

# ONZE VAKKENNIS



SHARE

THE BAKERY CULTURES  
OF THE WORLD

# 2023

# ONZE REDEN VAN BESTAAN

SINDE DE OPRICHTING IN 1988  
DOOR LOUIS LE DUFF, WORDEN  
DE TEAMS VAN BRIDOR  
GEDREVEN DOOR DE PASSIE  
VOOR HET BAKKERSVAK.

## Brood hoort bij het leven, overal ter wereld

Maakt deel uit van ons cultureel erfgoed, en elk land heeft zijn eigen bakkerscultuur: vernieuwend, bijzonder, die van generatie op generatie overgedragen wordt. Tussen traditioneel en modern, lokaal en globaal, kruisen de recepten elkaar en worden opnieuw uitgevonden, naar gelang de smaak van de consument.

## De bakkersculturen uit de hele wereld delen, en doen leven

Van de Franse baguette tot het smaakvolle nordic brood, de Franse roomboter croissant tot de Japanse versie met rode bonen, de Indiase chapati tot de Braziliaanse pao de queijo; Wij halen onze inspiratie uit de buitengewone vakkennis van bakkers, en chef-koks uit de hele wereld om bijzondere producten te creëren... Deze karaktervolle broden en viennoiserie van natuurlijke oorsprong respecteren alle bijzondere lokale kenmerken.

## Sinds zijn oprichting wordt Bridor gedreven door passie:

- ! Nieuwe recepten bedenken en produceren in zoveel mogelijk soorten en smaken.
- ! Naar topkwaliteit streven voor onze ingrediënten en onze leveringsketens.
- ! Industriële kracht combineren met virtueuze vakkennis.
- ! Zonder concessies te doen op kwaliteit en smaak.
- ! Bij alles wat we doen staat de mens centraal, voor een milieuvriendelijke benadering...

## Dit is de missie van Bridor

Samen delen wij de bakkers- talenten en culturen om de beste bakkersproducten op tafel te krijgen, in meer dan 100 landen ter wereld.

BRIDOR.  
Share the bakery cultures of the world\*

## BRIDOR IN ENKELE CIJFERS

**1 miljard**  
euro omzet in 2022

Aanwezig in meer dan  
**100 landen**  
in de wereld

**9**  
productielocaties

**500 000 T**  
producten per jaar

**3 500**  
medewerkers

# INHOUD



4 Ons DNA

5 Onze engagementen

8 Bakkersculturen

10 Onze Broodvakkennis

14 Onze viennoiserie-vakkennis

18 Onze snack-vakkennis

19 Onze patisserie-vakkennis

20 Ons Biologisch assortiment

21 Ons 'Beter-Voelen' assortiment

22 Onze nieuwe producten 2023

27 Onze diensten

# ONS DNA



## Het behoud van een ambachtelijke vakkennis

Al meer dan 30 jaar laat Bridor zich inspireren door de bakkerstraditie, en gaat samenwerkingen aan met Chefs om smaakvolle producten met karakter te kunnen bieden. Met prestigieuze samenwerkingen zoals die met Maison Lenôtre, Maison Pierre Hermé Paris en Beste Bakkersvakman van Frankrijk Frédéric Lalos, biedt Bridor originele producten aan klanten in het hogere segment.



## Al meer dan 30 jaar kwaliteit

Bridor gebruikt productiemethodes die de producten en rusttijden respecteren, en nodig zijn voor de smaakontwikkeling. De teams bestaan uit bakkers, ingenieurs en kwaliteitsdeskundigen, die voornamelijk met echte boter viennoiserie werken. Enkele broden zijn vervaardigd met zuurdesems, die al meer dan 20 jaar in onze productie-ateliers onderhouden worden.

## Innovatie als motor

Innovatie, een ware groeimotor, is sinds de oprichting de drijfveer van de Vrouwen en Mannen bij Bridor. **Zo worden er jaarlijks meer dan 150 producten aangeboden.** Bridor, al meerdere keren bekroond met de prijs 'Grand Prix SIRHA Innovation', voor de kwaliteit van zijn innovaties, biedt een breed assortiment producten gebaseerd op bakkersculturen uit de hele wereld.



## De mens centraal in al onze beroepen

Sinds 2019 is het mogelijk om gebruik te maken van exoskeletten, om de werkomstandigheden van onze medewerkers op de historische productielocatie te verbeteren. **Het hele jaar door worden er activiteiten georganiseerd ter bevordering van integratie, veiligheid en welzijn op het werk.**

# ONZE ENGAGEMENTEN



## MEEL

- / 100% van ons conventioneel meel is van Franse oorsprong op onze productielocaties in Frankrijk; dit betekent dat ze gemaakt is van Franse tarwe<sup>1</sup> en verwerkt bij Franse molenaars, die maximaal 300 km van onze productielocaties gevestigd zijn.
- / Het biologische tarwemeel, waarmee het brood bereid wordt op onze productielocaties in Frankrijk, is ook van Franse biologische tarwe<sup>1</sup>.

## BOTER

- / In samenwerking met onze partner- telers en verwerkers werken wij aan de opstelling en ondertekening van ons Handvest Bridor duurzame boterproductie.
- / In enkele recepten gebruiken we Charentes Poitou AOP boter, die unaniem wordt verkozen door Franse ambachtelijke bakkers.

## EIEREN

- / Sinds 1 januari 2019 worden onze eieren van scharrelkippen voor Franse Bridor producten gebruikt. Enkele assortimenten zijn bereid met vrije uitloop eieren.



HET WELZIJN VAN DE CONSUMENTEN

## CLEAN LABEL BRIDOR



Onze Clean Label Bridor<sup>2</sup> recepten worden bereid met:

- / ingrediënten van natuurlijke oorsprong
- / ingrediënten die van nature kleur, smaak of textuur geven, zoals vanille-aroma of kurkuma voor de kleur.

*Alleen ascorbinezuur wordt in onze Clean Label Bridor recepten getolereerd, voor zijn belangrijke rol in de uiteindelijke productkwaliteit. En dan nog is de gebruikte hoeveelheid nooit meer dan 0,02 %.*



74% Januari 2021

86% Januari 2023

▶ Doelstelling 2026  
**100%**  
CLEAN LABEL BRIDOR

## ZICH INZETTEN VOOR 'BETER ETEN'

- 1 Een ambitieus engagement voor een lager zoutgehalte: 2023: het maximum zoutgehalte in onze broden gaat naar 1,3g/100g<sup>3</sup>
- 2 Een productaanbod met 'laag zoutgehalte': Recepten bereid met een zoutgehalte dat 25% lager is dan het gemiddelde van soortgelijke producten op de markt. **-25% ZOUT**
- 3 Een broodassortiment met 0,9% minder zout: Drie broden om te beantwoorden aan de behoeften van uw klanten.



