

НАШЕ МАСТЕРСТВО



SHARE
THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD

2023

ПОЧЕМУ МЫ ЭТИМ ЗАНИМАЕМСЯ

С САМОГО МОМЕНТА СВОЕГО ОСНОВАНИЯ ЛУИ ЛЕ ДЮФФОМ В 1988 ГОДУ КОМПАНИЯ BRIDOR ДВИЖИМА СТРАСТЬЮ К ВЫПЕЧКЕ.

На каждом столе в любом уголке мира хлеб всегда занимает особое положение

Он является неотъемлемой частью нашего культурного наследия, обретая свой уникальный облик в каждой отдельно взятой культуре приготовления выпечки и впитывая в себя многолетние традиции, бережно передаваемые из поколения в поколение. Будь то уникальная рецептура, пропитанная местным колоритом, или общепризнанные кулинарные традиции, ценители выпечки не перестают открывать для себя новые гастрономические грани, обретающие свою форму в тот самый момент, когда новые течения тесно переплетаются с многолетними традициями.

Преданность мировым традициям приготовления выпечки

Французские багеты, булочки по-скандинавски, круассаны из натурального сливочного масла и круассаны по-японски с красной фасолью, а также индийские лепешки чапати и бразильские сырные булочки: мы черпаем вдохновение из кулинарных шедевров шеф-поваров и пекарей со всех уголков мира, что позволяет нам самим создавать поистине необыкновенные продукты. Оригинальная выпечка и хлеб из натуральных ингредиентов, созданные с особым вниманием к традициям кулинарных культур.

Страсть к выпечке движет компанией Bridor с самого ее основания

- / Создание новых рецептов и воплощение в жизнь всего многообразия вкусов.
- / Высочайшие требования к качеству используемых ингредиентов и работа только с лучшими поставщиками.
- / Сочетание производственных мощностей, высокого мастерства и особого подхода.
- / Безупречное качество и вкус производимой продукции.
- / Доверие и ответственность, в основе которых в равной мере лежит вклад как наших сотрудников, так и сотрудници...

Все это — неизменные ценности компании Bridor

Вместе мы сможем добиться того, чтобы на каждом столе в более чем 100 странах мира могла быть представлена частичка каждой культуры выпечки с ее многолетними традициями и уникальными рецептами.



BRIDOR
В ЦИФРАХ

1 миллиард

евро составил оборот
компании в 2022 году

Присутствие в более чем

100 странах

по всему миру

9 производственных

объектов

500 000 Т

продукции в год

3500

сотрудников

BRIDOR,
Share the bakery cultures of the world*

СОДЕРЖАНИЕ



- 4 Наша ДНК
- 5 Наши обязательства
- 8 Культуры приготовления выпечки

- 10 Наше мастерство: хлеб
- 14 Наше мастерство: венская выпечка
- 18 Наше мастерство: снэки
- 19 Наше мастерство: кондитерские изделия

- 20 Наша продукция Bio
- 21 Наша линейка здорового питания
- 22 Наши новинки 2023
- 27 Наша услуга

НАША ДНК



Бережное отношение к кулинарным традициям

Вот уже более 30 лет компания Bridor неизменно черпает вдохновение в традициях пекарского искусства, сотрудничая с лучшими шеф-поварами для приготовления оригинальной и изысканной продукции. Благодаря статусным партнерским отношениям с Домами Lenôtre и Pierre Hermé Paris, а также с ассоциацией Meilleur Ouvrier de France Boulanger компания предлагает коллекции оригинальной продукции для самых требовательных клиентов.

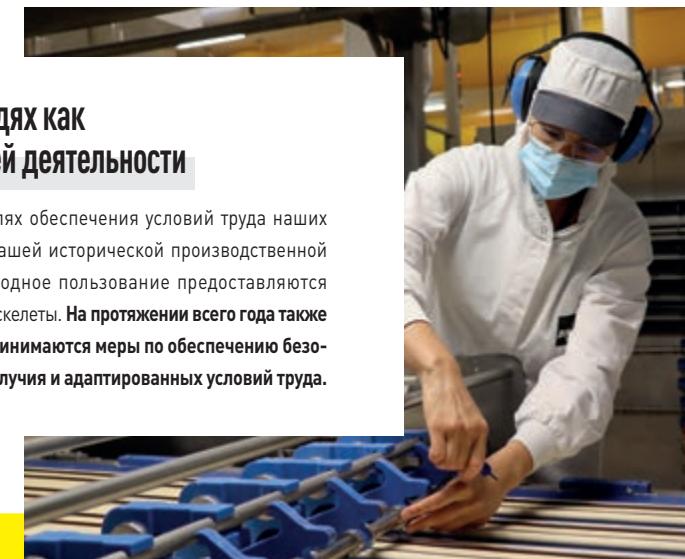
Стремление к инновациям как движущая сила

Стремление к инновациям является неизменной движущей силой для всех сотрудниц и сотрудников компании Bridor с самого момента ее основания. Ассортимент предлагаемой продукции ежегодно включает в себя более 150 наименований. Компания Bridor, неоднократно удостоенная престижной награды SIRHA Innovation Award за высокое качество и стремление к инновациям, предлагает широкий ассортимент продукции, вобравший в себя частички культур приготовления выпечки со всего мира.



Неизменно высокое качество на протяжении более 30 лет

Используемые компанией Bridor методики производства учитывают как тип продукции, так и время, необходимое для обеспечения превосходного вкуса и аромата. В основе высокого качества выпечки, производимой главным образом на основе чистого сливочного масла, лежит работа квалифицированных пекарей, инженеров и специалистов по контролю качества. Часть наших хлебобулочных изделий готовится на основе закваски, над которой наши специалисты работают уже более 20 лет.



Забота о людях как основа нашей деятельности

С 2019 года в целях обеспечения условий труда наших сотрудников на нашей исторической производственной площадке в свободное пользование предоставляются специальные экзоскелеты. На протяжении всего года также регулярно предпринимаются меры по обеспечению безопасности, благополучия и адаптированных условий труда.

НАШИ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА



МУКА



- / 100 % традиционной муки, используемой на наших французских производственных площадках, является мукой французского происхождения: производится она из французской пшеницы¹ на французских мукомольных заводах, расположенных в пределах 300 км от производственных объектов.
- / Для получения органической пшеничной муки для хлеба, производимого на наших французских площадках, также используется органическая французская пшеница¹.

