodotti che associano il savoir-faire alla francese alle diverse culture del mondo.

Pane Bio



Elaborato con materie prime BIO rigorosamente selezionate.

Pane Fare Meglio

Una collezione dotata di caratteristiche nutrizionali che associa qualità nutrizionali e gusto.

LE NOSTRE COLLEZIONI EMBLEMATICHE

Bridor Une Recette Lenôte Professionnels

L'eccellenza della panificazione francese con ricette esclusive **elaborate in collaborazione con la Maison Lenôte a Parigi**, disponibili in piccoli formati, **al servizio dei professionisti del settore alberghiero e della ristorazione**. I bocconcini di questa gamma si distinguono per la loro raffinatezza e delicatezza. Sono **principalmente incisi a mano, realizzati con il lievito naturale e cotti in un forno a platea di pietra**. Invitano a variare i sapori grazie a diverse ricette, forme o gusti.



FOCUS SU

IL FINEDOR®

Sinonimo di eleganza e raffinatezza alla francese, i Finedor® sono prodotti con farina di frumento tradizionale (Tipo "1"), lievito di frumento e sono incisi a mano. Sublimeranno tutti i vostri piatti e si adatteranno a tutte le vostre ricette.



Il pane è buono solo se è gustoso.



Bridor firmato *Frédéric Lalos* MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Bridor ha collaborato con Frédéric Lalos, Meilleur Ouvrier de France per la panetteria, al fine di proporre una gamma di pane che associ creatività ed eccellenza.

FOCUS SU

IL PANE ALLA FRUTTA FIRMATO FRÉDÉRIC LALOS

Questi pani Bridor firmati Frédéric Lalos, **ricchi di frutta, associano la morbidezza della mollica a un gusto intenso dovuto a ingredienti minuziosamente selezionati**. Il delicato mix di farina di frumento, di segale e di grano saraceno rafforza il carattere di questi pani speciali, addolciti dalle note fruttate degli ingredienti aggiunti.

I Gourmet

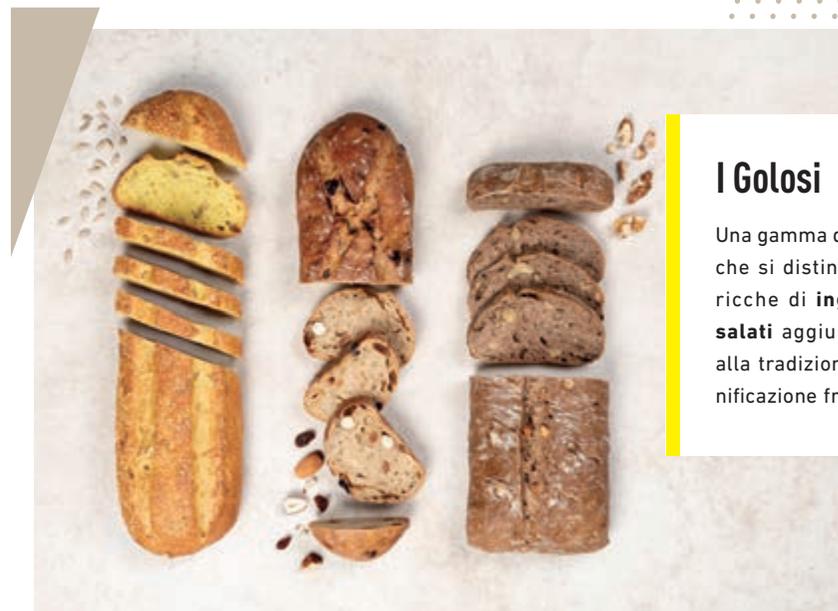
I pani di questa collezione si basano su 3 pilastri: **la qualità, il savoir-faire e la creatività**.

Gli ingredienti sono rigorosamente selezionati e i lieviti naturali sono realizzati nei nostri stabilimenti di produzione rispettando lunghi periodi di fermentazione. Forme e finiture complesse vengono proposte per adattarsi al meglio alle vostre esigenze.



I Golosi

Una gamma di pani ultra-golosi, che si distingue per le ricette ricche di **ingredienti dolci o salati** aggiunti a pani ispirati alla tradizionale arte della panificazione francese.