(1) Behalve onvoorziene weersomstandigheden die een bevoorrading van 100% Franse tarwe onmogelijk maken • (2) Toepassingsgebied Clean Label Bridor: brood, viennoiserie, snackproducten, brioche, met BRIDOR-merk, mix aangeleverde producten inbegrepen, behalve de Panidor collectie. • (3) Op het gebakken product zoals genuttigd, behalve de Focaccia's en Panidor collectie



DE BESCHERMING  
VAN ONS MILIEU

## CONSUMPTIEVERMINDERING

**meer dan  
70 000 m<sup>3</sup>**

water per jaar zal bespaard worden op onze productielocaties tussen nu en eind 2023, door verlaging van ons waterverbruik dankzij de adiabatische koelingstechnologie. Dit is gebaseerd op het koelen van lucht door het laten verdampen van water.

**100%  
ledverlichting**

Volledige overstap op ledverlichting voor onze Franse productielocaties:



**30%**

minder gasverbruik voor onze waterboilers dankzij de warmteterugwinning uit de machinekamers om kraanwater te verwarmen.

**540 MW**

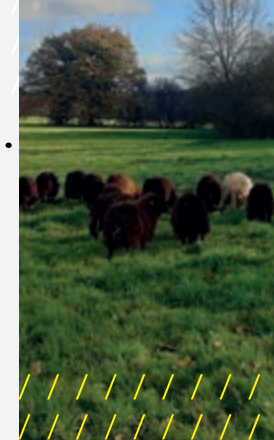
zal geproduceerd worden in 2023, dankzij de plaatsing van een fotovoltaïsche installatie op onze locatie in Louverné.



**BEDRIJF GECERTIFICEERD  
VOOR ENERGIEBEHEER**

Deze certificatie valoriseert ondernemingen die zich inzetten om hun impact op het klimaat te verlagen, de bronnen te beschermen en hun resultaten te verbeteren dankzij een efficiënt energiebeheer.

## BIODIVERSITEIT



Biodiversiteit staat centraal bij de bestudering van onze toekomstige projecten. Zo is onze Louverné locatie nu voorzien van 6 bijenkorven, en worden groenvoorzieningen onderhouden door schapen dankzij de duurzame begrazing van 'Moutons de l'Ouest' (Schapen uit het Westen).

## DUURZAME ACTIES



**100%**

van ons bedrijfswater wordt gebruikt voor de irrigatie van de landbouwterreinen in de buurt van onze productielocaties. In 2021 was dit 110 000m<sup>3</sup> aan hergebruikt water!

**100%**

van ons afval wordt nu verwerkt door recycling, diervoeding of de verwarming van gebouwen.



Het weglaten van kartonnen verpakkingen betekent 4 500 T minder afval!



**Réduire nos déchets  
par le décartonnage  
de 8 500 T de beurre**

#jepartage



RESPECT VOOR  
DE MEDEMENS

## GEZONDHEID, VEILIGHEID EN 'BETER-VOELEN'



### BEDRIJF GECERTIFICEERD VEILIGHEID EN GEZONDHEID OP DE WERKVLOER

Deze certificatie moedigt bedrijven aan om een beleid te integreren op gebied van Veiligheid en Gezondheid op de werkvloer, en daar doelstellingen aan te verbinden.



### BEDRIJF MET KEURMERK 'VITRINE INDUSTRIE DU FUTUR'

Dit keurmerk staat voor een geslaagde industriële transformatie; een erkenning voor onze technologische innovaties gericht op de Mens op onze productielocaties.

# 50%

minder arbeidsongevallen met ziekteverzuim tussen nu tot 2024 op alle afdelingen en elke productie-activiteit ter wereld.

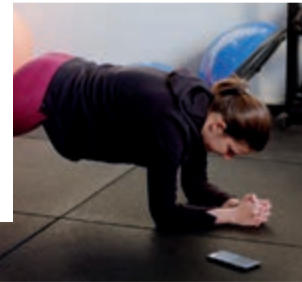


## INTEGRATIE, OPLEIDING EN DIVERSITEIT



In 2019 hebben wij onze eerste exoskeletten geïnstalleerd. Sindsdien hebben we deze uitrusting aangevuld met **spieractiviteitssensoren** om te voordelen van exoskeletten te meten.

Dankzij het project HUMAN kunnen werknemers een **gepersonaliseerd sportprogramma** krijgen, en de beschikking over een sportzaal om ze te begeleiden bij het voorkomen van blessures, en spier- en botaandoeningen.



Het opleidingsprogramma (CQP), **PASSEPORT BRIDOR** genoemd, is sinds de oprichting door meer dan 60 medewerkers afgerond, die een certificaat hebben ontvangen. Dit programma wordt gesteund door Frédéric Lalos (MOF -meesterbakker).

In 2021 hebben wij twee chatbots geplaatst op onze productielocaties. De ene om veelvoorkomende problemen op productielijnen sneller op te lossen, de ander om 24 uur per dag real-time ondersteuning te bieden aan managers en teams voor vragen over de functionering binnen het bedrijf ('HR chatbot').



Bij Bridor staat jaarlijks de maand juli in het teken van Gebarentaal. Er worden dan **bewustwordingsworkshops georganiseerd, verzorgd door dove medewerkers om de teams te laten kennismaken met gebarentaal**. Na deze workshops wordt een overzicht gestuurd aan alle werknemers, om in de praktijk te kunnen blijven brengen.

# DOEN LEVEN DE BAKKERS- CULTUREN

NEEM EEN DUIK IN DE  
BAKKERSCULTUREN  
UIT DE HELE WERELD



Al jaren zetten wij ons in om bakkersculturen uit de hele wereld te delen met ons productaanbod.



## Kenmerkende producten uit het hart van lokale tradities

- / **Rustikal Brot:** broden met zeer uitgesproken smaken bereid in de Kamps-ateliers, filiaal van Groep Le Duff.
- / **Pastel de Nata:** een Portugese lekkernij vervaardigd door Panidor, onze productielocatie in Portugal.