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО

- / В настоящее время вместе с нашими партнерами, занимающимися переработкой и животноводством, мы находимся на этапе **составления и утверждения специального устава Charte Beurre Responsable Bridor**.
- / Некоторые из наших рецептур подразумевают использование сливочного масла АОР Шарант-Пуату, заслуженно признанного французскими мастерами-пекарями.

ЯЙЦА

- / С 1 января 2019 года яйца для продукции Bridor с наших французских производственных площадок мы получаем от кур на свободном выгуле. Для продукции определенных линеек также используются яйца из кур, выгуливаемых на открытом воздухе.



ЗДОРОВЬЕ И БЛАГОПОЛУЧИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

CLEAN LABEL BRIDOR



Наши рецепты Clean Label Bridor² — это:

- / использование ингредиентов натурального происхождения,
- / использование ингредиентов, обладающих окрашивающими, ароматизирующими или текстурирующими свойствами, таких как ванильный ароматизатор или куркума для придания цвета или оттенка.

В качестве добавки в рецептах Clean Label Bridor может использоваться аскорбиновая кислота, играющая решающую роль в обеспечении конечного качества продукции. В случаях ее использования в рецептуре ее содержание не превышает 0,02 %.



ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ КАК НАШ ПРИОРИТЕТ

- 1 Амбициозное стремление к сокращению содержания соли:
2023 год: содержание соли в нашей хлебной продукции не будет превышать 1,3 г на 100 г продукта³
- 2 Продукция со сниженным содержанием соли:
Рецепты с содержанием соли, сниженным на 25 % по сравнению с ее содержанием в аналогичной продукции, представленной на рынке.
- 3 Линейка хлеба с содержанием соли менее 0,9 %:
Три разновидности хлеба для любых пожеланий ваших клиентов.

-25%
соли



[1] За исключением случаев, когда непредвиденные климатические условия делают невозможными поставки пшеницы 100 % французского происхождения
• [2] Продукция под знаком Clean Label Bridor: хлеб, венская выпечка, сэнди, булочки бrioiss (марка Bridor), включая ассортимент продукции для продажи (кроме коллекции Panidor)
• [3] Для готовой продукции при употреблении (кроме Фокаччи и коллекции Panidor).



БЕРЕЖНОЕ ОТНОШЕНИЕ
К ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ

РАЦИОНАЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

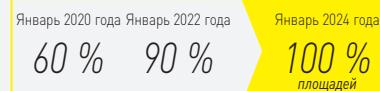
**Более
70 000 м³**

воды в год будет экономиться к концу 2023 года на наших производственных площадках за счет использования системы адиабатического охлаждения. Этот процесс сопровождается выделением влаги в результате сжатия воздуха.



100 % СВЕТОДИОДНОЕ ОСВЕЩЕНИЕ

Использование светодиодного освещения на наших производственных площадках во Франции:



Установка специализированной системы для составления карты использования нашего производственного оборудования позволяет нам **максимально оптимизировать потребление энергии**.



Снижение на 30 %

потребления газа нашими бойлерами за счет **улавливания тепла из машинных залов для подогрева горячей воды для бытовых нужд**.

540 МВт/4

удастся сэкономить в 2023 году благодаря установке солнечных батарей на нашем производстве в Луверне.



СООТВЕТСТВИЕ СТАНДАРТАМ ЭНЕРГОМЕНЕДЖМЕНТА

Данный сертификат выдается компаниям, реализующим меры по обеспечению сокращения воздействия на климат и сохранения ресурсов, включая повышение эффективности работы за счет рационального энергопотребления.



БИОРАЗНООБРАЗИЕ

Поддержание биоразнообразия является одним из ключевых факторов, которые мы учитываем во всех наших грядущих проектах. На территории нашего производственного объекта в Луверне на сегодняшний день имеется шесть ульев, а зоны зеленых насаждений поддерживаются благодаря экологическому выпасу по программе Moutons de l'Ouest.

ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ



100 %

промышленной воды используется для орошения полей, находящихся вблизи наших производственных площадок. В 2021 году такая система позволила повторно использовать 110 тысяч м³ воды!

100 %

наших отходов используются повторно: они отправляются на переработку, на корма для животных или на отопление зданий.



Отказ от картонной упаковки позволил сократить количество отходов на 4500 тонн!





ВНИМАНИЕ К ПОТРЕБНОСТИЯМ КАК СОТРУДНИЦ, ТАК И СОТРУДНИКОВ

ЗДОРОВЬЕ, БЕЗОПАСНОСТЬ И БЛАГОПОЛУЧИЕ



СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ ТРЕБОВАНИЯМ К ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Данная программа сертификации поддерживает внедрение компаниями политики обеспечения охраны труда и промышленной безопасности, а также постановку целей для дальнейшего развития.



ЗНАК VITRINE INDUSTRIE DU FUTUR

Данным знаком компания отмечена за технологические инновации, обеспечивающие комфортные условия труда сотрудников на наших производственных площадках.

Снижение на 50 %

несчастных случаев на работе, приводящих к перебоям в работе, в рамках общего объема деятельности по всему миру к 2024 году.



ИНТЕГРАЦИЯ, ОБУЧЕНИЕ И МНОГООБРАЗИЕ



В 2019 году мы приступили к использованию экзоскелетов. Мы также интегрировали использование датчиков мышечной активности, которые позволяют максимально точно оценивать преимущества экзоскелетов.



Благодаря проекту HUMAN нашим сотрудникам предоставляется доступ к индивидуальным спортивным программам и спортзалу, что помогает предотвратить риски травм и мышечно-скелетных нарушений.



В программе сертификационного обучения (CQP) под названием PASSEPORT BRIDOR с момента ее запуска приняли участие уже более 60 сотрудников. Данная программа организована под руководством Фредерика Лалоса (награда «MOF Boulanger»).



В 2021 году на наших производственных площадках мы установили два чат-бота. Первый предназначен для оказания поддержки сотрудникам в решении проблем на производственных линиях, а второй — для предоставления ответов на вопросы, связанные с кадровым обеспечением (в круглосуточном режиме).

Июль в компании Bridor ежегодно посвящается языку жестов. **Образовательные семинары для работников, посвященные изучению языка жестов, проводятся глухими сотрудниками.** В конце семинаров всем сотрудникам раздаются карточки-памятки, которые помогают впоследствии продолжить практику.