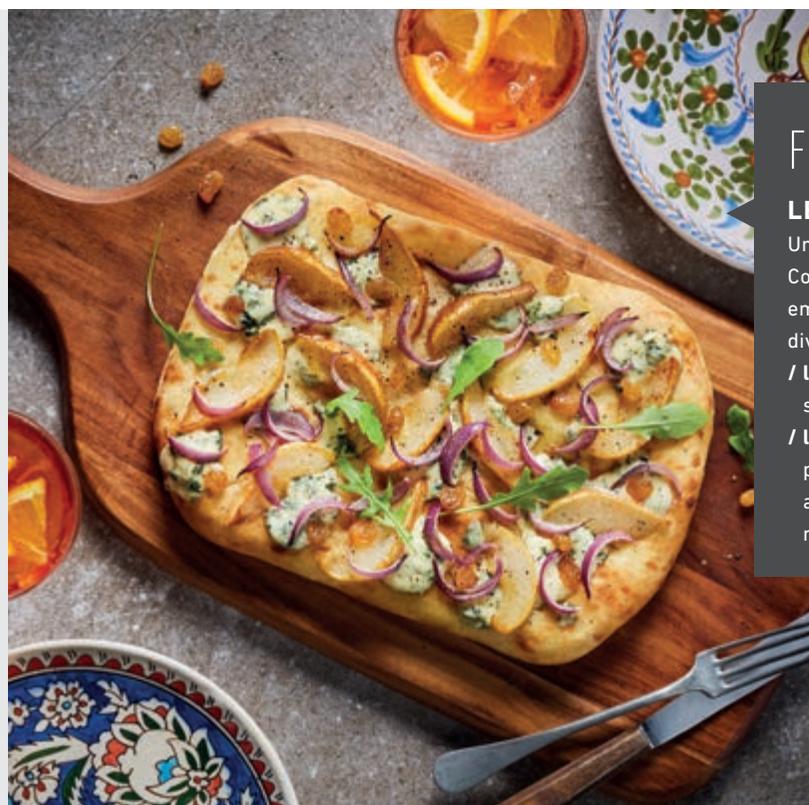


Il Pane dal mondo

Una collezione che riflette le culture panificatorie di tutto il mondo:

- / pane di diversi paesi dalle ricette emblematiche
- / pane con ricette ispirate alle culture locali e pervasive del nostro savoir-faire alla francese

Scoprite in questa collezione dei tipi di pane deliziosi, come ad esempio il Pavé Nordico di ispirazione scandinava o la Focaccia Genovese tipicamente italiana!



FOCUS SU

LE FOCACCE

Un prodotto nel cuore della tradizione gastronomica italiana! Consumato in ogni momento della giornata, questo prodotto emblematico della gastronomia italiana si presenta sotto forme diverse:

/ **la Focaccia Ligure o Genovese**: morbida, spessa e abbastanza salata, con dei buchi su tutta la superficie.

/ **la Focaccia Romana**: viene chiamata anche Pinsa o Focaccia alla pala. Una focaccia abbastanza piatta e croccante, ottenuta grazie a una lunga lievitazione. Nel catalogo Bridor è presente con il nome di "Cinquanta" in riferimento alle 50 ore di lievitazione!

VIENNOISERIE

Il nostro savoir-faire

Una sfoglia di grande qualità

- / **Puro burro** per la maggior parte delle nostre gamme: burro DOP della Regione Charentes-Poitou o burro di prima qualità per delle viennoiseries che si sciolgono in bocca, con una sfoglia sottile.
- / **Farine francesi**: tutte le nostre farine di frumento classiche sono prodotte con frumenti coltivati in Francia¹.
- / A base di uova provenienti da galline allevate a terra o all'aria aperta per i nostri siti di produzione francesi.

Il gusto della tradizione

- / Viennoiseries lavorate **nello spirito della tradizione artigianale francese**. Gli impasti riposano a lungo per ottenere delle viennoiseries saporite dagli aromi complessi, ricchi, intensi e dalla sfoglia dorata.

Flessibilità e rapidità

- / Un'offerta disponibile DA LIEVITARE (pronta da lievitare) e PDC (pronta da cuocere) per rispondere a tutte le esigenze.