## Samenwerkingen met meesterbakkers uit alle hoeken van de wereld

- / **Frédéric Lalos**, Beste Bakkersvakman van Frankrijk, werkt al 12 jaar met ons aan een broodassortiment, waar zijn waarden als creativiteit en topkwaliteit in te proeven zijn.
- / In 2021 heeft banketbakker **Pierre Hermé**, in 2016 nog gekozen tot 'Beste Banketbakker ter Wereld', een unieke, creatieve viennoiserie-collectie voor Bridor bedacht.
- / **Michel Roux Jr.**, beroemde Engelse chef-kok met 60 000 volgers op Instagram, is de ambassadeur voor ons assortiment by Frédéric Lalos in Engeland. Een assortiment dat voldoet aan de eisen van kwaliteit en smaak.
- / Johann Lafer, een van oorsprong Oostenrijkse chef woonachtig in Duitsland, is uitgegroeid tot de meest mediatieke sterrenchef in zijn nieuwe thuisland. Hij ondersteunt ons al een tijdje bij de ontwikkeling van nieuwe producten.

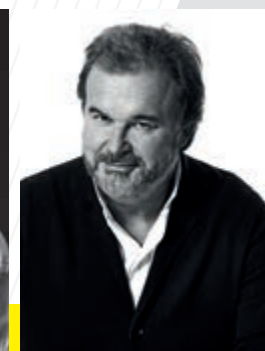


## Producten geïnspireerd door culturen uit de hele wereld, vermengd met onze Franse vakkennis

- / **Ultra Kanel Rol:** heerlijk, Scandinavisch geïnspireerd viennoiserie met de intense smaak van kaneel.
- / **Za'atar croissant:** een roomboter croissant met oosterse smaken, dankzij een mix van kruiden en aromatische planten.
- / **Brood Panettone stijl:** een brood vol toevoegingen, geïnspireerd op de Panettone, beroemde Italiaanse brioche.
- / En nog veel meer...!



Frédéric Lalos



Pierre Hermé



Michel Roux Jr.





**BBCC**  
BRIDOR BAKERY CULTURES  
**CLUB**

## Recepten die u meenemen naar lokale bakkerstradities

Ontdek de meer dan 130 recepten vervaardigd door onze chefs en meesterbakkers over de hele wereld! Deze receptbestanden zijn te downloaden op onze website, en ingedeeld op eetmoment, bereidingstijd en moeilijkheidsgraad.



**BONUS:** Vindt ook de tips van onze Chefs!

## Bridor Bakery Cultures Club

In 2020 hebben wij de Bridor Bakery Cultures Club opgericht. Deze ruimte voor uitwisseling en reflectie groepeert onze 40 meesterbakkers verspreid over de wereld. **Ze wisselen samen uit over de nieuwe trends, de lokale culinaire tradities, en best practices die toegepast moeten worden in de bakkerssector.** Onze chefs nemen ook deel aan de evenementen die Bridor wereldwijd organiseert. Onder de evenementen nodigt de jaarlijkse culinaire creativiteitswedstrijd ze uit om hun regionale bakkertradities te eren met Bridor-producten.



*Ik flash deze code om de wedstrijdrecepten te zien!*

# BRODEN

## Onze vakkennis

### Grondstoffen van hoge kwaliteit

- / Tarwemeel minimaal T65: sinds 2021 wordt al ons tarwemeel vervaardigd van tarwe geteeld in Frankrijk.\*
- / Desems vervaardigd in onze productie-ateliers volgens strenge, nauwkeurige productspecificaties.

### De smaak van traditie

- / De degen worden met zorg samengesteld, gekneet en gevormd.
- / De lange rijz- en fermentatietijden worden gerespecteerd voor broden met een luchtige kruim en unieke smaak.
- / Gebakken of voorgebakken in een steenoven.

### Vakkennis en Creativiteit

- / Een aanbod geïnspireerd door pure bakkersvakkennis en bakkersculturen uit de hele wereld, voor een breed broodassortiment in vele soorten en smaken.

### Engagement voor 'beter eten'

- / 98% van onze broden zijn Clean Label Bridor.



# ONZE COLLECTIES

MOEILIKHEIDSGRAAD VAN HET RECEPT (bewerking, handmatig gevormd en ingesneden...)

## Broden op z'n Frans



### Bridor Une Recette Lenôte Professionnels

Kleine, maar zeer geraffineerde broodjes bereid in samenwerking met Maison Lenôte, grotendeels met handgemaakte inkepingen.



### Bridor by Frédéric Lalos

Een selectie grote broden ontwikkeld met Frédéric Lalos, Beste Bakkersvakman van Frankrijk.



### Gourmets

De Bridor premium collectie, met een volledig aanbod rustieke broden met intense smaken.



### Gourmands

Heerlijke, luxebroden zoet of hartig, vol toevoegingen en geschikt voor elk eetmoment



### Essentiels

Traditionele vormen en populaire recepten over het algemeen bereid met Label Rouge tarwemeel en gefermenteerd deeg.

de luxe ingrediënten van het recept (melen, toevoegingen...)

## Wereldbroden

Een collectie bestaand uit iconische producten geïnspireerd door lokale tradities, en producten die de Franse vakkennis combineren met verschillende wereldculturen.

## Biologische broden



Bereid met streng geselecteerde BIO-LOGISCHE grondstoffen.

## De 'Beter-Voelen' broden

Een collectie met voedingskenmerken, die voedingskwaliteit en plezier samen laat gaan.

# ONZE ICONISCHE COLLECTIES

## Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels

Het beste uit de Franse bakkerstraditie met exclusieve recepten **bereid in samenwerking met Maison Lenôtre Paris**, in klein formaat, **voor professionals in de horeca**. De broodjes uit dit assortiment onderscheiden zich door verfijning en subtiliteit. **Grotendeels met handgemaakte inkepingen, bereid met zuurdesem en gebakken in een steenoven**. Broodjes die uitnodigen om te variëren met verschillende recepten, vormen en smaken.



## SCHIJNWERPERS OP

### FINEDOR®

Het iconische broodje dat staat voor Franse stijl en finesse. De Finedor® wordt bereid met Tradition tarwemeel (T65) en een tarwedeseem, voorzien van handgemaakte inkepingen. Ze maken uw borden mooier, en passen bij ieder recept.



**Lekker brood is smaakvol brood.**



## Bridor by

*Frédéric Lalos*

MEILLEUR  
OUVRIER  
DE FRANCE

Bridor heeft samen met Frédéric Lalos, Beste Bakkersvakman van Frankrijk, gewerkt aan een broodassortiment waar creativiteit en topkwaliteit samengaan.

