

O NOSSO SABER-FAZER



SHARE

THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD

2023

A NOSSA RAZÃO DE SER

DESDE A SUA CRIAÇÃO POR LOUIS LE DUFF EM 1988, A PAIXÃO PELA PANIFICAÇÃO INSPIRA AS EQUIPAS DA BRIDOR

O pão é o coração da vida, no mundo todo.

Faz parte do nosso património cultural e cada país tem a sua própria cultura de panificação: viva, singular, que se transmite de geração em geração. Entre tradição e modernidade, entre local e global, as receitas cruzam-se e reinventam-se consoante os desejos dos consumidores.

Fazer viver e partilhar todas as culturas de panificação do mundo

Da baguete francesa ao saboroso pavé nórdico, do croissant de pura manteiga ao croissant japonês com feijões vermelhos, do chapati indiano ao pão de queijo brasileiro.

Nós nos inspiramos no saber-fazer extraordinário dos padeiros e chefs do mundo todo para que possamos criar produtos excepcionais... Pães e viennoiseries com personalidade e de origem natural, que respeitam cada especificidade local.

Desde a sua criação, a paixão pela panificação inspira a Bridor

- / Imaginar e produzir novas receitas, para fazer viver a diversidade dos sabores.
- / Desenvolver a excelência dos nossos ingredientes e das nossas cadeias de abastecimento.
- / Conjuguar a potência industrial e a virtuosidade dos diversos saber-fazer.
- / Defender com intransigência a qualidade e o sabor.
- / Posicionar as mulheres e os homens no âmago das nossas ações, para uma abordagem mais responsável...

A missão de Bridor, é tudo isso

Juntos, vamos partilhar os talentos e as culturas de panificação para levar a todas as mesas produtos excepcionais da panificação, a mais de 100 países no mundo inteiro.

BRIDOR.
Share the bakery cultures of the world*

A BRIDOR EM ALGUNS NÚMEROS

1 mil milhão
de euros de volume de negócios em 2022

Presença em mais de
100 países
nos quatro cantos do mundo

9 sítios
de produção

500 000 T
de produtos por ano

3 500
colaboradores

ÍNDICE



4 O nosso ADN

5 Os nossos compromissos

8 As culturas de panificação

10 O nosso saber-fazer Pão

14 O nosso saber-fazer Viennoiserie

18 O nosso saber-fazer Merendas

19 O nosso saber-fazer Pastelaria

20 A nossa gama BIO

21 A nossa gama "Viver melhor"

22 Nossas novidades 2023

27 Os nossos serviços

O NOSSO ADN



A preservação do saber-fazer artesanal

Há mais de 30 anos, a **Bridor se inspira na tradição da panificação e se associa aos Chefs** para propor produtos de personalidade e saborosos. Através de parcerias prestigiosas, tais como as firmadas com a Maison Lenôtre, a Maison Pierre Hermé Paris e o Meilleur Ouvrier de France Boulanger, Frédéric Latos, a Bridor propõe gamas originais e adaptadas a uma clientela topo de gama.



A qualidade há mais de 30 anos

Bridor utiliza métodos de produção que respeitam os produtos e os tempos de descanso necessários ao desenvolvimento dos sabores. As equipas são compostas por padeiros, engenheiros e peritos em qualidade que trabalham nas viennoiseries essencialmente de pura manteiga. Alguns pães são fabricados com fermento preservado desde há mais de 20 anos nos nossos ateliers de fabrico.

A inovação como motor

Verdadeiro motor de crescimento, a inovação anima as Mulheres e os Homens da Bridor desde a sua criação. **Mais de 150 produtos são, assim, propostos todos os anos** Recompensada inúmeras vezes pela qualidade das suas inovações com o Grand Prix SIRHA, a Bridor oferece uma vasta gama de produtos que refletem as culturas de panificação do mundo.



O homem no centro das nossas profissões

Desde 2019, exoesqueletos estão em livre acesso a fim de melhorar as condições de trabalho dos colaboradores do sítio de fabrico histórico. **Ações frequentes em favor da inclusão, da segurança e do bem-estar no trabalho também são organizadas durante o ano inteiro.**



OS NOSSOS COMPROMISSOS



A QUALIDADE
DOS NOSSOS
INGREDIENTES



FARINHA

- / 100% das nossas farinhas são de origem Francesa e de produtores próximos dos nossos sítios de produção Franceses, ou seja, provêm de trigo francês¹ e são transformadas em moleiros franceses situados a menos de 300km dos nossos sítios de fabrico.
- / As farinhas de trigo Bio dos pães fabricados nos nossos sítios de produção franceses também são provenientes de trigo Bio francês¹.

MANTEIGA

- / Trabalhamos na redação e na assinatura do nosso Guia Manteiga Responsável Bridor com os nossos parceiros transformadores e criadores.
- / Em algumas receitas, trabalhamos com manteiga DOP Charentes-Poitou, que é unanimemente reconhecida pelos artesãos padeiros franceses.

OVOS

- / Os nossos ovos são de galinhas criadas no solo desde 1º de janeiro de 2019 para os produtos Bridor. Algumas gamas são confeccionadas com ovos de galinhas criadas ao ar livre.



O BEM-ESTAR
DOS CONSUMIDORES

CLEAN LABEL BRIDOR



As nossas receitas Clean Label Bridor² são confeccionadas com:

- / ingredientes de origem natural
- / ingredientes com poderes corantes, aromáticos ou de textura, como o aroma de baunilha ou o curcuma, para a cor.

Só o ácido ascórbico, cujo papel é decisivo na qualidade final dos produtos, é tolerado nas nossas receitas Clean Label Bridor. Quando está presente, é sempre em quantidade inferior a 0,02%.



74% Janeiro de 2021

86% Janeiro de 2023

▶ Objetivo 2026
100%
CLEAN LABEL BRIDOR

COMPROMETER-SE PARA COMER MELHOR

- 1 Um compromisso ambicioso para a redução do sal:
2023: os nossos pães terão uma taxa de sal máxima de 1,3g/100g³
- 2 Uma oferta de produtos "Reduzidos em sal":
Receitas elaboradas com uma taxa de sal reduzida em 25% em relação à média dos produtos semelhantes no mercado.
- 3 Uma gama de pães com menos de 0,9% de sal:
Três pães para atender às necessidades dos seus clientes.

-25%
DE SAL



(1) Salvo imprevistos climáticos que tornem impossível um aprovisionamento em trigo 100% de origem França. (2) Perímetro Clean Label: Pão Viennoiserie, Merendas, Brioche da marca Bridor, inclusive sortidos de produtos confeccionados por terceiros. (3) Exceto Focaccias



A PROTEÇÃO DO NOSSO AMBIENTE

REDUÇÃO DOS CONSUMOS

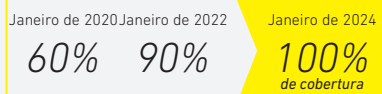
+ de 70 000 m³

de água por ano serão economizados nos nossos sítios de produção até o final de 2023, graças à utilização da tecnologia adiabática. Ela comprime o ar a fim de recuperar a sua humidade.



