

Productos

BRIDOR

distribuidos por

ULZAMA
GOURMET SELECTION

SHARE
THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD





Bollería



HOJALDRADO EXCLUSIVAMENTE CON PURA MANTEQUILLA

Mantequilla DOP Charentes-Poitou o Mantequilla Fina para una bollería fundente de fino hojaldrado.



EXCLUSIVAMENTE

Con huevos procedentes de gallinas criadas en suelo.



EL SABOR DE LA TRADICIÓN

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



FLEXIBILIDAD Y RAPIDEZ

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

CRUDO : para fermentar, dorar y cocer
LPC : para descongelar y cocer



DESDE SIEMPRE **LA CALIDAD** **ES NUESTRO PRINCIPAL OBJETIVO**

Además de la rigurosa selección de las materias primas nobles, nos imponemos un alto nivel de exigencia a lo largo de la vida del producto.

DURANTE EL PROCESO DE FABRICACIÓN DE LOS PRODUCTOS

PARA LA GAMA DE BOLLERÍA

- Esencialmente pura mantequilla elaborada a partir de mantequilla fina o mantequilla Charentes-Poitou DOP.
- Exclusivamente con huevos procedentes de gallinas criadas en suelo.
- Elaborada con el espíritu de la tradición de hojaldrado francesa.

PARA TODOS NUESTROS PRODUCTOS

- Equipos formados por panaderos, ingenieros y expertos en calidad.
- Plantas de producción certificadas: IFS, BRC.
- Fabricación 100 % francesa.
- Un exigente proceso Clean Label basado en estrictos criterios.

LOS INDISPENSABLES EN TU NEGOCIO



94539621 Croissant curvado 80g x 56 **LPC**



94535511 Croissant 80g x 60 **LPC**



94539714 Mini Croissant 25g x 160 **LPC**



94539713 Mini Napolitana de Chocolate
28g x 160 **LPC**



/ Recetas sin aditivos y conservantes de fácil comprensión y que contienen lo esencial.

Más del 70 % de nuestras referencias son **CLEAN LABEL⁽¹⁾**, como por ejemplo, todos nuestros panes clásicos, croissants y napolitanas de chocolate a la francesa. Nuestro objetivo de aquí a 2024 es tener el 100 % de nuestras referencias Clean Label, a través de un plan de progresión concreto de casi un 10 % de referencias suplementarias cada año.

/ Nuestras recetas Clean Label están elaboradas con ingredientes de origen natural e indispensables en la panadería:



HARINA



MANTEQUILLA



AGUA



LEVADURA



HUEVOS



CHOCOLATE



SAL



AZÚCAR



MASA MADRE



INSPIRADO EN LOS ORÍGENES DE LA TRADICIÓN HOJALDRADO FRANCESA, ÉCLAT DU TERROIR CONCENTRA TODO EL BUEN HACER DE BRIDOR EN UNA GAMA DE BOLLERÍA EXCEPCIONAL.

UNA RECETA EXCLUSIVA DE PURA MANTEQUILLA, UN LAMINADO SUAVE Y PROGRESIVO DE LAS MASAS Y LARGAS FASES DE REPOSO APORTAN A ESTE HOJALDRE UNA CALIDAD EXCEPCIONAL EN TEXTURA Y EN SABOR.

ESTA RECETA EXCEPCIONAL, GUARDADA EN SECRETO DESDE SU CREACIÓN, APORTA A ESTA BOLLERÍA UNA RIQUEZA AROMÁTICA NATURAL Y UNA NOTA FINAL INTENSA DE CARAMELO.



94535191 Croissant 30g x 195 **LPC**



94535193 Mini Caracola con pasas 30g x 230 **LPC**



94535192 Napolitana 35g x 210 **LPC**



94540677 Croissant 80g x 60 **LPC**



94533230 Croissant 70g x 70 **LPC**



94540675 Napolitana 80g x 60 **LPC**



94531002 Caracola con pasas 110g x 60 **LPC**

LAS ESPECIALIDADES EN FORMATO DE BOCADO

Dirigida a aquellos clientes que buscan la mejor relacion entre calidad y precio.