СТРЕМЛЕНИЕ ДЕЛИТЬСЯ

КУЛЬТУРАМИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВЫПЕЧКИ

ПРИКОСНИТЕСЬ К
КУЛЬТУРАМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ВЫПЕЧКИ СО ВСЕГО МИРА



Год за годом, предлагая свою продукцию, мы неизменно стремимся предоставить возможность прикоснуться ко всему многообразию традиций и культур приготовления выпечки.



Традиционная продукция, вдохновленная местными традициями

- / **Хлеб серии «Рустик-брот»:** хлеб с насыщенным вкусом и ароматом, производимый в пекарнях Kamps, филиале группы Le Duff, в Германии.
- / **Паштел-де-ната:** изысканное португальское лакомство от Panidor, занимающегося нашим производством в Португалии.

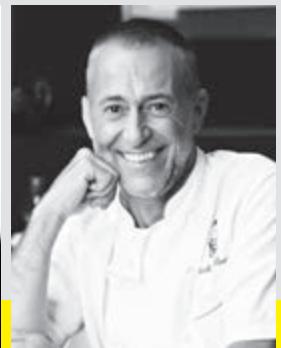


Продукция, вдохновленная культурами со всего мира и ставшая воплощением истинного французского мастерства

- / **Улитка Ультра Канель:** венская выпечка, вдохновленная скандинавскими традициями, с насыщенным вкусом корицы.
- / **Круассан «Заатар»:** круассан на чистом сливочном масле, чарующий своими ароматами Востока благодаря смеси специй и пряностей.
- / **Хлеб Панеттоне:** хлеб со щедрыми добавками, вдохновленный итальянской булочкой бриош.
- / И многое другое!

Сотрудничество с шеф-поварами с самых разных уголков мира

- / **Фредерик Лалос** (награда «Лучший мастер Франции в области пекарского искусства») уже 12 лет работает с нами над коллекцией хлеба, ставшей отражением таких ценностей, как исключительное совершенство и особый, неповторимый подход.
- / В 2021 году кондитер **Пьер Эрме**, в 2016 году удостоенный награды «Лучший кондитер мира», создал уникальную и неповторимую коллекцию венской выпечки для компании Bridor.
- / **Мишель Ру младший**, знаменитый британский шеф-повар с 60 тысячами подписчиков в Instagram, является амбассадором нашей линейки Bridor от Фредерика Лалоса в Англии. Данная линейка отвечает всем его требованиям к вкусу и качеству.
- / Шеф-повар австрийского происхождения, проживающий в Германии, **Йоахин Лафер**, стал настоящей иконой кулинарного искусства у себя в стране, где представлена наша продукция. Он также активно сотрудничает с нами в создании новой продукции.



Фредерик Лалос

Пьер Эрме

Мишель Ру мл.



BBCC
BRIDOR BAKERY CULTURES
CLUB

Bridor Bakery Cultures Club

В 2020 году мы создали клуб Bridor Bakery Cultures Club. Он был создан с целью предоставить возможность пекарям со всего мира взаимодействовать и обмениваться опытом. **Здесь они обсуждают новые тенденции, региональные кулинарные традиции и делятся передовым опытом приготовления выпечки.**

Наши шеф-повара также принимают участие в мероприятиях, проводимых компанией Bridor на международном уровне. Так, в частности, ежегодное международное мероприятие Concours de Créativité Culinaire, на котором представлена продукция компании Bridor, посвящено региональным культурам приготовления выпечки.

Отсканируйте QR-код и откройте для себя рецепты с конкурса!



БОНУС: советы наших шеф-поваров!



ХЛЕБ

Наше мастерство

Тщательный отбор ингредиентов

- / Пшеничная мука классом не ниже T65 : с 2021 года вся наша пшеничная мука производится из пшеницы, выращиваемой во Франции.*
- / Закваска, производимая нашими специалистами в строгом соблюдении всех технологических условий.

Вкус традиций

- / Тщательная подготовка, замешивание и формовка теста.
- / Особый подход к **длительной расстойке и ферментации** для поистине воздушной мякоти и неповторимого вкуса.
- / Полное/предварительное приготовление в **подовой печи**.

Мастерство и особый подход

- / Широкий выбор продукции, в основе которой лежит сочетание **истинного французского мастерства и традиций мировых культур приготовления выпечки**, что позволило нам создать линейку хлеба самых разнообразных форм и вкусов.

Наш приоритет — здоровое питание

- / 98 % производимого нами хлеба соответствует стандартам Clean Label Bridor.



НАШИ КОЛЛЕКЦИИ

Сложность РЕЦЕПТУРЫ (формовка, складывание теста и нанесение надрезов вручную и т. д.)

Традиционный французский хлеб



Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels

Изысканные булочки, **созданные совместно с Домом Lenôtre**, с надрезами, преимущественно нанесенными вручную.



Линейка Bridor от Фредерика Лалоса

Линейка **классического хлеба**, разработанная совместно с Фредериком Лалосом, удостоенным награды «**Лучший мастер Франции в области пекарского искусства**».



Линейка Gourmets

Коллекция премиальной продукции компании Bridor с широким выбором **деревенского хлеба с выраженным и насыщенным вкусом**.



Линейка Гурман

Превосходный сладкий и соленый хлеб **с щедрыми добавками** на любой случай.



Линейка Классика Essentiels

Классический формат и **сбалансированная рецептура** преимущественно на основе пшеничной муки Label Rouge и ферментированного теста.

БОГАТСТВО ИНГРЕДИЕНТОВ РЕЦЕПТУРЫ (мука, добавки и многое другое)

Хлеб со всего мира

Коллекция традиционной продукции, вдохновленной региональными традициями и продуктами и сочетающей в себе французское мастерство и частички культур со всех уголков мира.

Органический хлеб



Только тщательно отбираемые органические ингредиенты.

Хлеб для здорового питания

Коллекция, сочетающая в себе пользу для здоровья и превосходные вкусовые качества.