Impegno per una sana alimentazione

- / L'86% delle nostre viennoiseries sono Clean Label Bridor².



LE NOSTRE COLLEZIONI

Viennoiserie alla francese



Bridor x Pierre Hermé Paris

Una collezione di viennoiserie inedite sia a livello dei sapori che della raffinatezza degli ingredienti.



Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels

L'eccellenza della panificazione francese al servizio dei professionisti del settore alberghiero e della ristorazione.



Éclat du Terroir

Traendo ispirazione dalle fonti della tradizione artigianale francese, questa gamma concentra tutto il savoir-faire di Bridor per proporre delle viennoiserie d'eccezione.



Gli Inspirés

Una nuova collezione con un croissant e un fagottino al cioccolato dalla bella sfoglia, con strati ben visibili e un volume generoso!



I Savoureux

Viennoiserie saporite realizzate con una ricetta ricca di burro per ottenere una consistenza morbida e un gusto intenso.



Gli Irrésistibles

Una sfoglia a base di puro burro associata a una ricetta caratterizzata da un tocco di latte¹ e panna¹ che regalano delle note intense all'assaggio.



I Classici

Viennoiserie semplici e accessibili, dalla consistenza morbida e lavorate con burro di prima qualità.

Viennoiserie Golose

Una gamma di viennoiserie molto golose, suddivise in due collezioni: le MINI Golosità e le MAXI Golosità.

Viennoiserie dal mondo



Quando le tecniche di panificazione francesi si ispirano alle tendenze locali e dal mondo.

Fare Meglio e Bio



Una collezione che associa vantaggi nutrizionali, gusto e qualità.

Baker Solution

Viennoiserie semplici dalla consistenza leggera e croccante, a base di grasso composto² (GC) o margarina³ (GV) di alta qualità e ingredienti rigorosamente selezionati.

LA RICCHEZZA DELLE RICETTE

L'INTENSITÀ DEL BURRO

(1) In polvere • (2) Grasso composto (GC): un mix di burro concentrato e grassi vegetali (non idrogenati) • (3) Margarina di qualità a base di grassi vegetali (GV)

LE NOSTRE COLLEZIONI EMBLEMATICHE

Bridor x Pierre Hermé Paris

UNA COLLABORAZIONE UNICA E CREATIVA

Animati dai loro valori comuni e da un profondo rispetto per il savoir-faire, **Bridor e Pierre Hermé Paris hanno immaginato una collezione di viennoiserie inedite** sia a livello dei sapori che della raffinatezza degli ingredienti.

Pierre Hermé ha applicato lo stesso rigore che applica alle sue creazioni, definendo un capitolato d'onori rigoroso e preciso. Ha così creato **cinque ricette, per le quali ha immaginato ogni associazione di sapori e texture nonché ogni gusto con la raffinatezza che lo contraddistingue.**

Ogni ingrediente è stato rigorosamente selezionato, prestando **un'attenzione speciale all'origine degli ingredienti** di questa gamma: frumento francese, burro bretone, cioccolato puro del Madagascar, mandorle californiane, succo di limoni di Sicilia...



FOCUS SU

IL CROISSANT FARCITO MANDORLE PISTACCHIO 80 G

Un croissant sfogliato in cui la morbidezza e l'amarezza naturale delle mandorle svelano il gusto delicato e leggero del pistacchio. La sua farcitura è composta esclusivamente da pasta di mandorle e pasta di pistacchio.

IL CROISSANT FARCITO MANDORLE LIMONE 80 G

Questo croissant si distingue per il suo cuore morbido alla pasta di mandorle californiane enfatizzato dalla fragranza intensa del succo di limoni di Sicilia e delle scorzette.



Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels

UNA COLLABORAZIONE PRESTIGIOSA

Questa collaborazione di oltre 20 anni si è costruita attraverso dei valori condivisi in termini di esigenze, eccellenza e creatività.

Queste ricette esclusive sono state pensate dai Maestri Panificatori Lenôtre per creare delle **viennoiserie esclusivamente a base di puro burro**, dai sapori delicati e con una sfoglia eccezionale.

Questo **marchio di prestigio, ideato dagli chef per altri chef**, è oggi proposto in tutto il mondo ai nostri clienti più esigenti.