100% LED

Generalização da iluminação LED nos nossos sítios de fabrico franceses:



A instalação de um sistema de cartografia de consumo dos nossos equipamentos de produção nos permite **consumir de acordo com as nossas necessidades e evitar o desperdício energético.**



-30%

de consumo de gás para os nossos termoacumuladores, graças à **recuperação do calor das salas de máquinas para pré-aquecer a água quente sanitária.**

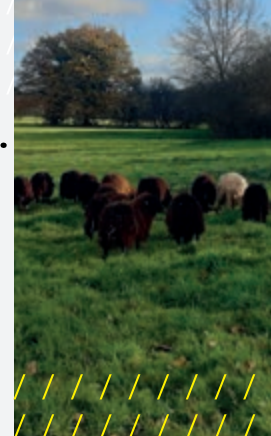
540 MW

serão produzidos em 2023, graças à **instalação de uma central fotovoltaica** no nosso sítio de Louverné.



EMPRESA CERTIFICADA GESTÃO DA ENERGIA

Esta certificação valoriza as empresas que se comprometem em reduzir o seu impacto sobre o clima, preservar os recursos e melhorar os seus resultados graças a uma gestão eficaz da energia.



BIODIVERSIDADE

A consideração da biodiversidade faz parte integrante do estudo de todos os nossos futuros projetos. Assim, o nosso sítio de Louverné possui doravante 6 colmeias e os seus espaços verdes são mantidos por carneiros, graças ao pasto ecológico dos "Carneiros do Oeste".

GESTOS ECOLÓGICOS



100% da nossa água industrial é utilizada para a **irrigação dos campos** nas proximidades dos nossos locais de produção. Em 2021, isto representava 110 000m³ de água reutilizados!

100%

dos nossos resíduos são valorizados através da reciclagem, da alimentação animal ou do aquecimento de edifícios.



A eliminação das embalagens de cartão representa 4 500 T de resíduos a menos!





O RESPEITO DAS MULHERES
E DOS HOMENS

SAÚDE, SEGURANÇA E VIVER MELHOR



EMPRESA CERTIFICADA SAÚDE E SEGURANÇA NO TRABALHO

Esta certificação incentiva as empresas a integrarem uma política de gestão da saúde e da segurança no trabalho e a estabelecerem objetivos.



EMPRESA DOTADA DO SELO "VITRINA INDÚSTRIA DO FUTURO"

Este selo recompensa as inovações tecnológicas centradas no Homem no seio dos nossos sítios de produção.

-50%

de interrupções laborais por acidentes de trabalho em todos os nossos serviços e atividades em todo o Mundo.

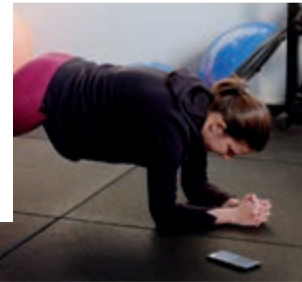


INTEGRAÇÃO, FORMAÇÃO E DIVERSIDADE



Em 2019, integrámos os nossos primeiros exosqueletos. Desde então, completámos o dispositivo com **captadores de atividade muscular**, de forma a quantificar os benefícios dos exosqueletos.

Graças ao projeto HUMAN, os funcionários podem beneficiar de um programa desportivo personalizado e de uma sala desportiva que visa o acompanhamento na prevenção dos riscos de lesões e das TMS (perturbações músculo-esqueléticas).



O programa de formação certificada (CQP), intitulado PASSEPORT BRIDOR, já beneficiou mais de 60 colaboradores desde a sua criação. Este programa é apadrinhado por Frédéric Lalos (MOF Padeiro).

Em 2021, instalámos dois chatbots nos nossos sítios de fabrico. O primeiro, para acompanhar os colaboradores na resolução de problemas encontrados nas linhas de produção, e o segundo, para proporcionar um suporte 24h e trazer respostas para as questões relacionadas aos Recursos Humanos.



Todos os anos, o mês de julho rima com Linguagem Gestual na Bridor. **Ateliers de sensibilização, animados por trabalhadores surdos, são organizados para que as equipas possam descobrir a Linguagem Gestual.** Ao final destes, fichas de memorização são transmitidas a todos os funcionários, para que a prática possa perdurar nos serviços.

FAZER VIVER AS CULTURAS DE PANIFICAÇÃO

MERGULHE NAS CULTURAS DE PANIFICAÇÃO DO MUNDO



Desde há vários anos, queremos partilhar as culturas de panificação do mundo através da nossa oferta de produtos.



Produtos típicos, inspirados no coração das tradições locais

- / **Os Rustikal Brot:** pães com sabores fortes, provenientes dos ateliers Kamps, filial do Grupo Le Duff, na Alemanha.
- / **O Pastel de Nata:** uma iguaria portuguesa, fabricada pela Panidor, nosso sítio de produção situado em Portugal.



Produtos inspirados nas culturas do mundo e repletos do nosso saber-fazer francês

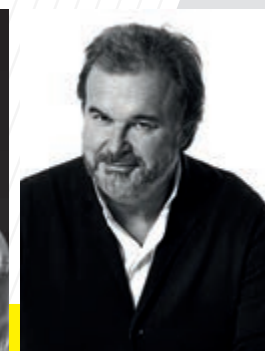
- / **O Caracol Ultra Kanel:** uma viennoiserie de inspiração escandinava com um sabor intenso de canela.
- / **O Croissant Zaatar:** um croissant pura manteiga com os sabores do Oriente, graças uma mistura de temperos e ervas aromáticas.
- / **O Pão estilo Panetone:** um pão rico em inclusões, inspirado na brioche italiana.
- / E muito mais...!

Parcerias com Chefs dos quatro cantos do mundo

- / **Frédéric Lalos**, Meilleur Ouvrier de France Padeiro, colabora connosco desde há 12 anos através de uma gama de pães que reflete os seus valores de excelência e de criatividade.
- / Em 2021, o pasteleiro **Pierre Hermé**, eleito Meilleur Pâtissier du Monde em 2016, imaginou uma coleção de viennoiseries única e criativa para a Bridor.
- / **Michel Roux Jr.**, famoso chef inglês com 60 000 seguidores no Instagram, é o embaixador da nossa gama assinada por Frédéric Lalos na Inglaterra. Uma gama que atende às suas exigências de qualidade e de sabor.
- / Chef de origem austríaca que mora na Alemanha, **Johann Lafer** tornou-se um verdadeiro ícone da gastronomia no seu país de adoção. Há algum tempo ele nos acompanha no desenvolvimento de novos produtos.



Frédéric Lalos



Pierre Hermé



Michel Roux Jr.



BBCC
BRIDOR BAKERY CULTURES
CLUB

Receitas que nos mergulham nas culturas de panificação locais

Descubra mais de 130 receitas elaboradas pelos nossos chefs e peritos em panificação dos quatro cantos do mundo! As fichas das receitas podem ser descarregadas no nosso site e são filtradas por instantes de consumo, tempo e dificuldade de preparação.