## SCHIJNWERPERS OP

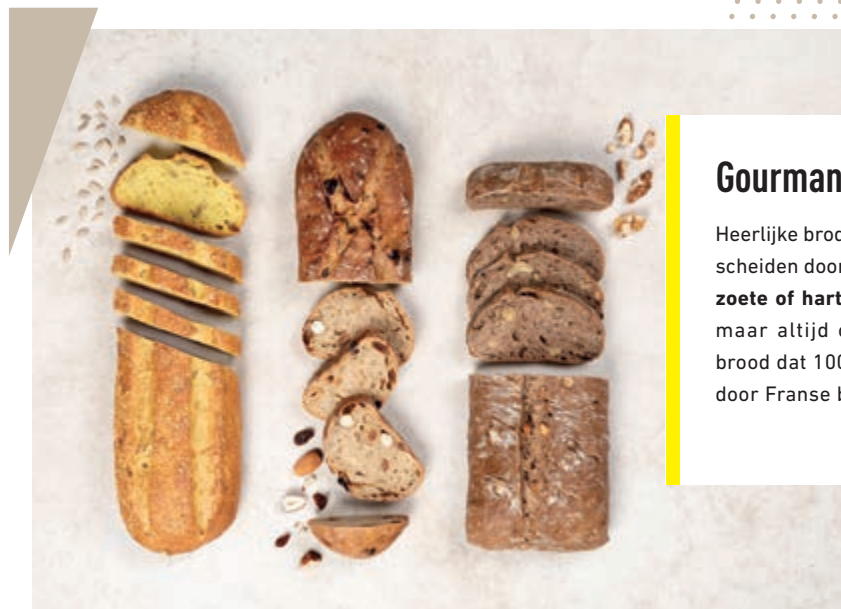
### VRUCHTENBROOD BY FRÉDÉRIC LALOS

Deze Bridor-broden by Frédéric Lalos **zitten vol fruit, gecombineerd met een soepele kruim en intense smaken dankzij de zeer zorgvuldig geselecteerde ingrediënten**. Een subtiele mix van tarwe, rogge en boekweit versterken het karakter van deze bijzondere broden, verzacht door de fruitige smaaknoten en toevoegingen.

## Gourmets

Deze collectie broden is gebaseerd op 3 essentiële pijlers: **kwaliteit, authenticiteit en creativiteit**.

De ingrediënten zijn streng geselecteerd, en de desems bereid in onze productie-ateliers waar de lange gisttijden gerespecteerd worden. Complexe vormen en afwerkingen worden geboden die zo goed mogelijk op uw behoeften aansluiten.



## Gourmands

Heerlijke broden, die zich onderscheiden door hun recepten met **zoete of hartige toevoegingen**, maar altijd op een basis van brood dat 100% geïnspireerd is door Franse bakkersvakkennis.

## Wereldbroden

Een collectie die bakkersculturen uit de hele wereld weer spiegeld:

- / Broden met iconische recepten uit verschillende landen
- / Broodrecepten geïnspireerd door lokale culturen, vermengd met onze Franse vakkennis

Proef deze collectie heerlijke broden: zoals bijvoorbeeld het Nordic brood geïnspireerd door Scandinavië, of de typisch Italiaanse Focaccia Genovese!



## SCHIJNWERPERS OP

### FOCACCIA'S

Een puur product uit de Italiaanse culinaire geschiedenis! Dit product, symbool van de Italiaanse gastronomie, kan de hele dag door gegeten worden, en is verkrijgbaar in verschillende vormen:

/ **Focaccia Ligure of Genovese**: zacht, dik en wat zoutig, met gaatjes over de hele oppervlakte.

/ **Focaccia Romana**: ook wel Pinsa genoemd, of Focaccia alla pala. Een vrij platte, krokante focaccia, bereid na een lange gisting. In de Bridor catalogus is ze te vinden onder de naam 'Cinquanta', als verwijzing naar de 50u durende gisting!

# VIENNOISERIE

Onze vakkennis

## Bladerdeeg van bijzondere kwaliteit

- / **Echte boter** voor het grootste deel van onze assortimenten: Charentes Poitou AOP boter of roomboter voor smeugige viennoiserie van fijn bladerdeeg.
- / **Franse melen:** traditionele melen, vervaardigd met tarwe verbouwd in Frankrijk<sup>1</sup>.
- / Met scharreleieren, of vrije uitloop eieren voor onze Franse productielocaties.

## De smaak van traditie

- / Viennoiserie bereid **volgens Franse banketbakkerstraditie**. De degen rijzen urenlang, voor smaakvolle viennoiserie met rijke, intense complexe aroma, en goudbruine bladerdeeg.

## Flexibiliteit en snelheid

- / Een assortiment verkrijgbaar in RTP (ongerezen) en RTB (voorgerezen) om zich aan alle behoeften te kunnen voorzien.

## Engagement voor 'beter eten'

- / **86% van ons viennoiserie is Clean Label Bridor<sup>2</sup>.**



# ONZE COLLECTIES

## Viennoiserie op z'n Frans



### Bridor x Pierre Hermé Paris

Een collectie ongekeerde viennoiserie, zowel voor de smaken als de hoogwaardige ingrediënten.



### Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels

Het beste uit de Franse bakkerstraditie voor professionals in de horeca.



### Éclat du Terroir

Het assortiment 'Éclat du Terroir' put zijn inspiratie uit de Franse bakkerstraditie, en gebruikt alle Bridor vakkennis om 'viennoiserie' van uitzonderlijke kwaliteit te bereiden.



### Inspirés

Een nieuwe collectie bestaand uit bladerdeeg- croissant en chocoladebroodje, met zichtbare laagjes en royale vormen!



### Savoureux

Smaakvolle viennoiserie bereid volgens een recept rijk aan boter, voor een smeuge textuur en een intense smaak.



### Irrésistibles

Bladerdeeg van echte boter, met een vleugje melk<sup>1</sup> en crème<sup>1</sup> voor intense smaaknoten in de mond.



### Maxi's

Eenvoudige en voordelige viennoiserie met zachte textuur, bereid met roomboter.

## Luxe Viennoiseries

Een assortiment overheerlijke luxe viennoiserie, verkrijgbaar in 2 assortimenten: MINI Gourmands en MAXI Gourmands.