НАШИ ЗНАМЕНИТЫЕ КОЛЛЕКЦИИ

Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels

Совершенство французского пекарского искусства нашло свое отражение в уникальной рецептуре, разработанной в сотрудничестве с Домом Lenôtre в Париже, что позволило создать превосходную выпечку небольшого формата для профессионалов ресторанных и гостиничного дела. Булочки из данной линейки отличаются своей изысканностью и утонченностью. Надрезы на них наносятся преимущественно вручную, а рецептура подразумевает использование закваски и выпекание в печи с каменными подами. Каждый найдет для себя булочку по вкусу благодаря многообразию рецептур, размеров и вкусовых оттенков.



В ЦЕНТРЕ ВНИМАНИЯ

БУЛОЧКИ FINEDOR®

Знаменитые булочки, ставшие синонимом элегантности и традиционной французской изысканности. Булочки Finedor® готовятся с использованием традиционной пшеничной муки (T65) и пшеничной закваски, а надрезы на них наносятся вручную. Они станут идеальным украшением подаваемых блюд и прекрасным дополнением к любым рецептам.



О качестве
хлеба
говорят
его вкус.



Линейка Bridor

Frédéric Lalos | MEILLEUR
OUVRIER
DE FRANCE

Компания Bridor в сотрудничестве с Фредериком Лалосом (награда «Лучший мастер Франции в области пекарского искусства») создала линейку хлеба, сочетающую в себе изысканность и особый подход к рецептуре.

В ЦЕНТРЕ ВНИМАНИЯ

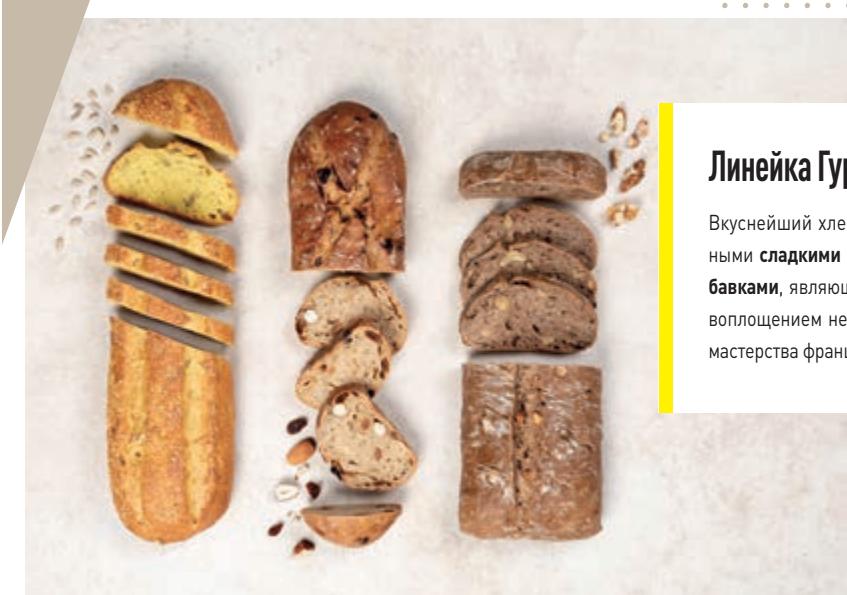
ХЛЕБ С СУХОФРУКТАМИ ОТ ФРЕДЕРИКА ЛАЛОСА

Хлеб из линейки Bridor от Фредерика Лалоса — это нежная мякоть, щедрая начинка и насыщенный вкус благодаря тщательно отобранным ингредиентам. Изысканная смесь пшеничной, ржаной и гречневой муки придает особые вкусовые качества хлебу, которые гармонично дополняют сладкие нотки сухофруктов.

Линейка Gourmets

В основу продукции данной коллекции легли три принципа: **качество, мастерство и особый подход.**

Ингредиенты тщательно отбираются, а закваски готовятся нашими специалистами с использованием длительных периодов ферментации. При этом разнообразие форм и исполнений позволяет с легкостью подобрать продукт на любой случай.



Линейка Гурман

Вкуснейший хлеб с разнообразными **сладкими и солеными добавками**, являющиеся истинным воплощением непревзойденного мастерства французских пекарей.

Хлеб со всего мира

Коллекция, в которой представлены культуры приготовления выпечки со всего мира:

- / Знаменитые рецепты хлеба из разных стран
- / Хлеб, приготовленный по рецептам, вдохновленным региональными культурами с неизменным французским мастерством

В этой коллекции представлены изысканные разновидности хлеба, такие как Булочка кирпичик скандинавская и классическая Генуэзская фокачча!



В ЦЕНТРЕ ВНИМАНИЯ

ФОКАЧЧА

Хлеб, стоящий у истоков кулинарных традиций Италии! Знаменитый представитель итальянской кухни, который идеально подойдет для любого времени дня, представлен в различных форматах:

- / **Лигурийская или Генуэзская фокачча:** плотная, но при этом нежная и достаточно соленая фокачча с углублениями по всей поверхности.
- / **Римская Фокачча:** также носит названия Пинса или Фокачча Алла-Пала. Плоская и хрустящая фокачча, рецептура приготовления которой предполагает процесс длительной ферментации. В каталоге продукции Bridor она представлена под названием «Чинкуанта», что напоминает нам о длительности ферментации: 50 часов!

ВЕНСКАЯ ВЫПЕЧКА

Наше мастерство

Слоеное тесто высочайшего качества

- / Чистое сливочное масло для большинства наших линеек: масло АOP Шарант-Пуату или сладкосливочное масло для особой нежности и изысканности слоеного теста венской выпечки.
- / Французская мука: классическая пшеничная мука, получаемая из пшеницы, выращиваемой во Франции¹.
- / Яйца от кур, выращиваемых на свободном выгуле или открытом воздухе (для наших французских производственных площадок).



Вкус традиций

- / Приверженность французским традициям производства венской выпечки. Тесто предварительно подолгу расстаивается, обеспечивая превосходные вкусовые качества, многогранность ароматов и аппетитный золотистый оттенок слоеного теста.

Гибкость и быстрота приготовления

- / Продукция доступна как в категории СЫРЬЕ (т. е. готова к расстойке), так и в категории РАССТОЯННЫЕ (т. е. готова к тепловой обработке), что обеспечивает наличие продукции для любых нужд.

Наш приоритет — здоровое питание

- / 86 % нашей венской выпечки соответствует стандарту Clean Label Bridor².



НАШИ КОЛЛЕКЦИИ

БОГАТСТВО РЕЦЕПТУР

Венская выпечка по-французски



Bridor x Pierre Hermé Paris

Уникальная коллекция венской выпечки: неповторимость вкусов и изысканность ингредиентов.



Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels

Совершенство французского пекарского и кондитерского искусства для профессионалов ресторанного и гостиничного дела.



Éclat du Terroir

Данная линейка продукции, пропитанная монастырскими традициями Франции, стала воплощением мастерства компании Bridor в приготовлении превосходной венской выпечки.



Inspirés

Новая коллекция выпечки: круассан и хлеб с шоколадом из восхитительного воздушного слоеного теста с выраженным слоем!



Savoureux

Рецептура на основе сливочного масла для нежнейшей текстуры и насыщенного вкуса.



Irrésistibles

Рецепт приготовления слоеного теста на натуральном сливочном масле с выраженным сливочными нотками и добавлением молока¹ и сливок¹.



Классика

Простая и такая знакомая венская выпечка с нежной текстурой, приготовленная на основе сладкосливочного масла.

НАСЫЩЕННОСТЬ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

[1] Добавляется в форме порошка • [2] Жировая смесь [ЖС]: смесь концентрированного сливочного масла и растительных жиров [без гидрогенизованных жиров]. • [3] Качественный маргарин на основе растительных жиров [РЖ]

Венская выпечка Гурман

Линейка изысканной венской выпечки, включающая в себя две коллекции: МИНИ Гурман и МАКСИ Гурман.



Венская выпечка со всего мира

Когда французское мастерство приготовления выпечки вдохновляется тенденциями со всех уголков мира



Здоровое питание и органическая продукция

Коллекция, сочетающая полезные свойства с превосходным вкусом и высочайшим качеством.

Baker Solution

Классическая выпечка с нежной и хрустящей текстурой, приготовленная по рецептуре на основе жировой смеси² [ЖС] или маргарина³ [РЖ] высокого качества и тщательно отобранных ингредиентов.

НАШИ ЗНАМЕНИТЫЕ КОЛЛЕКЦИИ

Bridor x Pierre Hermé Paris

НОВЫЕ ГРАНИ ПЛОДОТВОРНОГО СОТРУДНИЧЕСТВА

Заложив в основу сотрудничества общие ценности и традиции пекарского мастерства, **компания Bridor и Pierre Hermé Paris совместно создали коллекцию выпечки** с неповторимыми вкусами и изысканными ингредиентами.

Пьер Эрме подошел к ее созданию с присущей ему тщательностью и скрупулезностью, которых он придерживается при приготовлении собственной продукции. Им были созданы **пять рецептов, в основу каждого из которых лег особый подход к сочетанию вкусов, текстур, ароматик и изысканности.**

Ингредиенты для данной коллекции тщательно отбирались, при этом **особое внимание уделялось их происхождению:** французская пшеница, бretонское сливочное масло, натуральный мадагаскарский шоколад, калифорнийский миндаль, сицилийский лимонный сок и многое другое.



В ЦЕНТРЕ ВНИМАНИЯ

КРУАССАН С МИНДАЛЬНО-ФИСТАШКОВОЙ НАЧИНКОЙ 80 Г

Круассан из слоеного теста, в котором нежная естественная горечь миндаля подчеркивает тонкий и изысканный вкус фисташек. Изысканная начинка из миндальной и фисташковой пасты.

КРУАССАН С МИНДАЛЬНО-ЛИМОННОЙ НАЧИНКОЙ 80 Г

Круассан выделяется своей нежной начинкой из пасты из калифорнийского миндаля в сочетании с насыщенным ароматом сока сицилийских лимонов и добавлением изюма.

Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels

ПРЕСТИЖНОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО

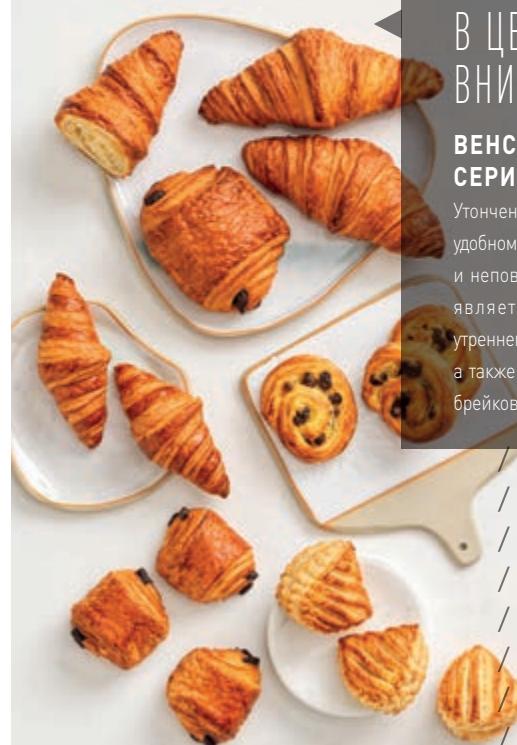
Сотрудничество, которое длится уже более 20 лет, строится на общих ценностях: требовательности к себе, стремлении к совершенству и нестандартном подходе.

Эти уникальные рецепты были придуманы мастерами кондитерского дома Lenôtre и позволили создать вкуснейшую выпечку из слоеного теста **на основе чистого сливочного масла.**

Этот **престижный бренд, созданный шеф-поварами и для шеф-поваров,** на сегодняшний день обрел всемирную популярность и завоевал сердца самых требовательных клиентов.

В ЦЕНТРЕ
ВНИМАНИЯ
**ВЕНСКАЯ ВЫПЕЧКА
СЕРИИ «ЛАНЧ»**

Утонченная и изысканная выпечка в удобном формате для легкого перекуса и неповторимого наслаждения. Она является неотъемлемой частью утреннего меню в гостиницах и отелях, а также отлично подойдет для кофе-брейков.





Éclat du Terroir

Линейка великолепной венской выпечки Éclat du Terroir, вдохновленная монастырскими традициями Франции, стала воплощением истинного мастерства компании Bridor.

Рецептура на основе натурального сливочного масла, мягкая и постепенная прокатка и длительное время расстойки обеспечивают слоеному тесту превосходную текстуру, насыщенный вкус и натуральный аромат.

Данный рецепт венской выпечки, с самого начала хранящийся в секрете, позволяет добиться уникальной многогранности аромата и выраженных финальных карамельных ноток.