9458701 Mini Trenza de Chocolate 28 g x 100 **LPC**



945830 Mini Extraordinario de Crema 40 g x 180 **LPC**



945106 Mini Cesta Manzana Tatin 40 g x 100 **LPC**



94540509 Mini Croissant relleno de cacao_avellana 40 g x 165 **LPC**



945856 Mini Trenza de Arándanos rojos 30 g x 100 **LPC**



9458157 Mini Caracola de Canela 35 g x 260 **LPC**



945507 Surtido Mini Cestas de Frutas 40 g x 100 **LPC**
(25 Mango + 25 Cereza + 25 Manzana + 25 Fresa)



945232 Surtido Mini "Gourmandises" x 140 **LPC**
(35 Trenzas de Chocolate + 35 Trenzas de Arándanos rojos
+ 35 Caracolas de Canela + 35 Napolitanas de Crema)



94536822 Surtido Mini "Friandises" x 200 **LPC**
(50 Extraordinarios de frambuesa + 50 Fingers praliné
+ 50 Cuñas de crema pastelera + 50 Trenzas chocolate)

OTRAS ESPECIALIDADES

Dirigida a aquellos clientes que buscan la mejor relacion entre calidad y precio.



94537459 Croissant relleno Cacao-Avellanas 70 g x 56 **LPC**



94540083 Media luna con trozos de manzana 105 g x 50 **LPC**



945855 Trenza de Arándanos 90 g x 70 **LPC**



945863 Napolitana de Crema 90 g x 70 **LPC**



945860 Caracola de Canela 100 g x 60 **LPC**



9458420 Croissant relleno Cacao-Avellanas 90 g x 60 **LPC**



9458308 Trenza Chocolate 90 g x 70 **LPC**



Panes



HARINAS **RÍGUROSAMENTE** **SELECCIONADAS**

*Harinas de trigo T65 como mínimo.
Molinos situados a menos de 250 km
de los centros de fabricación.
Actualmente, trabajamos en estrecha
colaboración con nuestros proveedores
con el fin de comprometernos en un
procedimiento de agricultura sostenible.
En 2021, garantizamos para nuestros panes
una harina de trigo clásica a partir de trigo
cultivado en Francia⁽¹⁾.*