FOCUS SU

LE VIENNOISERIE LUNCH

Delicate e golose, le viennoiserie in formato Lunch offrono tutto il gusto del prodotto in formato tradizionale, delicato e goloso. Non possono mancare nei buffet della colazione in hotel e durante le pause caffè nei convegni.





Éclat du Terroir

Traendo ispirazione dalle fonti della tradizione artigianale francese, Éclat du Terroir concentra tutto il savoir-faire di Bridor per proporre una gamma di viennoiseries d'eccezione.

Una ricetta a base di puro burro, una laminazione delicata e progressiva dell'impasto e lunghi periodi di riposo conferiscono a questa sfoglia una qualità eccezionale dal punto di vista della consistenza e del sapore.

Questa ricetta, tenuta segreta fin dalla sua creazione, dona a queste viennoiseries una qualità sorprendente a livello di sapore e un'intensa nota di fondo al caramello.



Il 91%
dei consumatori
trova il Maxi Finger
molto goloso*

Le Viennoiseries Golose

Viennoiseries creative e generose che regalano un'esperienza unica e un'intensa sensazione di piacere.

Oggi il piacere gustativo corrisponde a una vera e propria aspettativa da parte dei consumatori. Sono ghiotti di nuove sensazioni e di nuove esperienze gustative golose e originali.

Le Viennoiseries Golose associano sapori nuovi, texture innovative, formati originali e decorazioni appetitose. Questa collezione porta un soffio di originalità e golosità attraverso un'inedita esperienza gustativa.

FOCUS SU

I MINI CROISSANT FARCITI

Viennoiseries per il massimo della golosità!

- / Dei mini croissant da 40 g dorati e lucidi
- / Farciture cremose e ricche di gusto
- / Topping accattivanti e colorati in gusti facili da riconoscere
- / Una bella sfoglia regolare a base di puro burro



* Fonte: studio CHD Expert per Bridor - giugno 2022 - 505 consumatori di prodotti da forno

SNACK

Una sfoglia di grande qualità

- / **Puro burro** per la maggior parte delle nostre gamme: snack salati pronti da cuocere realizzati con una pasta sfoglia lievitata per una consistenza croccante e una sfoglia ben dorata.
- / **Farine francesi**: tutte le nostre farine di frumento classiche sono prodotte con frumenti coltivati in Francia¹.
- / **Esclusivamente** a base di uova provenienti da galline allevate a terra per i nostri siti di produzione francesi.

Gusto e Creatività

- / **Farciture saporite, ricche e varie.**
- / **Diversi formati**: dei formati mini per ogni momento della giornata, dentro e fuori casa, e dei formati maxi, più generosi, perfetti da consumare a tavola o in giro.
- / **Il Bun'n'Roll**, un bun sfogliato che offre diverse possibilità per realizzare delle ricette molto golose, sia dolci che salate.

Veloci da preparare

- / Un'offerta disponibile in formato pronto da cuocere per una preparazione semplice e rapida, che garantisce freschezza e flessibilità.

Impegno per una sana alimentazione

- / **L'76% dei nostri snack salati è Clean Label Bridor².**



L'89%
dei francesi trova
le trecce perfette
per l'aperitivo³

FOCUS SU

IL FAGOTTINO DI PASTA SFOGLIA AL FORMAGGIO LA VACHE QUI RIT[®]

- / Fagottino pronto da cuocere dal cuore goloso e cremoso a base del formaggio La Vache Qui Rit[®]
- / Bella sfoglia dorata a base di **puro burro**
- / Sacchetti o adesivi inclusi nelle confezioni per trasmettere la marca fino ai consumatori



Formato
generoso
100 G



La Vache Qui Rit[®] è un marchio della società BEL

(1) Per i nostri siti di produzione francesi. Salvo in caso di avversità climatiche che rendano impossibile un approvvigionamento di frumento di origine francese al 100%. • (2) Tranne la collezione Panidor • (3) Fonte: studio CHD Expert per Bridor - giugno 2022 - 505 consumatori di prodotti da forno

PASTICCERIA



Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels

/ Bridor e la Maison Lenôtre si sono associate per proporre ai professionisti **dei macaron d'eccezione**: rifiniture accurate, sapori intensi e ingredienti nobili. Questa gamma celebra la tradizione della pasticceria francese: **dei macaron farciti con crema al burro, ganache o composta di frutta**.