## Wereldse viennoiserie

Wanneer het Franse bakkersvakmanschap zijn inspiratie haalt uit bakkerijtrends van hier en elders.

## 'Beter Voelen' & Biologisch



Een assortiment dat gezonde voeding, plezier en kwaliteit combineert.

## Baker Solution

Eenvoudige en voordelige viennoiserie met lichte en knapperige textuur, bereid met Samengestelde Vetten<sup>2</sup> (SV) of margarine<sup>3</sup> (EFA) van hoge kwaliteit, en streng geselecteerde ingrediënten.

DE VELE RECEPTEN

DE INTENSITEIT VAN BOTER

(1) Toegevoegd in poedervorm. • (2) Samengestelde Vetten (SV): een mix van geconcentreerde boter en plantaardige vetten (niet gehydrogeneerd) • (3) Margarine van hoge kwaliteit op basis van plantaardige vetten (EFA)

# ONZE ICONISCHE COLLECTIES

## Bridor x Pierre Hermé Paris

EEN UNIEKE & CREATIEVE SAMENWERKING

Gedreven door hun gemeenschappelijke waarden, hebben Bridor en Pierre Hermé Paris een origineel assortiment viennoiserie bedacht, met bijzondere smaken en hoogwaardige ingrediënten.

Pierre Hermé heeft, met dezelfde hoge eisen als voor zijn creaties, strenge en nauwkeurige productspecificaties opgesteld. Zo heeft hij vijf recepten gecreëerd, waarvoor hij stuk voor stuk combinaties van smaken en texturen bedacht heeft met zijn kenmerkende perfectionisme.

Elk ingrediënt is streng geselecteerd, met speciale aandacht voor de oorsprong van de ingrediënten van dit assortiment: Frans tarwe, boter uit Bretagne, pure chocolade uit Madagaskar, amandelen uit Californië, citroensap uit Sicilië...



## SCHIJNWERPERS OP

### CROISSANT MET AMANDEL-PISTACHEVULLING 80 G

Een bladerdeeg-croissant waar de zachte, natuurlijke bitterheid van de Californische amandelen de fijne, subtiele smaak van de pistache onthullen. De vulling is geheel van pistache- en amandelspijs.

### CROISSANT MET AMANDEL-CITROENVULLING 80 G

Deze croissant onderscheidt zich door zijn zoete vulling met spijs van amandelen uit Californië, op smaak gebracht met de uitgesproken parfum van Siciliaanse citroensap en wat rasp.



## Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels

EEN PRESTIGIEUZE SAMENWERKING

Aan de basis van deze al meer dan 20 jaar durende samenwerking, de gedeelde waarden: die van veeleisendheid, perfectie en creativiteit.

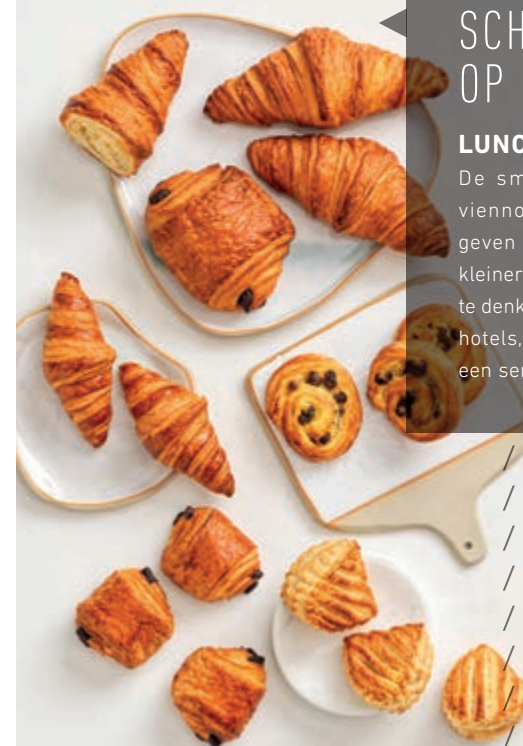
Deze exclusieve recepten zijn bedacht door de Meesterbakkers van Lenôtre: **deze viennoiserie is bereid met roomboter**, wat dit bijzondere bladerdeeg zijn fijne smaak geeft.

Dit **prestige-merk bedacht door Chefs, voor Chefs** is tegenwoordig wereldwijd verkrijgbaar voor onze meest veeleisende klanten.

## SCHIJNWERPERS OP

### LUNCH-VIENNOISERIE

De smaakvolle en subtiele viennoiserie in lunchformaat geven hetzelfde plezier als de kleinere variant. Ze zijn niet weg te denken van het ontbijtbuffet in hotels, of tijdens de pauze van een seminar.







## Éclat du Terroir

Het assortiment 'Éclat du Terroir' put zijn inspiratie uit de Franse banketbakkerstraditie, en gebruikt alle Bridor vakken-nis om 'viennoiserie' van uitzonderlijke kwaliteit te bereiden.

Een roomboterrecept, zorgvuldige en geleidelijke laminatie van het deeg en de lange rijstijden zorgen voor een bladerdeeg van een bijzondere kwaliteit, zowel van smaak als textuur.

Dit bijzondere recept, geheimgehouden sinds zijn creatie, geeft deze viennoiserie een natuurlijke rijke smaak met een intense nasmaak van karamel.



91%  
van de consumenten  
vinden de Maxi  
Finger overheerlijk\*

## Luxe viennoiserie

Creatieve en royale luxe viennoiserie voor een unieke en smaakvolle ervaring.

Consumenten willen zichzelf tegenwoordig vooral plezier doen. Ze staan open voor nieuwe smaakbelevissen, en bijzondere, originele smaakervaringen.

Luxe viennoiserie combineren nieuwe smaken, nieuwe texturen met originele vormen en aantrekkelijke decoraties. Dit assortiment brengt zo een golf van originaliteit en genot, voor een ongekende smaakervaring.

## SCHIJNWERPERS OP

### MINI GEVULDE CROISSANTS

Viennoiserie als ultieme lekkernij!

- / Goudbruine, glimmende mini-croissants van 40 g
- / Romige vullingen en rijke smaken
- / Aantrekkelijke, kleurrijke toppings, en eenvoudig te identificeren smaken
- / Goed ontwikkeld en regelmatig bladerdeeg met echte boter



\*Bron: CHD Expert onderzoek voor Bridor – juni 2022 – 505 consumenten, in de bakkerij

# SNACKING

## Bladerdeeg van bijzondere kwaliteit

- / **Roomboter** voor het grootste deel van onze assortimenten: hartige snacks gemaakt met getoerd roomboterbladerdeeg, voor een knapperige textuur en goudbruin bladerdeeg.
- / **Franse melen:** traditionele melen, vervaardigd met tarwe verbouwd in Frankrijk<sup>1</sup>.
- / Alleen met eieren van scharrelkippen voor onze Franse productielocaties.