EL SABOR **DE LA TRADICIÓN**

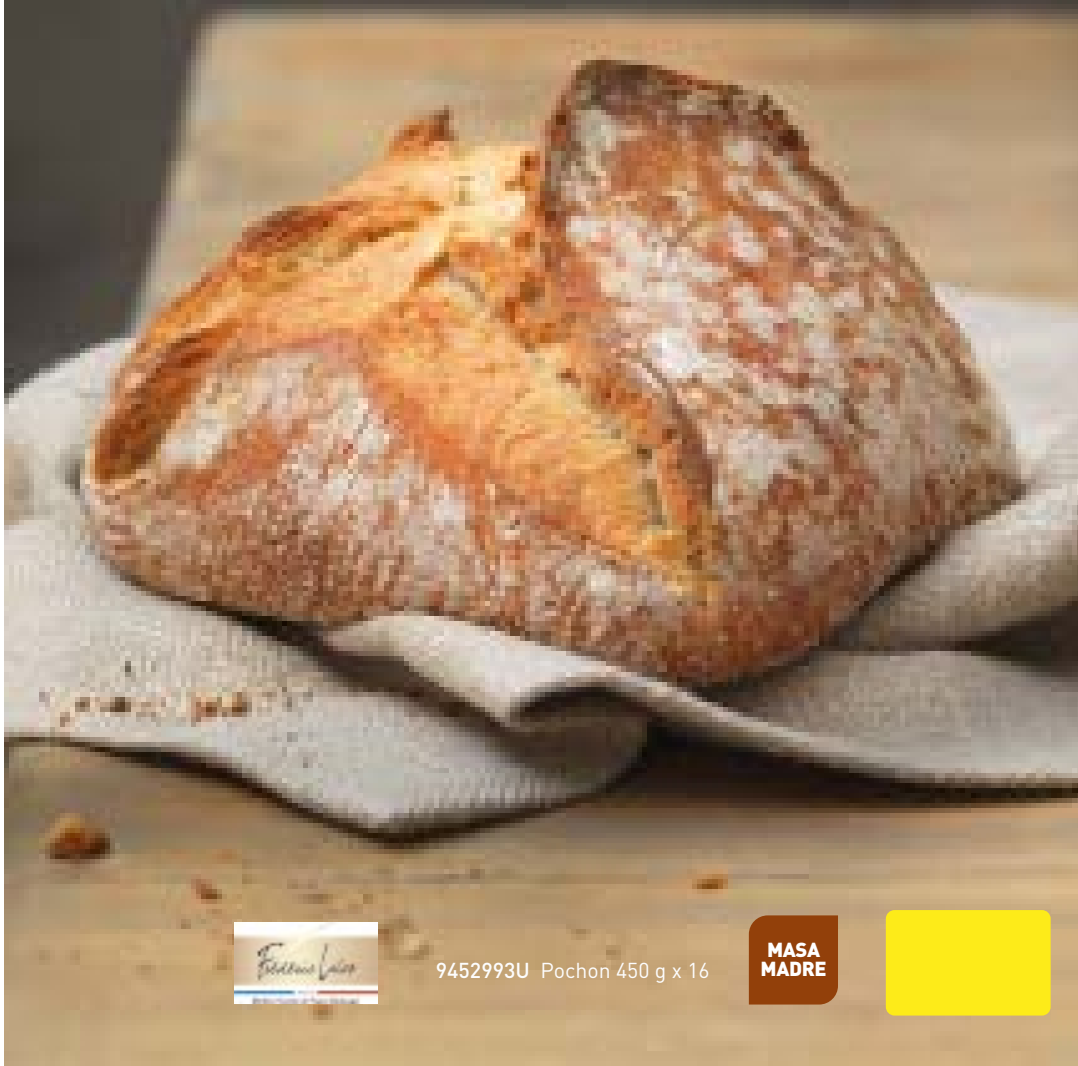
*Masas elaboradas, amasadas lentamente, respetando
largos tiempos de fermentación
para obtener migas bien alveoladas, sabores
pronunciados y naturales.
Nuestros panes están cocidos o precocidos
en un auténtico horno de solera de piedra.*



BUEN HACER Y **CREATIVIDAD**

*Una oferta procedente del buen saber
hacer del panadero francés e inspirada
en las culturas panaderas del mundo.*

El Pochon



9452993U Pochon 450 g x 16

MASA
MADRE

DESDE SIEMPRE

LA CALIDAD

NUESTRO PRINCIPAL OBJETIVO

Además de la rigurosa selección de las materias primas nobles, nos imponemos un alto nivel de exigencia a lo largo de la vida del producto.

DURANTE EL PROCESO DE FABRICACIÓN DE LOS PRODUCTOS

PARA **LA GAMA DE PAN**

- Harina T65 mínimo (harina de tradición).
- Masas madre cultivadas desde hace casi 15 años.
- Panes precocidos o cocidos en un auténtico horno de solera de piedra.
- Respeto de las tradiciones artesanales, con un amasado lento, un laminado suave y progresivo, un largo reposo de las masas, una elaboración y escarificaciones manuales para algunos panes.
- Nuestras propias combinaciones de semillas y cereales para garantizar la armonía de los sabores.

PARA **TODOS NUESTROS PRODUCTOS**

- Equipos formados por panaderos, ingenieros y expertos en calidad.
- Plantas de producción certificadas: IFS, BRC.
- Fabricación 100 % francesa.
- Un exigente proceso Clean Label basado en estrictos criterios.



Frédéric Lalos | MEILLEUR
OUVRIER
DE FRANCE

BRIDOR FIRMADO

Frédéric Lalos

PARA FRÉDÉRIC LALOS, EN SU TRABAJO SOLO HAY ESPACIO PARA LA EXCELENCIA. ESTA LE HIZO MERECEDOR DEL TÍTULO SUPREMO DE MEJOR ARTESANO PANADERO DE FRANCIA EN 1997 Y LE CONDUJO A DESARROLLAR CON BRIDOR ESTOS PANES CON CARÁCTER Y CON UNAS CUALIDADES PANADERAS EXCEPCIONALES.

ALGUNOS SE TRABAJAN O SE DECORAN MANUALMENTE, UN ÚLTIMO COMPROMISO PARA LOGRAR UNAS PRESENTACIONES ÚNICAS QUE NOS TRANSPORTAN INMEDIATAMENTE HASTA EL OBRADOR.