Le Delizie firmate Bridor

/ Una collezione di **macaron deliziosi, unici, eleganti e moderni** realizzati con ingredienti di qualità e nel rispetto dei principi del savoir-faire francese.

La Pasticceria dal mondo



/ Prodotti golosi e gustosi che sono dei **veri e propri simboli delle culture panificatorie locali**, come la madeleine (l'icona della pasticceria francese), i muffin originari degli Stati Uniti o il Pastel de Nata, la golosità tipicamente portoghese.

Il 65%
degli europei
conosce il Pastel
de Nata⁴

Prodotto
in
PORTOGALLO



FOCUS SU

IL PASTEL DE NATA BY panidor.

Inspirato alla ricetta tradizionale, questo pasticcino tipicamente portoghese vi farà viaggiare con la sua crema sublimata da un pizzico di cannella e dalla scorza di limone. La sua sfoglia ultra croccante dal gusto leggermente caramellato vi farà impazzire! Oggi questo prodotto è conosciuto e apprezzato in tutto il mondo. Due versioni disponibili: al burro e alla margarina.

Pasteiro disponibili nell'offerta Panidor, una marca della società Bridor.

(4) Fonte: studio condotto su 1.996 consumatori in 4 paesi (Francia, Germania, Spagna, Inghilterra), settembre 2022

BIO

PRENDIAMO GUSTO AL BIO!

IL SEGRETO DEL PANE E DELLE VIENNOISERIE BIO BRIDOR?

Un buon gusto!

Bridor si impegna a proporre ai consumatori prodotti che abbiano innanzitutto un buon gusto!

Solo l'essenziale

Tutti i prodotti della gamma Bio sono elaborati nel rispetto della Carta Clean Label Bridor.

Obiettivo: il massimo di ingredienti francesi

Le materie prime utilizzate per l'elaborazione delle nostre ricette sono rigorosamente selezionate:

- / frumento francese per il pane.
- / farina di frumento e burro prodotti in Francia per le viennoiserie.

Il nostro obiettivo è di avere il massimo di ingredienti francesi in quanto non è possibile realizzare un approvvigionamento francese al 100%! Semplicemente perché alcuni ingredienti non crescono in Francia e sicuramente non ci cresceranno mai.

Impegnati per il pianeta

La gamma Bio rientra nell'impegno Bridor "Protezione dell'ambiente".

Ciò passa attraverso diverse iniziative chiare e ben definite:

- / valorizzazione dei rifiuti
- / gestione dell'acqua e protezione del suolo.



FARE MEGLIO

UN'OFFERTA IN LINEA CON LE CONSIDERAZIONI
NUTRIZIONALI DEI CONSUMATORI

Naturalezza e nutrizione costituiscono il fulcro degli impegni di Bridor. Questi valori sono sempre più condivisi dai consumatori alla ricerca di un'alimentazione più equilibrata.



Just a Pinch

Una gamma di pane ispirata alla tradizionale arte della panificazione francese e con solo un pizzico di sale!

LEGUMI



CECI



LENTICCHIE VERDI



LENTICCHIE CORALLO

Un pane ai legumi allo stesso tempo goloso, fonte di proteine e di fibre.

NAKED



Viennoiserie a base di ingredienti semplici e completamente di origine naturale, senza acido ascorbico e senza lecitina.

**SENZA
GLUTINE**

Un'offerta di 5 referenze composta da bocconcini e pasticcini senza glutine che associano gusto e rapidità nella preparazione.

NOVITÀ



Ciabatta

UNA GAMMA DI PANE GUSTOSA
IN STILE ITALIANO!

La ciabatta è il punto di riferimento della cultura panificatoria italiana. Tanto popolare quanto la baguette in Francia, questo pane ha una forma larga e piatta e serve come base per realizzare diverse ricette.