## Smaak en Creativiteit

- / **Gevarieerde, smaakvolle en luxe garnituren.**
- / **Verschillende versies:** mini-versies voor elk moment van de dag, thuis of buitenshuis en de royalere maxi-versies, geschikt om aan tafel of onderweg te eten.
- / **Bun'n'Roll,** een bladerdeeg-bun die als basis voor vele overheerlijke recepten gebruikt kan worden, zowel zoet als hartig.

## Snelle bereiding

- / Een assortiment beschikbaar in een 'voorgerezen' versie, voor een snelle en eenvoudige bereiding, om versheid en flexibiliteit te garanderen.

## Engagement voor 'beter eten'

- / **76% van onze hartige snacks zijn Clean Label Bridor<sup>2</sup>.**



(1) Voor onze Franse productielocaties. Behalve onvoorziene weersomstandigheden die een bevoorrading van 100% Franse tarwe onmogelijk maken • (2) Behalve de Panidor collectie • (3) Bron: CHD Expert onderzoek voor Bridor – juni 2022 – 505 consumenten, in de bakkerij



89%

van de Fransen vinden de twists perfect voor bij de borrel<sup>3</sup>

## SCHIJNWERPERS OP



### KORF MET LA VACHE QUI RIT® KAAS

- / Voorgerezen bladerdeeg met heerlijke, romige vulling van La Vache Qui Rit® kaas
- / Prachtig goudbruin **roomboter** bladerdeeg
- / De dozen bevatten zakjes of stickers om met de consumenten over het merk te kunnen communiceren



Royaal formaat 100 g



La vache qui rit® is een merk van het bedrijf BEL

# PATISSERIE



## Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels

/ Bridor en Maison Lenôtre hebben de handen ineengeslagen om professionals **bijzondere macarons** te kunnen bieden: verzorgde presentatie, intense smaken door de hoogwaardige ingrediënten. Dit assortiment is een ware afspiegeling van de Franse bakkerstraditie: **macarons gevuld met botercrème, ganache of vruchtencompote.**

## Délices by Bridor

/ Een collectie **heerlijke macarons, stuk voor stuk uniek, stijlvol en modern**, bereid met hoogwaardige ingrediënten, volgens de principes van Franse vakkennis.

## Wereldpatisserie



/ Heerlijke, smaakvolle producten, die **ware symbolen zijn voor de lokale bakkerculturen**, zoals de madeleine, icoon van de Franse patisserie, muffins waarvan het recept rechtstreeks uit de Verenigde Staten komt, maar ook de Pastel de Nata, iconische lekkernij uit Portugal.

65%

van de  
Europeanen kent  
Pastel de Nata<sup>4</sup>

Vervaardigd  
in  
PORTUGAL



## SCHIJNWERPERS OP

### PASTEL DE NATA BY panidor.

Dit typisch Portugese gebakje, geïnspireerd door een traditioneel recept, zorgt voor een vakantiegevoel dankzij de crème op smaak gebracht met een vleugje kaneel en citroen. U zal zeker vallen voor het super knapperige bladerdeeg met licht gekaramelliseerde smaak! Dit product is tegenwoordig wereldwijd bekend en geliefd. Verkrijgbaar in twee versies: boter en margarine.

Pasteis verkrijgbaar in het assortiment van Panidor, een merk van Bridor.

(4) Bron: onderzoek uitgevoerd onder 1996 consumenten, in 4 landen (Frankrijk, Duitsland, Spanje, Engeland), september 2022

# BIOLOGISCH

## BIOLOGISCH SMAAKT NAAR MEER!

HET GEHEIM VAN BIOLOGISCHE BRIDOR BRODEN EN VIENNOISERIE?

### Meer smaak!

Bridor zet zich in om de consument vooral smaakvolle producten te bieden!

### Geheel essentieel

Alle producten uit het BIOLOGISCHE assortiment zijn bereid volgens het Clean Label Bridor handvest.

### Doelstelling: zoveel mogelijk Frans

De grondstoffen, gebruikt voor de bereiding van onze recepten, worden streng geselecteerd:

- / Franse tarwe voor ons brood.
- / Tarwemeel en boter vervaardigd in Frankrijk voor onze viennoiserie.

Onze doelstelling is om, waar mogelijk, Franse ingrediënten te gebruiken; want een sourcing 100% Frans is niet haalbaar! Gewoonweg omdat niet al onze ingrediënten in Frankrijk geteeld worden, en dat waarschijnlijk ook nooit zal gebeuren.

### Zorgen voor onze planeet

Het BIOLOGISCHE assortiment past in het kader van een van de pijlers van Bridor, 'Bescherming van het milieu'.

Dit gaat via verschillende acties, die heel helder en duidelijk vastgesteld zijn:

- / Afvalrecycling
- / Waterbeheer & bodembescherming.



# BETER-VOELEN

EEN ASSORTIMENT DAT AANSLUIT OP DE NIEUWE VOEDINGSINZICHTEN VAN DE CONSUMENT

De natuurlijkheid van voeding staat voor Bridor centraal bij de bepaling van engagementen. Deze waarden worden steeds vaker gedeeld door de consumenten, die gezonder willen eten.



## Just a Pinch

Een broodassortiment geïnspireerd door de Franse bakkersvakkennis, met slechts een snuffje zout!

**LEGUMI**  **KIKKERERWTEN**  **GROENE LINZEN**  **KORAALLINZEN**

Een brood met peulvruchten vol smaak, maar ook bron van eiwitten en vezels.

**NAKED** 

Viennoiserie met 100% natuurlijke basisingrediënten, zonder ascorbinezuur of lecithine.

## GLUTEN VRIJ

Een assortiment met 5 referenties, bestaand uit glutenvrij individueel verpakte broodjes en patisserie, die plezier combineren met korte baktijd.

# NIEUW



## Ciabatta



*EEN ASSORTIMENT SMAAKVOLLE  
BRODEN IN ITALIAANSE KLEUREN!*

De ciabatta is de referentie van de Italiaanse bakkerscultuur. Dit brood, net zo populair als stokbrood in Frankrijk, heeft een brede, platte vorm, en wordt gebruikt als sandwichbasis voor uiteenlopende recepten.