LOS PANES CON MASA MADRE

MASA
MADRE

Este logo identifica los productos elaborados con masa madre. La masa madre es un fermento natural realizado a partir de una mezcla de harina y agua en el que se desarrolla un ecosistema de bacterias y levaduras. Aporta al producto ventajas organolépticas y nutricionales.



94541009 Gran Pochon 1,1 kg x 10

MASA
MADRE



9452993U Pochon 450 g x 16

MASA
MADRE

El secreto de su sutil fragancia reside en una larga fermentación y una combinación óptima de masas madre seleccionadas.

Además, su forma exclusiva solo se puede obtener de manera manual, que es la apuesta de Bridor para dar forma a este pan. Los cuatro pliegues le dan una forma de bolsita rústica, que da al pan su nombre en francés pochon. El moldeo manual también da más fuerza a la masa y permite obtener una corteza más gruesa que garantiza su aspecto tradicional.

EL POCHON ES EL RESULTADO DE LA UNIÓN DE LA MASA MADRE DE TRIGO T65 QUE APORTA REDONDEZ Y SUAVIDAD, JUNTO CON LA MASA MADRE DE TRIGO SARRACENO DESHIDRATADO QUE CONTRIBUYE A LA FUERZA Y EL CARÁCTER.



94541017 Gran Pan de Semillas 1,1 kg x 10

MASA
MADRE

FUENTE
DE
FIBRAS

La receta del Pan de Semillas ha sido trabajada con masa madre de levadura de trigo de muela T80, un tipo de masa madre que potencia el sabor de los cereales, aportando una ligera acidez en boca. El tiempo de amasado de la masa es corto, pero se deja el mayor tiempo de reposo posible. Así se garantiza el correcto desarrollo de los aromas. Es un pan de color amarronado y un sabor muy redondo gracias a las semillas, que aportan además un toque crujiente al conjunto.



94534233U Pan integral 330 g x 26

MASA
MADRE

RICO
EN
FIBRAS

Rico en fibra, este pan está elaborado con harina T150 que utiliza el grano de trigo en su totalidad. La receta también incluye una masa madre de trigo y un toque de harina de trigo de malta que refuerzan su bonito tono marrón y aportan una deliciosa nota tostada, pero sin sabor amargo. La miga blanda confiere a este pan un sabor ligero.



94533365 Pan Bâtard 540 g x 14

MASA
MADRE

FUENTE
DE
FIBRAS

Está elaborado con harina de trigo mezclada con harina de centeno y su miga es ligera y nacarada. La masa madre de trigo seleccionada para esta receta aporta notas de caramelo y dulzura, así como redondez y longitud en boca. Su forma alargada permite cortar pequeñas rebanadas con una buena relación miga/corteza, esponjosas y crujientes a la vez.

LOS PANES CON MASA MADRE



94541299 Pave con Cereales y Semillas 400 g x 18



Una mezcla exclusiva de Harina de trigo & Harina de Espelta

Levadura única de cereales con base de harina de trigo que aporta un sabor inédito de semillas germinadas y una textura de semillas original, más esponjosa.

Nuevo Surtido complejo de 9 semillas, una nueva experiencia organoléptica:

Sésamo blanco, girasol, amaranto, mijo, quinoa blanca, chía, sésamo negro, copos de avena, Trigo sarraceno.

Muy buena conservación gracias a un índice de hidratación muy elevado (70 %) y un trabajo con levadura

MASA
MADRE

Este logo identifica los productos elaborados con masa madre. La masa madre es un fermento natural realizado a partir de una mezcla de harina y agua en el que se desarrolla un ecosistema de bacterias y levaduras. Aporta al producto ventajas organolépticas y nutricionales.



945672 Baguette 1778 280 g x 25



Un pan con carácter, trabajado específicamente para ofrecer una experiencia inspirada en la artesanía.

Pan de gran frescura en nariz, notas de nuez y gusto de cereza negra sobre fondo de avellana. Pan de bonito color crema en la miga.