Scoprite le ricette di ciabatte Bridor ispirate alla tradizione italiana, ma con una punta di savoir-faire alla francese:

- / **ingredienti di qualità:** farina di Tipo "1" e olio extravergine d'oliva.
- / **un'idratazione elevata e un tempo di lievitazione controllato** per ottenere un buon gusto e degli alveoli ben definiti.
- / Mollica soffice

40519 CIABATTA	100 G
37147 CIABATTA ALL'OLIO D'OLIVA	140 G
41331 CIABATTA	330 G
37140 CIABATTA	140 G
31612 CIABATTA ALL'OLIO D'OLIVA E OLIVE VERDI	180 G



Couque al burro

LA NUOVA GAMMA DI PRODOTTI
TIPICAMENTE BELGA!

Questo prodotto fondamentale in Belgio è una viennoiserie realizzata con una pasta sfoglia lievitata (impasto per croissant).

La forma della Couque è diversa da quella del croissant. Infatti, diversamente dal croissant che è realizzato con un triangolo di impasto arrotolato, la Couque ha una forma romboidale prima della lavorazione.

- / Una sfoglia a base di **puro burro** ben sviluppata
- / Prodotti dall'aspetto regolare, golosi e ben dorati
- / **Formati generosi**
- / Consistenza morbida e croccante
- / **Esiste in formato PDC e da lievitare**



- 40942 COUQUE 75 G 64 PZ. PDC
- 40943 COUQUE ALL'UVETTA 85 G 64 PZ. PDC
- 40944 COUQUE 80 G 141 PZ DA LIEVITARE
- 40961 COUQUE ALL'UVETTA 85 G 135 PZ. DA LIEVITARE



Il 75%

dei consumatori francesi
trova che questi prodotti
siano molto golosi*

19%
di semi

41289 TRIANGOLO VOLLKORN 750 G 12 PZ.
41288 PANE KÜRBISKERN 750 G 7 PZ.



RICCO
DI
FIBRE

Rustikal
Brot  

L'ECCELLENZA DELLA PANIFICAZIONE TEDESCA!

Bridor si è associata a Kamps per proporre ai professionisti un pane nato dalla pura tradizione panificatoria tedesca. Questo pane cotto in uno stampo, prodotto in Germania, saprà trasmettere l'essenza della cultura tedesca in giro per il mondo!

41289 TRIANGOLO VOLLKORN SEGALE E SEMI 750 G 12 PZ.

- / Unico con la sua **originale forma triangolare**.
- / Ricetta **completamente a base di farina di segale, lievito di segale e un pizzico di zucchero di barbabietola** per un sapore allo stesso tempo acido e leggermente dolce.
- / Una mollica molto densa, bruna e **ricca di semi di girasole, lino e sesamo (19%)**.
- / Completamente ricoperto di semi per una crosta croccante e un aspetto invitante.

41288 PANE KÜRBISKERN AI SEMI DI ZUCCA 750 G 7 PZ.

- / Realizzato con **farina di segale, farina di frumento e lievito naturale** per delle note delicate.
- / Una mollica densa e **ricca di semi (9%)**: zucca, girasole, lino, sesamo e fiocchi d'avena.
- / Completamente ricoperto di semi di zucca e di girasole per una maggiore croccantezza.

UN PANE PRATICO:

- / per questo pane vengono proposte varie preparazioni al fine di adattarsi alle diverse esigenze (scongelo seguito dalla cottura, semplice scongelamento o semplice cottura).

L'83% dei francesi considera che questo pane cotto nello stampo abbia una forma pratica e facile da affettare*



Il 62%

dei consumatori ritiene che gli snack al formaggio siano molto appetitosi¹

41251
FINGER AL FORMAGGIO
90 G 60 PZ. PDC

Finger al Formaggio

UNO SNACK GOLOSO A BASE DI PASTA SFOGLIA E FORMAGGIO!

- / Una farcitura **ricca e cremosa** al formaggio (31% di farcitura)
- / Una bella sfoglia a base di **puro burro** ben dorata per una consistenza croccante e morbida
- / Dell'**emmental grattugiato** sulla superficie per renderlo ancora più goloso
- / Un **formato goloso da 90 g**, perfetto per tutte le pause salate della giornata o per accompagnare un pasto.