BÓNUS: Encontre também as dicas dos nossos Chefs!

O Bridor Bakery Cultures Club

Em 2020, criámos o Bridor Bakery Cultures Club. Este espaço de partilha e de reflexão reúne os nossos 40 peritos em panificação espalhados pelos quatro cantos do mundo. **Juntos, eles dialogam sobre as novas tendências, as tradições culinárias locais e as boas práticas a serem adotadas na panificação.** Os nossos chefs também participam dos eventos Bridor à escala internacional. Entre eles, o Concurso de Criatividade Culinária anual os convida a homenagear a sua cultura de panificação regional através dos produtos Bridor.

Digitalizar este código para descobrir as receitas do concurso!



PÃES

O nosso saber-fazer

Matérias-primas de qualidade

- / **Farinhas de trigo mínimo T65:** desde 2021, todas as nossas farinhas de trigo clássicas são fabricadas a partir de **trigo cultivado em França**.*
- / **Fermentos fabricados nos nossos ateliers de fabrico** conforme as especificações de cadernos de encargos bem precisos.

O gosto da tradição

- / Massas trabalhadas, preparadas e moldadas lentamente.
- / Respeito de um **longo tempo de crescimento e de fermentação**, para obter miolos bem alveolados e sabores únicos.
- / Cozidos ou pré-cozidos num verdadeiro **forno de soleira**.

Saber-fazer e criatividade

- / Uma oferta inspirada no **puro saber-fazer da panificação francesa e nas culturas de panificação do mundo**, para propor uma vasta gama de pães com formas e sabores variados.

Compromisso para comer melhor

- / **98 % dos nossos pães são Clean Label Bridor.**



AS NOSSAS GAMAS

COMPLEXIDADE DA RECEITA (modelagem, dobragem manual, escarificação manual...)

Pães à Francesa



Bridor Une Recette Le-nôtre Professionnels

Pãezinhos dotados de uma **grande delicadeza**, elaborados em **colaboração com a Maison Lenôtre**, maioritariamente **entalhados manualmente**.



Bridor com assinatura de Frédéric Lalos

Seleção de **grandes pães** desenvolvidos com Frédéric Lalos, **Meilleur Ouvrier de France Boulanger**.



Os Gourmets

Gama Premium da Bridor com uma oferta completa de **pães rústicos com sabores intensos**.



Os Gourmands

Pães muito deliciosos e generosos, **doces ou salgados, ricos em inclusões** e adaptados a todos os instantes de consumo.



Os Essenciais

Formas tradicionais e receitas consensuais maioritariamente trabalhadas com **farinha de trigo Label Rouge e massa fermentada**.

RIQUEZA DOS INGREDIENTES DA RECEITA (farinhas, inclusões...)

Pães do Mundo

Uma gama composta por produtos típicos, inspirados nas tradições locais, e produtos que associam o saber-fazer francês às diferentes culturas do mundo.

Pães Bio



Elaborados com matérias-primas BIO rigorosamente selecionadas.

Pães Viver Melhor

Uma gama dotada de características nutricionais que combinam nutrição e prazer.

AS NOSSAS GAMAS ICÔNICAS

Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels

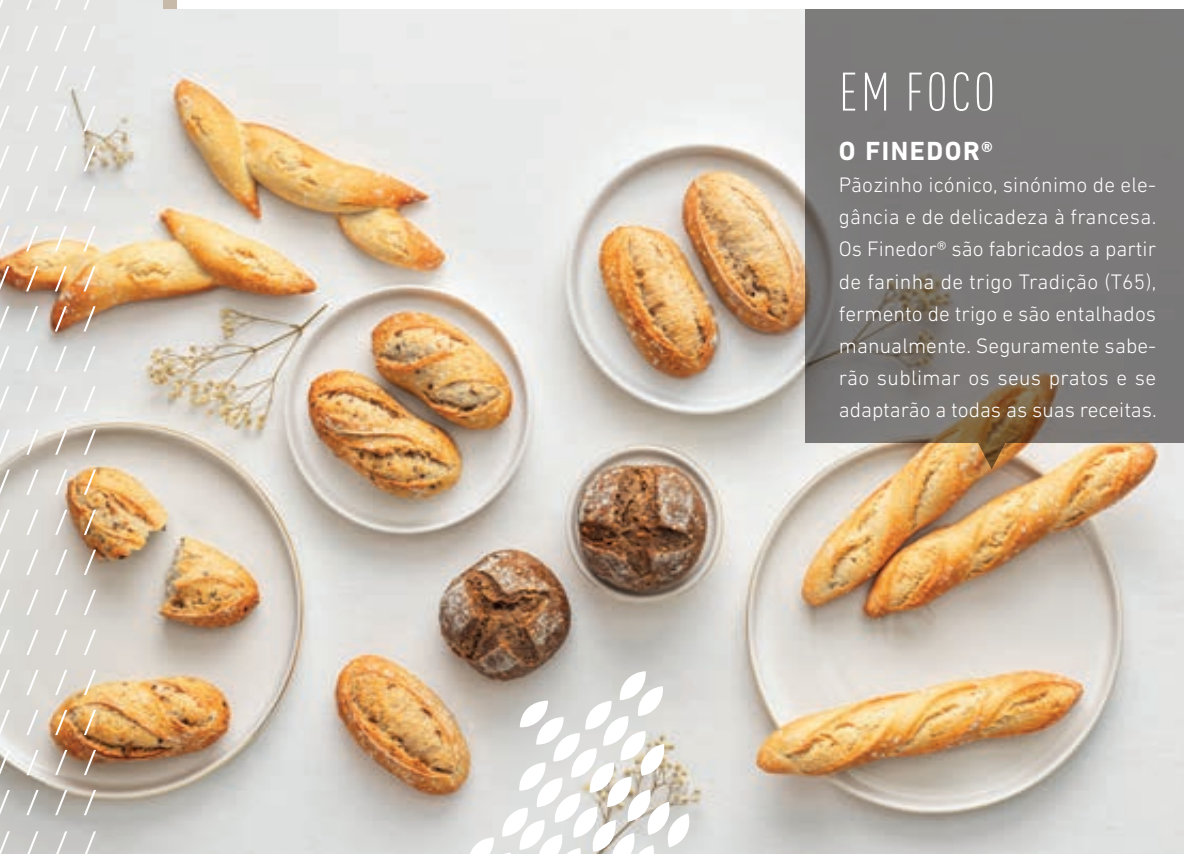
A excelência da panificação francesa com receitas exclusivas **elaboradas em parceria com a Maison Lenôtre, em Paris**, disponíveis em pequenos formatos, **ao serviço dos profissionais da hotelaria e da restauração**. Os pãezinhos desta gama se distinguem pelo seu requinte e delicadeza. São **maioritariamente entalhados à mão, confeccionados com fermento e cozidos num forno de soleira de pedra**. Convidam a variar os prazeres através de diferentes receitas, formas ou sabores.