BOCADILLO



-25%⁽¹⁾
DESAL

94538288 Baguetina de Centeno y Cereales 120 g x 50



LOS INDISPENSABLES



9454110U Pan Centeno-Limón 330 g x 26

FUENTE DE FIBRAS

Los panes especiales Bridor por Frédéric Lalos incluyen una deliciosa variedad de frutos secos, una miga esponjosa y sabores ricos e intensos gracias a ingredientes cuidadosamente seleccionados. Las mezclas sutiles de harina de trigo, centeno o incluso trigo de sarraceno refuerzan el carácter de estos panes especiales, suavizado con notas afrutadas.



-25%^[1]
DE SAL

94538226 Pan Nórdico 330 g x 26

RICO EN FIBRAS

Una receta rica y sabrosa a base de harinas de trigo Sarracen de Centeno, de Trigo malteado y de Cebada malteada.

Una cubierta generosa y crujiente con semillas de Sésamo blanco, Amapola y Lino dorado. Una miga densa y esponjosa

UTILIZACIONES

El **soporte ideal** para **recetas originales y sabrosas**, adaptado a **todos los momentos del día**



94535 Pan Multisemillas 450 g x 30

MASA MADRE

FUENTE DE FIBRAS

Una miga densa con un distintivo sabor a cereal. Un formato pavé ideal para rebanar tostadas en los desayunos buffet.



94535030 Pan con Centeno 330 g x 26

FUENTE DE FIBRAS

[1] Con respecto al índice medio de sal en la categoría Pan de centeno y de trigo, Cigual.

LAS ESPECIALIDADES PREMIUM



94540496 Pan con nueces 300 g x 28



94535026 Pan con Higos 330 g x 26



94540497 Pan con Frutos 300 g x 30



94535261 Pan estilo Panettone 330 g x 13 100 % COCIDO



94540495 Pan con maiz 300 g x 30



94594 Pan con Frutos secos 180 g x 20



El Pan para Catering

Este pan delicioso, generoso en uvas pasas, avellanas y albaricoques, elaborado a partir de la creatividad de los chefs, quiere explorar nuevos territorios sensoriales.



PANES ESPECIALES PARA PINTXOS



BRIDOR, UNE RECETTE

Lenôtre

PROFESSIONNELS



LO MEJOR DE LA PANADERÍA FRANCESA,
PRESENTADA EN PEQUEÑO FORMATO, AL SERVICIO
DE LOS PROFESIONALES DE LA HOSTELERÍA
Y LA RESTAURACIÓN.

Recetas exclusivas creadas por Maestros Panaderos
de la Maison Lenôtre: grandes clásicos o recetas
más creativas, de sabores especiales e mezclas originales.

Una gama de panecillos de excelencia que hace honor
a las buenas prácticas profesionales con panecillos escarificados
mayoritariamente de forma manual. Un proceso excepcional para
ofrecer panecillos con una presentación única.



94595 Finedor® Tradicional 45 g x 50

FUENTE
DE
FIBRAS



94597 Panecillo triángulo
con Aceitunas verdes 45 g x 45

FUENTE
DE
FIBRAS



94533993 Panecillo Espíritu
Sarraceno 45 g x 50

MASA
MADRE

FUENTE
DE
FIBRAS



94531823 Finedor® Aceitunas Negras y Tomillo 50 g x 50

FUENTE
DE
FIBRAS



94598 Panecillo Semillas
y Cereales 45 g x 60

MASA
MADRE

FUENTE
DE
FIBRAS



94531588 Surtido Panecillos Prestige 45 g x 90 (30 Finedor® + 30
Panecillo Triángulo de Aceitunas Verdes + 30 Panecillo Cereales)

PANES ESPECIALES PARA PINTXOS



94534250 Stick Tradicional 40 g x 150

100 % COCIDO



94534921 Panecillo Tradicional 40 g x 200
con harina de trigo Label Rouge



9453002 Rombo
Semillas y Cereales 55 g x 100

MASA MADRE

FUENTE DE FIBRAS



9453000 Rombo Tradicional 55 g x 100

FUENTE DE FIBRAS



945480 Panecillo con Centeno 45 g x 60

FUENTE DE FIBRAS



94537551 Surtido de Panecillos rectángulo 55 g x 120
con harina de trigo Label Rouge
(40 Tradicionales + 40 Multisemillas + 40 Rústicos con semillas)