IL FORMAGGIO: UNA GRANDE TENDENZA SUL MERCATO DEGLI SNACK

La crescita del mercato degli snack al formaggio è stimata a 6,3% dal 2022 al 2030 (in valore)²



41252 CESTINO AL PROSCIUTTO E FORMAGGIO
100 G 70 PZ. PDC

Cestino al Prosciutto e Formaggio GC

*BESCIAMELLA, PUÒ ESSERE
APPREZZATO DA TUTTI!*

- / Un cuore **goloso e cremoso** a base di cubetti di prosciutto e formaggio, il tutto abbinato a una deliziosa besciamella e **apprezzato dalla maggior parte della gente**
- / Una ricetta a base di **GC (grasso composto): un mix di burro e margarina**
- / Una sfoglia realizzata con del per un **gusto genuino e una leggera nota al burro**
- / Un formato generoso da 100 g, **pratico e facile** da tenere in mano. Ideale per un pasto a tavola o al volo.

Baker Solution

9 nuovi codici prodotto di viennoiserie GC e GV



Viennoiserie semplici dalla consistenza leggera e croccante, a base di grasso composto¹ (GC) o margarina² (GV) di alta qualità e ingredienti rigorosamente selezionati. Tutti i prodotti della gamma sono pronti da cuocere.

GAMMA A BASE DI GRASSI COMPOSTI (GC)

L'associazione del vegetale e del buon sapore di burro in una gamma di viennoiserie di qualità.

- / Ricette a base di burro per un **gusto genuino e leggermente al burro**
- / Viennoiserie con una bella sfoglia e un volume generoso
- / **Margarina prodotta con oli accuratamente selezionati**
- / Buon rapporto qualità/prezzo

- 40837** MINI CROISSANT 30 G 240 PZ. PDC
- 40838** MINI CROISSANT MULTISEMI 35 G 180 PZ. PDC
- 40882** GIRELLA ALL'UVETTA 110 G 60 PZ. PDC
- 40884** CROISSANT FARCITO AL CACAO-NOCCIOLE 90 G 40 PZ. PDC
- 40883** CROISSANT FARCITO ALL'ALBICOCCA 90 G 40 PZ. PDC
- 40880** CROISSANT FARCITO ALLA CREMA PASTICCERA 100 G 50 PZ. PDC

GAMMA A BASE DI MARGARINA (GV)

Viennoiserie realizzate con margarina di qualità e ingredienti rigorosamente selezionati.

- / Gusto genuino
- / Buon rapporto qualità/prezzo

- 40839** MINI FAGOTTINO AL CIOCCOLATO 32 G 240 PZ. PDC
- 40841** MINI GIRELLA ALL'UVETTA 35 G 260 PZ. PDC



VIENNOISERIE Vegane

UNA NUOVA GAMMA GUSTOSA E VEGETALE AL 100%³!

- / Viennoiserie prodotte con **ingredienti rigorosamente selezionati:**
 - Margarina di alta qualità + farina di frumento francese
- / Un sapore genuino, una consistenza leggera e croccante
- / **Un volume generoso**
- / **Una doratura vegetale** (proteine di piselli, acqua, zucchero) per delle viennoiserie ben dorate
- / Ricetta Clean Label Bridor



41241 CROISSANT VEGANO 70 G 60 PZ. PDC
41221 FAGOTTINO AL CIOCCOLATO VEGANO 80 G 60 PZ. PDC

FOCUS SU LA MARGARINA BRIDOR

Dopo lunghi anni di ricerca coi nostri fornitori, abbiamo selezionato una margarina dalle proprietà speciali:

- / un punto di fusione prossimo a quello del burro, per una sfoglia dalla consistenza analoga e un gusto abbastanza neutro.
- / Una scelta accurata degli oli utilizzati: olio di palma certificato RSPO, olio di cocco, olio di colza (tutti gli oli vegetali sono non idrogenati).

(1) Grasso composto (GC): un mix di burro concentrato e grassi vegetali (non idrogenati) • (2) Margarina di qualità a base di grassi vegetali (GV) • (3) Il 100% degli ingredienti agricoli è di origine vegetale

Pani golosi

UN PANE DELIZIOSO CON
INGREDIENTI AGGIUNTI!