91 %

потребителей находят
Макси-язычки очень
аппетитными*

Венская выпечка Гурман

Неповторимый вкус и истинное наслаждение особой венской выпечкой в большом формате.

На сегодняшний день потребители во многом ожидают, что продукция подарит им то самое наслаждение, которое они так давно ищут. Потребители неизменно находятся в поиске новых гастрономических ощущений и всегда готовы попробовать что-нибудь новое.

Выпечка для истинных ценителей должна дарить новые вкусовые ощущения, открывать новые текстуры, а также поражать оригинальностью форм и аппетитным оформлением. Данная коллекция привносит оригинальность и гастрономическую изысканность в неповторимый опыт дегустации.

В ЦЕНТРЕ ВНИМАНИЯ

МИНИ-КРУАССАНЫ С НАЧИНКОЙ

Венская выпечка, от которой так сложно оторваться!

- / Мини-круассаны (40 г) с аппетитной золотистой корочкой
- / Нежнейшие начинки с насыщенным вкусом
- / Аппетитные цветные посыпки, помогающие с легкостью определить вкус по внешнему виду
- / Равномерное слоеное тесто на сливочном масле



КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ



65 %

европейцев
знают о Паштел-
де-ната⁴

Сделано
в
Португалии



В ЦЕНТРЕ ВНИМАНИЯ ПАШТЕЛ-ДЕ-НАТА BY panidor.

Отправьтесь в настоящее гастрономическое путешествие с классическим рецептом традиционной португальской выпечки и оцените по достоинству восхитительный вкус изысканного крема с добавлением корицы и лимонной цедры. Невероятно хрустящее слоеное тесто и неповторимый вкус с нежными карамельными нотками не оставят вас равнодушными! Сегодня этим пирожным могут насладиться ценители десертов по всему миру. Представлено в двух вариантах: на сливочном масле и маргарине.

Представлено в ассортименте Panidor (марка компании Bridor).

Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels

Компания Bridor и Дом Lenôtre объединили усилия, чтобы предложить профessionалам ресторанныго и гостиничного дела великолепные **пирожные макарон**, ставшие воплощением совершенства форм, насыщенности ароматов и высочайшего качества используемых ингредиентов. Данная линейка стала настоящим отражением французских традиций кондитерского искусства: **пирожные макарон готовятся с нежным сливочным кремом, кремом ганаш или фруктовым компоте.**

Фирменные пирожные Bridor

Коллекция **的独特的, современных и невероятно вкусных пирожных макарон**, для приготовления которых используются только качественные ингредиенты с соблюдением знаменитых французских кулинарных традиций.

Кондитерские изделия со всего мира



Изысканная продукция с превосходным вкусом, **ставшая настоящим символом региональных традиций приготовления выпечки**: мадлен (знаменитое французское пирожное), мафины (рецептура которых пришла к нам из Соединенных Штатов) и паштел-де-ната (традиционный португальский десерт).

[4] Источник: исследование среди 1996 потребителей, проведенное в 4 странах (Франция, Германия, Испания и Англия) в сентябре 2022 года

НЕВОЗМОЖНО НЕ ВЛЮБИТЬСЯ!

В ЧЕМ СЕКРЕТ ОРГАНИЧЕСКОГО ХЛЕБА И ВЕНСКОЙ ВЫПЕЧКИ КОМПАНИИ BRIDOR?

Все дело во вкусе!

Компания Bridor неизменно стремится в первую очередь предложить потребителям продукцию с превосходным вкусом!

Только необходимое

Вся продукция из органической линейки компании Bridor производится по стандартам Clean Label Bridor.



Цель: максимум ингредиентов французского происхождения

Мы с особой тщательностью подходим к выбору ингредиентов для наших рецептов:

- / Французская пшеница для хлеба.
- / Пшеничная мука и масло французского производства для венской выпечки.

Наша цель заключается в том, чтобы обеспечить максимум французских ингредиентов: добиться использования исключительно французских ингредиентов, к сожалению, невозможно. Причина тому проста: не все ингредиенты выращиваются во Франции и, вероятно, выращиваться здесь никогда не смогут.

Забота о нашей планете

Линейка органической продукции стала отражением экологически ответственного подхода компании Bridor.

Он подразумевает следующие обязательства:

- / Переработка отходов
- / Рациональное использование водных ресурсов и защита почв.



ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ



ПРОДУКЦИЯ, ОТВЕЧАЮЩАЯ ПОСЛЕДНИМ ТРЕБОВАНИЯМ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ К ЗДОРОВОЙ ПИЩЕ

Натуральность и питательные свойства неизменно лежат в основе обязательств, которые берет на себя компания Bridor. Этих ценностей придерживается все большее число потребителей, предпочитающих более сбалансированное питание.

Just a Pinch

Линейка хлеба, вдохновленного знаменитым французским пекарским мастерством, со всего лишь щепоткой соли!

LEGUMi



КРАСНАЯ ЧЕЧЕВИЦА

Булочка с бобовыми: изысканный хлеб с превосходным источником белков и пищевых волокон.

NAKED



Венская выпечка из базовых ингредиентов 100 % натурального происхождения без аскорбиновой кислоты и без лецитина.

VRIJ
БЕЗГЛЮТЕНА

Выбор из 5 наименований, куда входят булочки и пирожные без глютена, отличающиеся простотой и удобством приготовления.

НОВИНКИ

Чиабатта

ЛИНЕЙКА ТРАДИЦИОННОГО ИЗЫСКАННОГО ХЛЕБА ПРЯМИКОМ ИЗ ИТАЛИИ!

Чиабатта является неотъемлемой частью традиционной итальянской кухни. Чиабатта так же популярна в Италии, как багет — во Франции. Она представляет собой крупный хлеб плоской формы и используется в качестве основы для самых разнообразных сэндвичей.

Откройте для себя рецепты чиабатты от компании Bridor, вдохновленные итальянскими традициями в сочетании со знаменитым французским мастерством:

- ✓ Качественные ингредиенты: мука T65 и оливковое масло Extra Virgin.
- ✓ Обеспечение необходимой влажности теста и времени ферmentation для превосходных вкусовых качеств и пористой мякоти.
- ✓ Нежная, тающая во рту мякоть.