Proef de Bridor ciabatta-recepten, geïnspireerd door de Italiaanse traditie maar met een vleugje Franse vakkennis:

- / **Hoogwaardige ingrediënten:** T65 tarwemeel en extra vierge olijfolie.
- / **Een hoge vochtigheidsgraad en een beheerste fermentatie** voor een heerlijke smaak en een luchtige kruim.
- / Zacht en smeug.

- 40519 CIABATTA NATUREL 100 G
- 37147 CIABATTA MET OLIJFOLIE 140 G
- 41331 CIABATTA NATUREL 330 G
- 37140 CIABATTA NATUREL 140 G
- 31612 CIABATTA MET OLIJFOLIE  
EN GROENE OLIJVEN 180 G



## Boterkoek



*HET NIEUWE ASSORTIMENT MET  
TYPISCH BELGISCHE PRODUCTEN!*

Dit iconische product in België is een viennoiserie bereid met getoerd gerezen deeg (croissantdeeg).

De koek verschilt van de croissant door zijn vorm. Want daar waar de croissant bereid wordt met een driehoekig stuk deeg dat opgerold wordt, heeft de koek een rechthoekige vorm als basis.

- / Goed ontwikkeld **roomboterbladerdeeg**
- / Heerlijke, goudbruine producten met een regelmatige verschijning
- / **Royale vormen**
- / Knapperige en smeuge textuur
- / **Verkrijgbaar in RTP en RTB**



- 40942 KOEK NATUREL 75 G X64 RTB
- 40943 BOTERKOEK MET ROZIJNEN 85 G X64 RTB
- 40944 KOEK NATUREL 80 G X141 RTP
- 40961 BOTERKOEK MET ROZIJNEN 85 G X135 RTP



75%

van de Franse consumenten vinden deze producten ontzettend lekker\*

19%  
zaden

RIJK  
AAN  
VEZELS

41289 DRIEHOEKIG VOLLKORN BROOD 750 G X12  
41288 KÜRBISKERN BROOD 750 G X7



Rustikal  
Brot  

TOPKWALITEIT UIT DE DUITSE BAKKERIJ!

Bridor is een samenwerking aangegaan met Kamps, om professionals brood volgens de ware Duitse bakkerstraditie te kunnen bieden. Deze broden gebakken in een vorm worden vervaardigd in Duitsland, en zullen de essentie van de Duitse cultuur over de wereld verspreiden!

#### 41289 DRIEHOEKIG VOLLKORN MET ROGGE EN ZADEN 750 G x12

- / Uniek door zijn **originale driehoekige vorm**.
- / Recept met **100% rogge-meel, roggedesem en een vleugje suikerbiet** voor een zowel bittere als wat zoete smaak.
- / Zeer compacte, bruine kruim en **vol zonnebloempitten, lijnzaad, sesamzaad (19%)**.
- / Geheel bedekt met zaden voor een knapperige korst en een aantrekkelijk aspect.

#### 41288 KÜRBISKERN BROOD MET POMPOENPITTEN 750 G x7

- / Bereid met **rogge-meel, tarwemeel en dessem** voor wat zoete smaaknoten.
- / Met compacte kruim, en **vol zaden (19%)**: pompoen, zonnepitten, lijnzaad, sesam en havervlokken.
- / Geheel bedekt met pompoenzaden en zonnebloempitten, voor een knapperig aspect.

#### HANDIGE BRODEN:

- / Voor deze broden zijn verschillende bakinstructies beschikbaar, om zo flexibel mogelijk te zijn (ontdooien en dan bakken, gewoon ontdooien of alleen bakken).

83% van de Fransen vindt dat deze in een vorm gebakken broden een handige vorm hebben, en eenvoudig te snijden zijn\*

# FIN GER CHEESE

62%

van de consumenten  
vindt de kaassnacks  
zeer smaakvol<sup>1</sup>

41251  
KAAS FINGER 90 G  
X60 RTB

## Kaas finger

EEN SMAAKVOL BLADERDEEGSNACK MET KAAS!

- / Een royale en romige **kaasvulling** (31% vulling)
- / Prachtig goudbruin **roomboterbladerdeeg** voor een knapperig textuur dat smelt in de mond
- / Gegarneerd met **geraspte Emmentaler kaas**, voor een echte lekkernij
- / Een **royaal formaat van 90 g**, perfect als hartig tussendoortje overdag, of voor bij de maaltijd.

## KAAS

### KAAS, EEN GROEIENDE TREND OP DE SNACKMARKT

De groei van de kaassnack-markt wordt geschat  
op 6,3% van 2022 tot 2030 (in waarde)<sup>2</sup>



41252 HAM-KAAS KORFJE 100 G X70 RTB

## Ham-Kaas korfje SV

EEN HEERLIJK BLADERDEEGHAPJE  
VOOR KLEIN EN GROOT!

- / Een **royale, romige** kaasvulling van bestaand uit hamblokjes met kaas, dit alles gecombineerd met een heerlijke bechamel, **waar iedereen zeker voor al vallen**
- / Recept bereidt met **SV (samengestelde vetten): een mix van margarine en bakkersboter**
- / Bladerdeeg met boter voor **een populaire smaak met een vleugje boter**
- / Een royale versie van 100 g, **handig en ligt goed in de hand**. Ideaal om aan tafel of onderweg te eten.



# Baker Solution

## 9 nieuwe SV en EFA viennoiserie-referenties



Eenvoudige en voordelige viennoiserie met lichte en knapperige textuur, bereid met Samengestelde Vetten<sup>2</sup> (SV) of margarine<sup>3</sup> (EFA) van hoge kwaliteit, en streng geselecteerde ingrediënten. Alle producten van dit assortiment zijn voorgerezen.

### ASSORTIMENT SAMENGESTELDE VETTEN (SV)

Plantaardig gecombineerd met een heerlijke botersmaak in een viennoiserie-assortiment van hoge kwaliteit.

- / Recepten met banketbakkersboter, voor een **populaire, licht boterige smaak**
- / Viennoiserie met een mooi bladerdeeg, en royaal formaat
- / **Margarine bereid met zorgvuldig geselecteerde oliën**
- / Goede prijs-kwaliteitverhouding

### ASSORTIMENT MARGARINE (EFA)

Viennoiserie bereid met margarine van hoge kwaliteit, en streng geselecteerde ingrediënten.