Pane al mais 300 g

Un pane accattivante dal gusto marcato e distintivo

- / Composto da **farina di frumento** e **farina di mais**
- / Un **pizzico di curcuma** per una bella mollica gialla
- / Un topping a base di **semola di mais** per una maggiore croccantezza
- / Note leggermente dolci grazie ai morbidi semi di girasole nella ricetta
- / Clean Label Bridor, fonte di fibre e proteine

40495 PANE AL MAIS 300 G 30 PZ.



Pavé alle Noci 300 g

Un generoso pavé rustico alle noci

- / **Ricco di noci (15%)** per una croccantezza e un gusto intenso
- / **Farina di segale** e un **pizzico di farina d'orzo** maltato per una mollica colorata
- / **Lievito di frumento** per un buono sviluppo del pane e delle note di cereali



40496 PAVÉ ALLE
NOCI 300 G 28 PZ.



Pane integrale BIO

Il 33% dei consumatori mondiali considera che la "CERTIFICAZIONE BIO" dia a un prodotto da forno una garanzia di qualità superiore*.

- / Il pane integrale Bio è un delizioso pane dal sapore intenso
- / **Realizzata a partire da farina di Tipo Integrale proveniente da Agricoltura Biologica**, questa farina contiene tutti gli elementi del chicco di frumento per un gusto unico e un colore bruno
- / **Lievito di farina di frumento integrale** per delle note acidule e fruttate
- / Una punta di **sale di Guérande**
- / Ricco di fibre, fonte di proteine e Clean Label Bridor

41170
PANE INTEGRALE BIO 330 G 26 PZ.



SERVIZI DI PROSSIMITÀ

L'ESPERIENZA BRIDOR A PORTATA DI MANO

Un catalogo completamente digitale

È il supporto ideale per analizzare tutta l'offerta di Bridor, composta da oltre 300 prodotti e 21 collezioni. Aggiornato automaticamente, vi permette di selezionare i prodotti più adatti alle vostre esigenze.

Il catalogo completamente digitale è un vero e proprio **supporto interattivo**, viene aggiornato automaticamente e include circa 2.780 codici prodotto e numerose informazioni pratiche.



Scaricare il catalogo



Catalogo

La vostra area cliente personalizzata

ACCEDETE ALLA VOSTRA AREA PERSONALE SU BRIDOR.COM GRAZIE AL VOSTRO ACCOUNT CLIENTE*

- Quest'area vi permette di gestire il vostro **elenco dei prodotti preferiti** e di accedere ai vostri **codici prodotto specifici**.
- Potete anche **seguire tutti i vostri ordini**, consultare lo storico dei vostri acquisti e scaricare i documenti relativi ai prodotti (schede tecniche, argomentari, pallettizzazione...).
- La piattaforma vi serve anche per comunicare direttamente col nostro servizio clienti.



Un'assistenza completa per la preparazione dei prodotti

Ritrovate i preziosi consigli dei nostri esperti panificatori sul nostro sito e sulla nostra applicazione.

ISTRUZIONI IN VIDEO FACILI DA SEGUIRE



www.bridor.com/videos

Seguite le varie fasi della preparazione dei nostri prodotti e scoprite dei trucchi per perfezionare la loro preparazione grazie a dei brevi video.

L'APP DI BRIDOR, IL VOSTRO STRUMENTO DI SUPPORTO ALLA COTTURA

Un'applicazione che si adatta ai vostri vincoli e permette di **organizzare delle cotture ogni due ore per proporre delle viennoiseries di qualità**.

Vi basta configurare i vostri dati relativamente a:

- il tipo di prodotto
- il tipo di forno
- il numero di teglie
- il numero di clienti
- i vostri orari di servizio

e otterrete un planning ottimale di cottura.

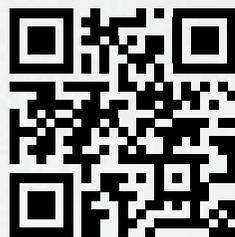


* Per accedere al vostro account online, inviate la vostra richiesta ai nostri team (commercialfrance@groupeleduff.com per la Francia/ exportsales@groupeleduff.com per un altro paese).

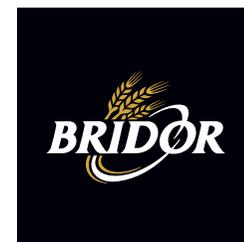
Avete degustato
i seguenti prodotti:



Scaricate
il catalogo Bridor



IL VOSTRO CONTATTO



www.bridor.com

exportsales@groupeleduff.com