EM FOCO

O FINEDOR®

Pãozinho icônico, sinônimo de elegância e de delicadeza à francesa. Os Finedor® são fabricados a partir de farinha de trigo Tradição (T65), fermento de trigo e são entalhados manualmente. Seguramente saberão sublimar os seus pratos e se adaptarão a todas as suas receitas.



O pão só é bom se for saboroso.



Bridor Assinado por *Frédéric Lalos* MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

A Bridor trabalhou em parceria com Frédéric Lalos, Meilleur Ouvrier de France na categoria Padeiro, para propor uma gama de pães que combinam criatividade e excelência.

EM FOCO

O PÃO DE FRUTOS ASSINADO POR FRÉDÉRIC LALOS

Generosos em frutos, esses pães Bridor, assinados por Frédéric Lalos, **associam a maciez do miolo aos sabores intensos, graças aos ingredientes selecionados minuciosamente**. As subtis misturas das farinhas de trigo, de centeio e de sarraceno reforçam a personalidade desses pães especiais, que são adocicados graças às notas frutadas das inclusões.

Os Gourmets

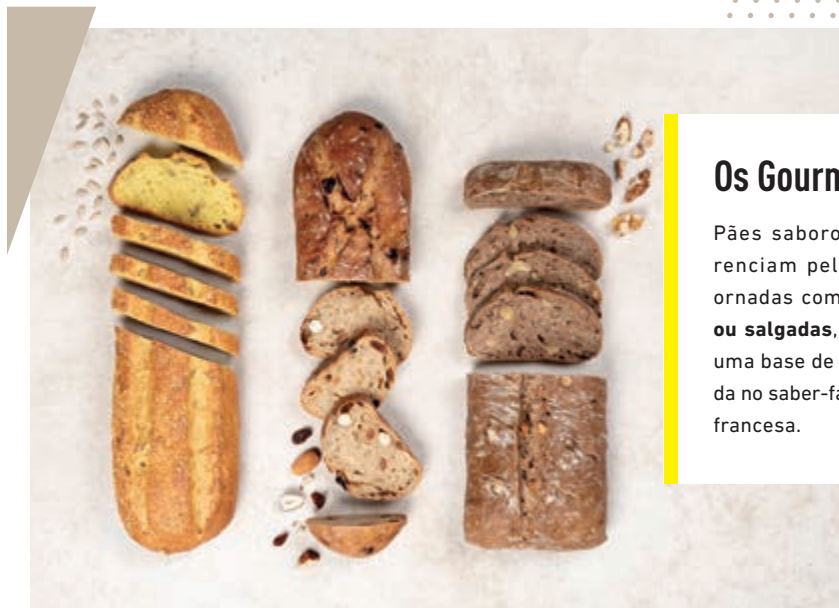
Os pães desta coleção repousam em 3 pilares: **qualidade, saber-fazer e criatividade**.

Os ingredientes são rigorosamente selecionados e os fermentos são confeccionados nos nossos ateliers de fabrico, com o respeito de longas horas de fermentação. São propostos acabamentos e formas complexas para que se adaptem ao máximo às suas necessidades.



Os Gourmands

Pães saborosos que se diferenciam pelas suas receitas ornadas com **inclusões doces ou salgadas**, mas sempre com uma base de pão 100% inspirada no saber-fazer da panificação francesa.



Os Pães do Mundo

Uma gama que reflete as culturas de panificação do mundo:

- / Pães com receitas emblemáticas de diferentes países
- / Pães com receitas inspiradas nas culturas locais e repletas do nosso saber-fazer francês

Descubra nesta gama pães deliciosos, como o Pavé Nórdico, de inspiração escandinava, ou a Focaccia Genovese tipicamente italiana!



EM FOCO

AS FOCACCIAS

Um produto no coração da História culinária italiana! Consumido em todos os momentos do dia, este produto emblemático da gastronomia italiana é apresentado em diferentes formas:

/ **A Focaccia Ligure ou Genovese:** macia, espessa e relativamente salgada, com buracos que decoram a sua superfície.

/ **A Focaccia Romana:** também chamada de Pinsa, ou Focaccia alla pala. Uma focaccia mais plana e com textura estaladiça, obtida graças a uma fermentação longa. No catálogo da Bridor, ela está presente sob o nome de "Cinquanta", que se refere às 50 horas de fermentação!

VIENNOISERIES

O nosso saber-fazer

Massa folhada de grande qualidade

- / **Pura manteiga** para a maioria das nossas gamas: manteiga DOP Charentes-Poitou ou manteiga fina para viennoiseries que derretem na boca, com uma laminação fina.
- / **Farinhas francesas:** farinhas de trigo tradicionais, fabricadas a partir de trigos cultivados em França¹.
- / Com ovos provenientes de galinhas criadas no solo ou ao ar livre para os nossos sítios de produção franceses.

O gosto da tradição

- / Viennoiseries elaboradas **com o espírito da tradição da pastelaria francesa**. As massas repousam durante longas horas, para viennoiseries saborosas, com aromas complexos, ricos, intensos e que possuem uma laminação dourada.

Flexibilidade e rapidez

- / Uma oferta disponível em CRU (pronto para fermentar) e em PAC (pronto para cozer), a fim de se adaptar a todas as necessidades.

Compromisso para comer melhor

- / **86 % das nossas viennoiseries são Clean Label Bridor²**



AS NOSSAS GAMAS

Viennoiseries à francesa



Bridor x Pierre Hermé Paris

Uma gama de viennoiseries inédita, tanto com relação aos sabores como ao requinte dos ingredientes.



Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels

A excelência da panificação francesa ao serviço dos profissionais da Hotelaria e da Restauração.



Éclat du Terroir

Retirando inspiração das fontes da tradição pasteleira francesa, esta gama concentra todos os saberes da Bridor para criar viennoiseries excecionais.



Os Inspirados

Uma nova gama com um croissant e um pão de chocolate bem laminados, com camadas bem visíveis e volumes generosos!



Os Saborosos

Viennoiseries saborosas, realizadas com uma receita rica em manteiga, para uma textura que derrete na boca e um sabor intenso.



Os Irresistíveis

Um folhado de pura manteiga associado a uma receita onde o toque de leite¹ e de creme¹ trazem notas intensas ao paladar.



Os Clássicos

Viennoiseries simples e acessíveis de textura macia, dobradas com manteiga fina.

Viennoiseries Deliciosas

Uma gama de viennoiseries extremamente saborosas, disponível em duas coleções: as MINI Deliciosas e as MAXI Deliciosas.

Viennoiseries do Mundo



Quando o saber-fazer da panificação francesa se inspira nas tendências da panificação daqui ou de algures.

Viver Melhor & Bio



Uma coleção que combina benefícios nutricionais, prazer e qualidade.

Baker Solution

Viennoiseries simples, com textura leve e estaladiça, confeccionadas a partir de matéria gorda composta² (MGC) ou de margarina³ (MGV) de alta qualidade, e com ingredientes selecionados rigorosamente.