40519 ЧИАБАТТА ПРОСТАЯ 100 Г
37147 ЧИАБАТТА С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ 140 Г

41331 ЧИАБАТТА ПРОСТАЯ 330 Г
37140 ЧИАБАТТА ПРОСТАЯ 140 Г

31612 ЧИАБАТТА С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ И ЗЕЛЕНЫМИ ОЛИВКАМИ 180 Г

22 / НОВИНКИ

Слойки Кук со сливочным маслом



НОВАЯ ЛИНЕЙКА КЛАССИЧЕСКОЙ БЕЛЬГИЙСКОЙ ВЫПЕЧКИ!

Классическая бельгийская выпечка на основе дрожжевого слоеного теста (теста для круасанов).

Слойки Кук отличается от круассана своей формой. В отличие от круассана, который готовится из раскатанного теста треугольной формы, ее делают из заготовки ромбовидной формы.

- ✓ Пышное слоеное тесто на основе чистого сливочного масла
- ✓ Изысканная выпечка в традиционном формате с аппетитной золотистой корочкой
- ✓ Сытные форматы
- ✓ Нежная, но при этом хрустящая текстура
- ✓ Представлено в категориях «Сырые» и «Расстоянные»



40942 СЛОЙКА КУК ПРОСТАЯ 75 Г X 64 («РАССТОЯННЫЕ»)

40943 СЛОЙКА КУК С ИЗЮМОМ 85 Г X 64 («РАССТОЯННЫЕ»)

40944 СЛОЙКА КУК ПРОСТАЯ 80 Г X 141 («СЫРЫЕ»)

40961 СЛОЙКА КУК С ИЗЮМОМ 85 Г X 135 («СЫРЫЕ»)



75 %

потребителей Франции высоко
оценили вкусовые качества
продукции*

19%
семян

41289 ХЛЕБ ТРЕУГОЛЬНЫЙ «ФОЛЬКОРН» 750 Г X 12



41288 ХЛЕБ «КЮРБИСКЕРН» 750 Г X 7

ВЫСОКОЕ
СОДЕРЖАНИЕ
КЛЕПЧАТКИ

83 %

французов считают, что такой хлеб, выпекаемый в формах,
имеет удобную форму, в частности, для нарезки*

Rustikal
Brot



СОВЕРШЕНСТВО НЕМЕЦКИХ ТРАДИЦИЙ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВЫПЕЧКИ!

Компания Bridor совместно с компанией Kamps предлагает хлеб для профессионалов, вдохновленный классическими немецкими традициями приготовления выпечки. Хлеб производится в Германии и выпекается в специальных формах, что дает возможность прикоснуться к частичке немецкой культуры в любом уголке мира!

41289 ХЛЕБ ТРЕУГОЛЬНЫЙ РЖАНОЙ «ФОЛЬКОРН» СО ЗЛАКАМИ 750 Г X 12

- / Уникальная **оригинальная треугольная форма**.
- / Рецепт на основе **исключительно ржаной муки и ржаной закваски с добавлением небольшого количества свекольного сахара** для приятной сладости с легкой кислотностью.
- / Плотная мякоть аппетитного коричневого оттенка **с большим количеством семян подсолнечника, льна и кунжута (19 %)**.
- / Хлеб имеет щедрую посыпку для еще более хрустящей текстуры и аппетитного внешнего вида.

41288 ХЛЕБ «КЮРБИСКЕРН» С ТЫКВЕННЫМИ СЕМЕЧКАМИ 750 Г X 7

- / Рецептура на основе **ржаной и пшеничной муки, а также закваски** для еще более нежных вкусовых ноток.
- / Плотная мякоть **с большим количеством семян (19 %)** тыквы, подсолнечника, льна и кунжута, а также овсяных хлопьев.
- / Полная обсыпка семенами тыквы и подсолнечника для еще более хрустящей текстуры.

УДОБСТВО ДОВЕДЕНИЯ ДО ГОТОВНОСТИ:

- / Для данной разновидности хлеба доступны различные варианты доведения до готовности для различных условий (размораживание с последующим выпеканием, простое размораживание или простое выпекание).

* Источник: исследование CHD Expert для компании Bridor (июнь 2022 года) среди 505 потребителей в сфере хлебопекарного производства



Baker Solution

9 новых наименований выпечки ЖС и РЖ



Классическая выпечка с нежной и хрустящей текстурой, приготовленная по рецептуре на основе жировой смеси¹ (ЖС) или маргарина² (РЖ) высокого качества и тщательно отобранных ингредиентов. Вся продукция линейки представлена в категории «Расстоянныe».

ЛИНЕЙКА НА ОСНОВЕ ЖИРОВОЙ СМЕСИ (ЖС)

Сочетание растительного и сливочного масла в линейке венской выпечки высокого качества.

/ Рецепты с добавлением кондитерского масла для **сбалансированного вкуса с легкими нотками сливочного масла**

/ Венская выпечка из превосходного воздушного слоеного теста

/ **Маргарин из тщательно отобранных масел**

/ Оптимальное соотношение цены и качества

40837 МИНИ-КРУАССАН 30 Г Х 240 [«РАССТОЯННЫЕ»]

40838 МИНИ-КРУАССАН МУЛЬТИЗЕРНОВЫЙ 35 Г Х 180 [«РАССТОЯННЫЕ»]

40882 УЛИТКА С ИЗЮМОМ 110 Г Х 60 [«РАССТОЯННЫЕ»]

40884 КРУАССАН С НАЧИНКОЙ КАКАО-ЛЕСНОЙ ОРЕХ 90 Г Х 40 [«РАССТОЯННЫЕ»]

40883 КРУАССАН С АБРИКОСОВОЙ НАЧИНКОЙ 90 Г Х 40 [«РАССТОЯННЫЕ»]

40880 КРУАССАН С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ 100 Г Х 50 [«РАССТОЯННЫЕ»]



ЛИНЕЙКА ПРОДУКЦИИ НА МАРГАРИНЕ (РЖ)

Венская выпечка на основе качественного маргарина и тщательно отобранных ингредиентов.

/ Сбалансированный вкус

/ Оптимальное соотношение цены и качества

40839 МИНИ-БУЛОЧКА С ШОКОЛАДОМ 32 Г Х 240
[«РАССТОЯННЫЕ»]

40841 МИНИ-УЛИТКА С ИЗЮМОМ 35 Г Х 260
[«РАССТОЯННЫЕ»]

НОВАЯ ЛИНЕЙКА ПРЕВОСХОДНОЙ
ВЫПЕЧКИ НА 100 % НА
РАСТИТЕЛЬНОЙ ОСНОВЕ³!