- / Populaire smaak
- / Goede prijs-kwaliteitverhouding

**40839** MINI CHOCOLADEBROOD 32 G X240 RTB

**40841** MINI ROZIJNENBROOD 35G X260 RTB

**40837** MINI-CROISSANT 30 G X240 RTB

**40838** MINI MEERGRANEN-CROISSANT 35 G X180 RTB

**40882** ROZIJNENBROOD 110 G X60 RTB

**40884** CROISSANT MET CACAO-HAZELNOTEN VULLING 90 G X40 RTB

**40883** CROISSANT MET ABRIKOZENVULLING 90 G X40 RTB

**40880** CROISSANT GEVULD MET BANKETBAKKERSROOM  
100 G X50 RTB



# Veganistische VIENNOISERIE

EEN NIEUW ASSORTIMENT,  
VOL SMAAK EN 100%  
PLANTAARDIG<sup>3</sup>!

- / Viennoiserie bereid met **streng geselecteerde ingrediënten**:  
Hoogwaardige margarine + Franse tarwemeel
- / Populaire smaak, lichte en knapperige textuur
- / **Royaal formaat**
- / **Plantaardig laagje** (erwteneiwit, water, suiker) voor mooie, goudbruine viennoiserie
- / Recept Clean Label Bridor



**41241** VEGAN CROISSANT 70 G X60 RTB

**41221** VEGAN CHOCOLADEBROOD 80 G X60 RTB



## SCHIJNWERPERS OP DE BRIDOR MARGARINE

Na vele jaren van onderzoek samen met onze leveranciers, hebben we een margarine met bijzondere eigenschappen geselecteerd:

- / Een fusiepunt bijna net als die van boter, voor getoerd deeg met vergelijkbaar textuur, en een vrij neutrale smaak.
- / de keuze van de gebruikte oliën: RSPO gecertificeerde palmolie, kokosolie, kookzaadolie (de plantaardige vetten zijn niet gehydrogeneerd).

(1) Samengestelde Vetten (SV): een mix van geconcentreerde boter en plantaardige vetten (niet gehydrogeneerd).

(2) Margarine van hoge kwaliteit op basis van plantaardige vetten (EFA) • (3) 100% van de agrarische ingrediënten is plantaardig

# Heerlijke broden

OVERHEERLIJKE BRODEN  
MET TOEVOEGINGEN!

## Maïsbrood 300 g

Aantrekkelijk brood met een uitgesproken, onderscheidende smaak

- / Bereid met **tarwemeel** en **maïsmeel**
- / Een **vleugje kurkuma** voor een mooie gele kruim
- / Een topping van **maïsgriesmeel** voor een knapperige bite
- / Een zoete smaaknoot dankzij de zachte zonnebloempitten in het recept
- / Clean Label Bridor, bron van vezels en eiwitten

40495 MAÏSBROOD 300 G X30



## Notenbrood 300 g

Boerenbrood rijkelijk gevuld met noten

- / **Rijk aan noten (15%)** voor een knapperige bite en intense smaak
- / **Roggemeel met een vleugje gemout** gerstemeel voor een gekleurde kruim
- / **Tarwedeseem** voor een goede ontwikkeling van het brood en de graannoten



40496 NOTENBROOD  
300 G X28



## BIOLOGISCH volkorenbrood

33% van de consumenten wereldwijd vindt dat de 'BIOLOGISCHE CERTIFICATIE' voor een bakkersproduct van een hogere kwaliteit verzekerd\*.

- / Het biologisch volkorenbrood is heerlijk brood met intense smaken
- / **Vervaardigd met volkorenmeel T150, afkomstig uit de biologische landbouw**, dit meel bevat de gehele tarwekorrel, voor een unieke smaak en een bruine kleur
- / **Volkoren tarwedeseem** voor fruitige, wat bittere smaaknoten
- / Een vleugje **Guérande-zout**
- / Rijk aan vezels, bron van eiwitten en Clean Label Bridor

41170

BIOLOGISCH VOLKORENBROOD 330 G X26



# DIENSTEN IN DE BUURT

DE EXPERTISE VAN BRIDOR BINNEN HANDBEREIK

## Een 100% digitale catalogus

Met meer dan 300 producten en 21 collecties, is dat het ideale middel om het gehele Bridor-aanbod te bekijken. Wordt automatisch geüpdatet, en biedt u de mogelijkheid om de producten te selecteren die het beste overeenkomen met uw behoeften.

/ De catalogus is een ware **interactieve ondersteuning**: 100% digitaal, automatisch geüpdatet en omvat niet alleen bijna 2 780 referenties, maar ook handige informatie.



Download de catalogus



Catalogus

## Uw gepersonaliseerde klantaccount

LOG IN OP UW EIGEN BRIDOR.COM  
RUIJTE MET UW KLANTACCOUNT\*

/ Deze ruimte maakt het u mogelijk uw **lijst favoriete producten** te bewerken, en toegang te krijgen tot uw **specifieke referenties**.

/ Hier kunt u ook **al uw bestellingen volgen**, bestelgeschiedenis bekijken, en de documenten met betrekking tot de producten downloaden (technische bladen, brochures, palletbeheer...).

/ U kunt het platform ook gebruiken om onze klantendienst rechtstreeks te spreken.



## Een volledige begeleiding bij de bakinstructies

Op onze website, en app vindt u de waardevolle tips van onze deskundige bakkers.

### EENVOUDIG TE VOLGEN VIDEO-INSTRUCTIES



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

Met behulp van korte video's kunt u de verschillende etappes volgen voor de bereiding van onze producten, met tips voor een optimaal resultaat.

### BRIDOR APP, UW BAKHULP

Een app die zich aanpast aan uw prioriteiten, het mogelijk maakt om **elke 2 uur een baksessie te programmeren voor viennoiserie van hoge kwaliteit**.

U hoeft alleen maar de gegevens in te stellen betreffende:

- / productsoort
- / het oventype
- / het aantal platen
- / het aantal klanten
- / uw diensttijden

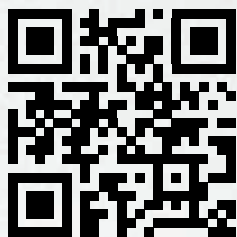
en u krijgt de best mogelijke bakplanning



U heeft de volgende  
producten geproefd:



Download de  
Bridor-catalogus



UW CONTACT



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

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