RIQUEZA DAS RECEITAS

INTENSIDADE DA MANTEIGA

(1) Incorporada sob a forma de pó • (2) Matéria Gorda Composta (MGC): mistura de manteiga concentrada e de matérias gordas vegetais (não hidrogenadas) • (3) Margarina de qualidade, a base de Matérias Gordas Vegetais (MGV)

AS NOSSAS GAMAS ICÔNICAS

Bridor x Pierre Hermé Paris

UMA COLABORAÇÃO ÚNICA & CRIATIVA

Animados pelos valores partilhados e por um profundo respeito pelo saber-fazer, **Bridor e Pierre Hermé Paris imaginaram uma gama de viennoiseries inéditas**, tanto com relação aos sabores como ao requinte dos ingredientes.

Pierre Hermé aplicou a mesma exigência que dedica às suas criações, com um caderno de encargos exigente e preciso. Assim, ele criou **cinco receitas, para as quais imaginou cada associação de gostos e de texturas, e cada sabor com o requinte que lhe é próprio.**

Cada ingrediente foi selecionado rigorosamente, com **uma atenção especial voltada à origem dos ingredientes** desta gama: trigo francês, manteiga da Bretanha, chocolate Puro de Origem Madagáscar, amêndoas da Califórnia, sumo de limão da Sicília...



EM FOCO

O CROISSANT RECHEADO COM AMÊNDOAS E PISTÁCIO 80G

Um croissant folheado cuja maciez e o sabor amargo natural das amêndoas revelam o sabor delicado e subtil do pistácio. O seu recheio é exclusivamente composto de pasta de amêndoas e pasta de pistácio.

O CROISSANT RECHEADO COM AMÊNDOAS E LIMÃO 80G

Este croissant se diferencia graças ao seu miolo macio com pasta de amêndoas da Califórnia, realçado pelo perfume vivo do sumo de limão da Sicília e algumas cascas.



Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels

UMA COLABORAÇÃO PRESTIGIOSA

Esta colaboração de mais de 20 anos construiu-se através de valores partilhados: os da exigência, da excelência e da criatividade.

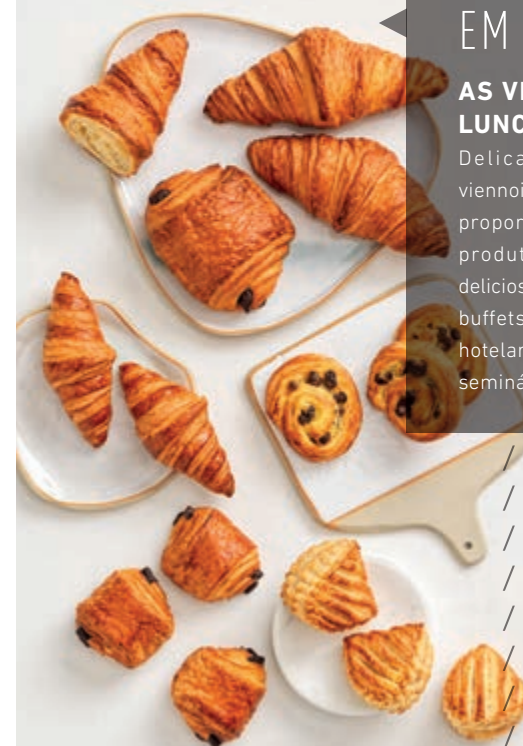
Essas receitas exclusivas foram imaginadas pelos Maîtres Boulangers Lenôtre, para criar **viennoiseries exclusivamente de pura manteiga**, com sabores delicados e uma laminação excepcional.

Esta **marca de prestígio pensada pelos Chefs e para os Chefs** é, hoje, proposta no mundo inteiro aos nossos clientes mais exigentes.

EM FOCO

AS VIENNOISERIES LUNCH

Delicadas e saborosas, as viennoiseries em formato Lunch proporcionam o prazer de um produto pequeno, delicado e delicioso. São incontornáveis nos buffets de pequeno-almoço da hotelaria e para as pausas dos seminários.