/ Венская выпечка из **тщательно отобранных ингредиентов**:

Высококачественный маргарин + французская пшеничная мука

/ Сбалансированный вкус, а также хрустящая, но при этом нежная текстура

/ **Невероятно воздушное тесто**

/ **Состав для смазывания на растительной основе** [гороховый белок, вода, сахар] для аппетитного золотистого оттенка

/ Рецепт Clean Label Bridor



41241 КРУАССАН ВЕГАНСКИЙ 70 Г Х 60 [«РАССТОЯННЫЕ»]

41221 БУЛОЧКА С ШОКОЛАДОМ ВЕГАНСКАЯ 80 Г Х 60
[«РАССТОЯННЫЕ»]

В ЦЕНТРЕ ВНИМАНИЯ МАРГАРИН BRIDOR

После многих лет исследований совместно с нашими поставщиками мы выбрали маргарин со специально подобранными качествами:

/ Температура плавления аналогична температуре плавления сливочного масла, что обеспечивает сопоставимую текстуру слоеного теста и нейтральный вкус.

/ Тщательно подобранные масла: сертифицированное пальмовое масло RSPO (массовый баланс), кокосовое масло, рапсовое масло (все растительные масла являются негидрогенизованными).

[1] Жировая смесь (ЖС): смесь концентрированного сливочного масла и растительных жиров (негидрогенизованных) • [2] Высококачественный маргарин на основе растительных жиров (РЖ) • [3] 100 % сельскохозяйственных ингредиентов имеют растительное происхождение

Оригинальный хлеб

ПРЕВОСХОДНЫЙ ХЛЕБ С РАЗНООБРАЗНЫМИ ДОБАВКАМИ!

Хлеб кукурузный 300 г

Аппетитный хлеб с выраженным оригинальным вкусом

- / Рецепт на основе **пшеничной и кукурузной муки**
- / **Щепотка куркумы** для аппетитного желтого оттенка мякоти
- / Посыпка из **кукурузной крупы** для еще более хрустящей текстуры
- / Сладковатые нотки благодаря нежным семенам подсолнечника
- / Clean Label Bridor, источник волокон и белков

40495 ХЛЕБ КУКУРУЗНЫЙ 300 Г X 30



Хлеб Кирпичик ржаной с гречким орехом 300 г

Хлеб по домашней рецептуре со щедрой начинкой из орехов

- / **Много орехов (15 %)** для хрустящей текстуры и насыщенного вкуса
- / **Ржаная мука с добавлением ячменного** солода для характерного аппетитного оттенка мякоти
- / **Пшеничная закваска** для придания хлебу пышности и приятных злаковых ноток во вкусе



40496 ХЛЕБ КИРПИЧИК РЖАНОЙ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ 300 Г X 28



Хлеб органический цельнозерновой

33 % потребителей по всему миру считают, что наличие «СЕРТИФИКАТА BIO» является гарантией высокого качества хлебобулочной продукции*.

- / Органический цельнозерновой хлеб — это превосходный и насыщенный вкус
- / В рецептуре используется мука Т150, изготавливаемая в рамках органического сельского хозяйства: она сохраняет в себе все элементы пшеничного зерна, что придает ей уникальный вкус и коричневый оттенок
- / Закваска на основе цельнозерновой пшеничной муки для приятной кислотности и фруктовых ноток
- / Щепотка **Герандской соли**
- / Высокое содержание пищевых волокон и белка, а также соответствие стандарту Clean Label Bridor



41170

ХЛЕБ ОРГАНИЧЕСКИЙ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ 330 Г X 26



ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДДЕРЖКА

МНОГОЛЕТНИЙ ОПЫТ BRIDOR В ДОСТУПНОМ ФОРМАТЕ

Электронный каталог

Весь ассортимент компании Bridor, собранный для вас в одном месте: более 300 продуктов и 21 коллекция. Каталог обновляется автоматически и позволяет выбрать продукцию, наиболее соответствующую вашим потребностям.

/ Полностью цифровой **интерактивный** каталог обновляется автоматически и включает более 2780 наименований наряду с полезной информацией и советами.



Ваш личный кабинет

ЗАЙДИТЕ В ЛИЧНЫЙ КАБИНЕТ НА САЙТЕ BRIDOR.COM ПО СВОЕМУ НОМЕРУ КЛИЕНТА*

/ Здесь вы можете составить собственный **список** продукции и получить доступ к желаемым **наименованиям**.

/ Вы также можете здесь **отслеживать свои заказы**, просматривать историю покупок и загружать документы, относящиеся к тем или иным продуктам (технические паспорта, брошюры, формирование пакетиков и многое другое).

/ Через нашу платформу вы также можете напрямую обратиться в нашу клиентскую службу поддержки.



Подробные указания по доведению до готовности

На нашем сайте и в нашем приложении вы найдете ценные советы наших экспертов.

ПРОСТЫЕ И ПОНЯТНЫЕ ВИДЕО-ИНСТРУКЦИИ



www.bridor.com/videos

Здесь вы найдете короткие видео с демонстрацией различных этапов приготовления нашей продукции и полезными советами, которые помогут довести процесс приготовления до совершенства.

ПРИЛОЖЕНИЕ BRIDOR — ВАШ ПОМОЩНИК В ПРИГОТОВЛЕНИИ

Приложение, которое подстраивается под ваши условия и позволяет организовать процесс приготовления **каждые 2 часа** для качественной и свежей выпечки.

Достаточно указать следующую информацию:

- / тип продукта
- / тип печи
- / кол-во противней
- / кол-во клиентов
- / часы работы



Приложение составит оптимальный план за вас!

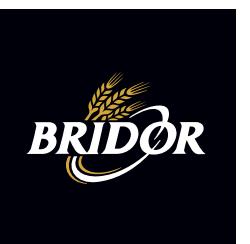
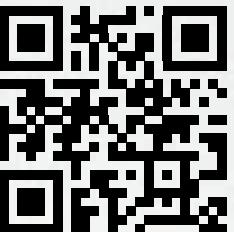


Вы попробовали
следующие продукты:



С КЕМ СВЯЗАТЬСЯ

Скачайте
каталог Bridor



www.bridor.com

exportsales@groupeleduff.com