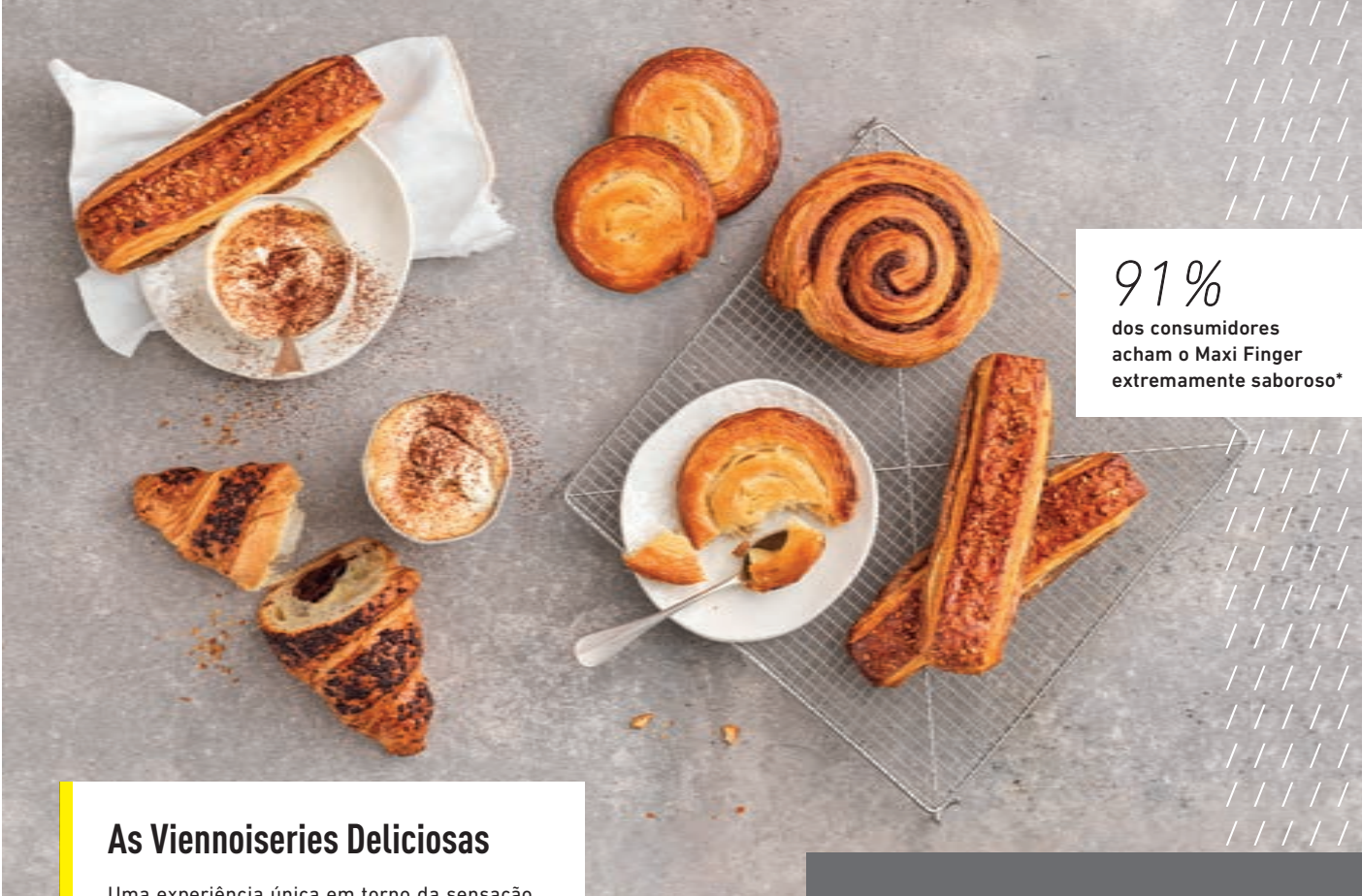


Éclat du Terroir

Retirando inspiração das fontes da tradição pasteleira francesa, a gama Éclat du Terroir concentra todos os saberes da Bridor para criar viennoiseries excepcionais.

Uma receita exclusivamente de pura manteiga, uma laminação suave e progressiva das massas e longas fases de repouso proporcionam a este folhado uma qualidade excepcional em matéria de texturas e de sabores.

Esta receita, mantida secreta desde a sua criação, traz a estas viennoiseries uma riqueza aromática natural e uma nota final de caramelo intensa.



91%
dos consumidores
acham o Maxi Finger
extremamente saboroso*

As Viennoiseries Deliciosas

Uma experiência única em torno da sensação de prazer, graças a viennoiseries criativas e generosas.

Hoje, o prazer é uma real expectativa dos consumidores. Eles sempre estão em busca de novas sensações e novas experiências de degustação deliciosas e originais.

As viennoiseries deliciosas associam novos sabores e texturas às formas originais e decorações atraentes. Assim, esta gama traz um verdadeiro sopro de originalidade e de sabor delicioso, por meio de uma experiência inédita de degustação.

EM FOCO

OS MINI CROISSANTS RECHEADOS

Viennoiseries que são o sinónimo supremo do prazer!

- / Mini Croissants de 40g dourados e brilhantes
- / Recheios generosos, voluptuosos e ricos em sabores
- / Coberturas atraentes e coloridas, para sabores fáceis de serem identificados
- / Uma bela laminação regular e de pura manteiga.



* Fonte: estudo CHD Expert para a Bridor - junho 2022 - 505 consumidores, na padaria

MERENDAS

Massa folhada de grande qualidade

- / **Pura manteiga** para a maioria das nossas gamas: merendas salgadas prontas para cozer, confeccionadas com uma massa folhada para proporcionar uma textura estaladiça e uma laminação bem dourada.
- / **Farinhas francesas:** farinhas de trigo tradicionais, fabricadas a partir de trigos cultivados em França.¹
- / Exclusivamente com ovos de galinhas criadas no solo para os nossos sítios de produção franceses.

Sabores e Criatividade

- / **Recheios saborosos, generosos e variados.**
- / **Formatos diferentes:** formatos mini para todos os momentos do dia, em casa ou fora de casa, e formatos maxi, mais generosos, que se adaptam ao consumo na mesa ou em movimento.
- / O **Bun'n'Roll**, um bun folhado que oferece numerosas possibilidades de receitas muito saborosas, salgadas ou doces.

Rapidez de preparação

- / Uma oferta disponível em pronto para cozer, para uma cozedura e utilização simples e rápida, garantindo frescura e flexibilidade.

Compromisso para comer melhor

- / **76% das nossas merendas salgadas são Clean Label Bridor².**



(1) Para os nossos sítios de produção franceses. (1) Salvo imprevistos climáticos que tornem impossível um aprovisionamento em trigo 100% de origem França. • (2) Exceto a coleção Panidor.
• (3) Fonte: estudo CHD Expert para a Bridor - junho 2022 - 505 consumidores, na padaria



89%

dos franceses pensam que as tranças são perfeitas para o aperitivo³

EM FOCO



O FOLHADO DE QUEIJO LA VACHE QUI RIT[®]

- /Folhado pronto para cozer, com recheio delicioso e cremoso com o queijo La Vache Qui Rit[®].
- /Bela massa folhada **pura manteiga** dourada
- /Sacos ou autocolantes incluídos nas caixas para promover a marca junto dos consumidores



Formato generoso 100G



La vache qui rit[®] é uma marca da empresa BEL

PASTELARIAS



Bridor Une Recette Lenôtre Professionnel

/ Bridor e a maison Lenôtre associaram-se para propor aos profissionais **macarons excecionais**: acabamentos bem confeccionados, sabores intensos e ingredientes nobres. Esta gama reflete a tradição da pastelaria francesa: **macarons recheados com creme de manteiga, ganache ou compota de frutas**.

As Delícias assinadas Bridor

/ Uma coleção de **macarons deliciosos, únicos, elegantes e modernos**, confeccionados a partir de ingredientes de qualidade e com o respeito pelos preceitos do saber-fazer francês.

As Pastelarias do Mundo



/ Produtos deliciosos e saborosos, que são **verdadeiros símbolos das culturas locais da panificação**, tais como a madalena, um ícone da pastelaria francesa, os queques, cuja receita vem diretamente dos Estados Unidos, ou ainda, o Pastel de Nata, uma iguaria incontornável em Portugal.

65%
dos europeus
conhecem o
Pastel de Nata⁴

Fabricado
em
PORTUGAL



EM FOCO

O PASTEL DE NATA BY **panidor.**

Inspirada na receita tradicional, esta pastelaria tipicamente portuguesa vai levá-lo(a) numa viagem graças ao seu creme sublimado por um toque de canela e casca de limão. Não resistirá à sua massa folhada ultra estaladiça com um sabor ligeiramente caramelizado! Hoje, este produto é conhecido e apreciado no mundo todo. Duas versões disponíveis: manteiga e margarina.

Pasteis disponíveis na oferta Panidor, uma marca da empresa Bridor.

(4) Fonte: estudo realizado com 1996 consumidores, em 4 países (França, Alemanha, Espanha, Inglaterra), setembro 2022

BIO

O Bio, mais do que uma questão de gosto! Compromisso com o planeta

O SEGREDO DOS PÃES E VIENNOISERIES BIO BRIDOR?

Um bom gosto!

A Bridor se compromete em propor aos consumidores produtos que proporcionam sabor, antes de mais nada!

Somente o essencial

Todos os produtos da gama BIO são elaborados consoante o guia Clean Label Bridor.

Objetivo: o máximo francês

As matérias-primas utilizadas para a elaboração das nossas receitas são rigorosamente selecionadas:

- / Trigo francês, para o pão.
- / Farinha de trigo e manteiga fabricadas em França, para a viennoiserie.

O nosso objetivo consiste em ter o máximo de ingredientes franceses, pois o aprovisionamento 100% francês não é realizável! Simplesmente, porque nem todos os ingredientes podem ser cultivados em França, e certamente jamais o serão.

A gama BIO se insere no compromisso Bridor "Proteção do ambiente".

Isto passa por diferentes ações, claras e bem definidas:

- / Valorização dos resíduos
- / Gestão das águas & proteção dos solos.



VIVER MELHOR

UMA OFERTA QUE SE ADEQUA ÀS CONSIDERAÇÕES NUTRICIONAIS DOS CONSUMIDORES.

A naturalidade e a nutrição estão no âmago dos compromissos da Bridor. Tais valores são cada vez mais partilhados pelos consumidores, que buscam adotar uma alimentação mais equilibrada.



Just a Pinch

Uma gama de pães inspirados no saber-fazer da panificação francesa, com somente uma pitada de sal.

LEGUMI  **GRÃO-DE-BICO**  **LENTILHAS VERDES**  **LENTILHAS CORAL**

Um pão com leguminosas, ao mesmo tempo saboroso, fonte de proteínas e de fibras.

NAKED 

Viennoiseries com ingredientes simples e 100% de origem natural, sem ácido ascórbico e sem lecitina.

**SEM
GLÚTEN**

Uma oferta de 5 referências, composta por pãezinhos e pastelarias individuais sem glúten, que combinam prazer e rapidez de cozedura e utilização.

NOVIDADES



Ciabatta



UMA GAMA DE PÃES SABOROSOS,
COM AS CORES DA ITÁLIA!

A ciabatta é uma referência na cultura da panificação italiana. Tão popular quanto a baguete em França, este pão tem uma forma larga e plana, e serve como base de sanduíche para receitas variadas.

Descubra as receitas de ciabatta Bridor inspiradas na tradição italiana, mas com um toque do saber-fazer francês:

- / **Ingredientes de qualidade:** farinha T65 e azeite de oliva extra virgem.
- / **Hidratação longa e tempo de fermentação controlado,** para um sabor delicioso e um miolo alveolado.
- / Miolo macio e que derrete na boca.

- 40519 CIABATTA NATURAL 100G
- 37147 CIABATTA AZEITE DE OLIVA 140G
- 41331 CIABATTA NATURAL 330G
- 37140 CIABATTA NATURAL 140G
- 31612 CIABATTA AZEITE DE OLIVA E AZEITONAS VERDES 180G



Couque de manteiga



A NOVA GAMA DE PRODUTOS
TIPICAMENTE BELGAS!

Este produto incontornável na Bélgica é uma viennoiserie fabricada a partir de uma massa folhada (massa de croissant).

A couque se distingue do croissant pela sua forma. De facto, contrariamente ao croissant, que é confeccionado a partir de um triângulo de massa enrolada, a couque tem a forma de um losango antes da modelagem.

- / Massa folhada **pura manteiga** bem desenvolvida
- / Produtos com visual regular, saborosos e bem dourados
- / **Formatos generosos**
- / Textura estaladiça e que derrete na boca
- / **Existe em CRU e PAC**



- 40942 COUQUE NATURAL 75G X64 PAC
- 40943 COUQUE COM UVAS PASSAS 85G X64 PAC
- 40944 COUQUE NATURAL 80G X141 CRU
- 40961 COUQUE COM UVAS PASSAS 85G X135 CRU



75%

dos consumidores franceses pensam que esses produtos são muito saborosos*

19%
sementes

RICHO
EM
FIBRAS

41289 TRIÂNGULO VOLLKORN 750G X12
41288 PÃO KÜRBISKERN 750G X7



Rustikal
Brot  

A EXCELÊNCIA DA PANIFICAÇÃO ALEMÃ!

A Bridor se associa com a Kamps para propor aos profissionais pães provenientes da mais pura tradição da panificação alemã. Fabricados na Alemanha, esses pães cozidos na forma saberão transmitir a essência da cultura alemã ao mundo inteiro!

41289 TRIÂNGULO VOLLKORN COM CENTEIO E GRÃOS 750G x12

- / Único, graças à sua **forma triangular original**.
- / Receita com **100% de farinha de centeio, um fermento de centeio e um toque de açúcar de beterraba** para um sabor ao mesmo tempo ácido e levemente doce.
- / Miolo denso, castanho e **rico em sementes de girassol, linho e sésamo (19%)**.
- / Totalmente coberto com grãos, para proporcionar uma textura estaladiça e um visual atraente.

41288 PÃO KÜRBISKERN COM SEMENTES DE ABÓBORA 750G x7

- / Confeccionado com **farinha de centeio, farinha de trigo e fermento**, para notas mais doces.
- / Miolo denso e **rico em sementes (19%)**: abóbora, girassol, linho, sésamo e flocos de aveia.
- / Totalmente coberto com sementes de abóbora e de girassol, para proporcionar uma textura ainda mais estaladiça.

PÃES PRÁTICOS:

- / Diferentes instruções de cozedura são propostas para esses pães, para que possam ser adaptados às mais diferentes necessidades (descongelação seguida de cozedura, descongelação simples ou cozedura simples).

83% dos franceses dizem que esses pães cozidos na forma têm um formato mais prático e mais fácil de cortar*

FINGER GER CHEESE

62%

dos consumidores pensam que as merendas de queijo são muito apetitosas¹

41251
FINGER DE QUEIJO
90G X60 PAC

Finger de Queijo

UMA MERENDA DE QUEIJO FOLHADA E SABOROSA!

- / Um recheio **generoso e cremoso** de queijo (31% de recheio)
- / Uma bela massa folhada **pura manteiga** bem dourada, para uma textura estaladiça e dissolvente.
- / Com cobertura de **queijo Emmental ralado** para trazer um sabor ainda mais delicioso
- / Um **formato prático de 90g**, perfeito para todas as pausas salgadas do dia ou para acompanhar uma refeição.

O QUEIJO

UMA FORTE TENDÊNCIA NO MERCADO DAS MERENDAS

O crescimento do mercado das merendas de queijo foi calculado em 6,3% de 2022 a 2030 (em valor)²



41252 ALMOFADA DE FIAMBRE E QUEIJO 100G X70 PAC

Almofada de Fiambre e Queijo MGC

UM FOLHADO SABOROSO
PARA TODAS AS IDADES!

- / Um recheio **saboroso e cremoso**, com pedaços de fiambre e queijo associados a um delicioso molho bechamel, **maioritariamente apreciado**
- / Receita confeccionada com **MGC (matéria gorda composta): uma mistura de manteiga para pastelaria e margarina**
- / Massa folhada com manteiga, para **um sabor consensual e uma leve nota amanteigada**
- / Um formato generoso de 100g, **prático e fácil** de segurar. Ideal para uma refeição à mesa ou em movimento.

Baker Solution

9 novas referências de viennoiseries MGC e MGV



Viennoiseries simples, com textura leve e estaladiça, confeccionadas a partir de matéria gorda composta¹ (MGC) ou de margarina²(MGV) de alta qualidade, e com ingredientes selecionados rigorosamente. Todos os produtos da gama são prontos para cozer.

GAMA MATÉRIA GORDA COMPOSTA (MGC)

A associação do vegetal ao delicioso sabor da manteiga numa gama de viennoiseries de qualidade.

- / Receitas que contêm manteiga para pasteleria e que oferecem um **sabor consensual e levemente amanteigado**
- / Viennoiseries com uma bela laminação e um volume generoso
- / **Margarina fabricada com óleos rigorosamente selecionados**
- / Uma boa relação qualidade-preço

GAMA MARGARINA (MGV)

Viennoiseries confeccionadas com margarina de qualidade e ingredientes rigorosamente selecionados.

- / Sabor consensual
- / Uma boa relação qualidade-preço

40839 MINI PÃO DE CHOCOLATE 32G X240 PAC
40841 MINI PÃO DE UVAS PASSAS 35G X260 PAC

40837 MINI CROISSANT 30G X240 PAC
40838 MINI CROISSANT MULTI-GRÃOS 35G X180 PAC
40882 PÃO DE UVAS PASSAS 110G X60 PAC
40884 CROISSANT RECHEADO CACAU-AVELÃS 90G X40 PAC
40883 CROISSANT RECHEADO DAMASCO 90G X40 PAC
40880 CROISSANT RECHEADO COM CREME DE PASTELEIRO 100G X50 PAC



A MASSA Vegana

UMA NOVA GAMA SABOROSA E 100% VEGETAL³!

- / Viennoiseries confeccionadas com **ingredientes rigorosamente selecionados**:
Margarina de alta qualidade + farinha de trigo francês
- / Sabor consensual, textura leve e estaladiça
- / **Volume generoso**
- / **Douradura vegetal** (proteína de ervilhas, água, açúcar) para viennoiseries bem douradas
- / Receita Clean Label Bridor



41241 CROISSANT VEGAN 70G X60 PAC
41221 PÃO DE CHOCOLATE VEGAN 80G X60 PAC



EM FOCO A MARGARINA BRIDOR

Após longos anos de pesquisas ao lado dos nossos fornecedores, selecionamos uma margarina dotada de propriedades especiais:

- / Um ponto de fusão semelhante ao da manteiga, o que proporciona uma laminação de textura comparável e um sabor relativamente neutro.
- / Uma seleção específica dos óleos utilizados: óleo de palma certificado RSPO (mass balance), óleo de coco, óleo de colza (todos os óleos vegetais são não hidrogenados).

(1) Matéria Gorda Composta (MGC): mistura de manteiga concentrada e de matérias gordas vegetais (não hidrogenadas)
• (2) Margarina de qualidade, a base de Matérias Gordas Vegetais (MGV) • (3) 100% dos ingredientes agrícolas são de origem vegetal

Pães saborosos

DELICIOSOS PÃES
COM INCLUSÕES!

Pão de milho 300g

Um pão atraente com um sabor pronunciado e diferente

- / Composto de **farinha de trigo** e de **farinha de milho**
- / Um leve **toque de curcuma** para proporcionar um belo miolo de cor amarela
- / Uma cobertura de **sêmola de milho** para uma textura ainda mais estaladiça
- / Notas levemente adocicadas, graças às sementes de girassol suculentas presentes na receita
- / Clean Label Bridor, fonte de fibras e de proteínas

40495 PÃO DE MILHO 300G X30



Pavé de Nozes 300g

Um pavé rústico e generoso em nozes

- / **Rico em nozes (15%)**, para uma textura estaladiça e um sabor intenso
- / **Farinha de centeio e um toque de farinha de cevada maltada** para um miolo mais escuro
- / **Fermento de trigo** para um bom desenvolvimento do pão, com notas de cereais



40496 PAVÉ DE NOZES
300G X28



Pão integral BIO

33% dos consumidores mundiais consideram que a "CERTIFICAÇÃO BIO" traz uma **garantia de qualidade superior** a um produto de padaria*.

- / O Pão Integral Bio é um pão delicioso com sabores intensos
- / **Confeccionado a partir de farinha T150, proveniente da agricultura biológica**, que contém todos os elementos do grão do trigo e proporciona ao pão um sabor único e uma cor castanha
- / **Fermento de farinha de trigo integral** para notas ácidas e frutadas
- / Um toque de **sal de Guérande**
- / Rico em fibras, fonte de proteínas e Clean Label Bridor

41170
PÃO INTEGRAL BIO 330G X26



SERVIÇOS DE PROXIMIDADE

A EXPERIÊNCIA BRIDOR AO SEU ALCANCE

Um catálogo 100% digital

Com mais de 300 produtos e 21 gamas, é o suporte ideal para visualizar toda a oferta de produtos Bridor. Atualizado automaticamente, este catálogo permite selecionar os produtos mais adaptados às suas necessidades.

/ Verdadeiro **suporte interativo**, o catálogo 100% digital é atualizado automaticamente e inclui aproximadamente 2780 referências e inúmeras informações práticas.



Descarregar o catálogo



Catálogo

O seu espaço cliente personalizado

ACEDA AO SEU ESPAÇO PESSOAL NO SITE BRIDOR.COM ATRAVÉS DA SUA CONTA CLIENTE*

- / Este espaço lhe permite administrar a sua **lista de produtos favoritos** e aceder às suas **referências específicas**.
- / Também pode **acompanhar todas as suas encomendas**, consultar o seu histórico de compras e descarregar os documentos relativos aos produtos (fichas técnicas, argumentos de venda, paletização...).
- / A plataforma também possibilita o diálogo direto com o nosso serviço aos clientes.



Um acompanhamento completo para as instruções de cozedura

Encontre no nosso site e na nossa aplicação os conselhos preciosos dos nossos peritos em panificação.

INSTRUÇÕES EM VÍDEO FÁCEIS DE ACOMPANHAR



www.bridor.com/videos

Com o auxílio de vídeos curtos, **acompanhe as diferentes etapas de preparação dos nossos produtos** e descubra dicas e instruções de cozedura.

BRIDOR APP, A SUA FERRAMENTA DE AJUDA À COZEDURA

Uma aplicação que se ajusta às suas limitações e permite **organizar a cozedura de 2 em 2 horas para oferecer viennoiseries de qualidade**.

Basta configurar os seus dados relacionados:

- / ao tipo de produto
- / ao tipo de forno
- / ao número de placas
- / ao número de clientes
- / aos seus horários e serviços

e obterá a melhor planificação de cozedura.

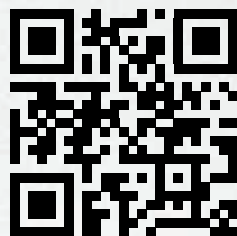


* Para aceder à sua conta online, queira por favor fazer o pedido junto das nossas equipas (commercialfrance@groupeleduff.com para França / exportsales@groupeleduff.com para os outros países).

Degustou
os seguintes produtos



Descarregue o
catálogo *Bridor*



O SEU CONTACTO



www.bridor.com

exportsales@groupeleduff.com