94533074 Surtido Rombos 55 g x 100
(25 Tradicionales + 25 Semillas y Cereales + 25 Sésamo + 25 Amapola)



94537253 Biselado Tradicional 80 g x 120
con harina de trigo Label Rouge

MASA MADRE

Una miga bonita con un buen alveolado y un color ligeramente grisáceo debido al toque de harina de trigo malteado

Inspiración:

MENÚ BRUNCH «EQUILIBRIO»

1 mini bocadillo
+1 ensalada
1 bebida
e incluso un postre

¡Para seguir la tendencia de lo «healthy»
y aumentar el valor de la compra media!



PANES ORIGINALES QUE MARCAN LA DIFERENCIA

LOS DULCES



94537396 B'Break Muesli 70 g x 40
100 % COCIDO



FUENTE DE FIBRAS



94537395 B'Break Cacao-
Pepitas de Chocolate 70 g x 40
100 % COCIDO



**FUENTE
DE
FIBRAS**



LOS SALADOS



94537394 B'Break Chorizo 70 g x 40
100 % COCIDO



94537393 B'Break 2 Aceitunas y Romero 70 g x 40
100 % COCIDO



FUENTE
DE
FIBRA

UNA OFERTA DE SNACKS:

- Placer total: recetas generosas y deliciosas.
- Práctica: formato 70 g ideal para consumir en el momento.
- Sin limitación: 100 % cocido, mini envase.
- ¡Fuente de inspiración para multitud de usos y recetas!





HARINA FRANCESA ECOLÓGICA

El 100 % de las harinas de trigo ecológicas utilizadas para nuestros panes, proceden de trigo ecológico francés^[1]. Así será también con las harinas de trigo utilizadas en nuestra bollería bío en 2022. Las harinas de trigo ecológico se transforman en molinos locales a menos de 250km de los centros de producción de Bridor. Una industria molinera que apuesta por un método de elaboración tradicional y respeta la integridad del grano del trigo.



MANTEQUILLA FRANCESA ECOLÓGICA

Desde 2019, el 100 % de la mantequilla utilizada en la bollería ecológica Bridor es francesa, un proceso iniciado en 2017.



HUEVOS FRANCESES ECOLÓGICOS

Huevos procedentes de gallinas criadas al aire libre, alimentadas esencialmente con comida procedente de la Agricultura Ecológica. Su alimentación tiene lugar principalmente en la granja, o procede de explotaciones ecológicas de la misma región.

[1] Salvo contingentes meteorológicos que hagan imposible el suministro.



La Gama Bio

BRIDOR, EMPRESA PIONERA EN EL MERCADO ECOLÓGICO DESDE HACE 10 AÑOS, OFRECE UNA AMPLIA GAMA DE PANES Y BOLLERÍA ECOLÓGICA ELABORADA A PARTIR DE MATERIAS PRIMAS AGRÍCOLAS PROCEDENTES DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA.

LOS PANES



94533573 Pan de Espelta, semillas de Calabaza y Girasol BIO 450g x 16



Una receta elaborada con masa madre de espelta BIO, rica en semillas



94541170 El Integral BIO 330g x 26



[2] Con respecto al índice medio de sal en la categoría Baguette o Bola bio harina T55 a T110, Ciqual.

Los Sin Gluten

UNA OFERTA DE 5 REFERENCIAS, FORMADA POR PANECILLOS Y REPOSTERÍA INDIVIDUALES, QUE PRESENTA MÚLTIPLES VENTAJAS:

- **PLACER:** PRODUCTOS TAN DELICIOSOS COMO LOS PRODUCTOS CONVENCIONALES
- **SEGURIDAD:** NO HAY CONTAMINACIÓN CRUZADA POSIBLE GRACIAS AL **ENVASE INDIVIDUAL** QUE PASA AL HORNO HASTA A 160 °C, O AL MICROONDAS.
- **RAPIDEZ DE PREPARACIÓN:** PRODUCTOS 100 % COCIDOS, LISTOS EN UNOS MINUTOS.



Bienestar superior

FUERTEMENTE COMPROMETIDO CON EL BIENESTAR SUPERIOR, BRIDOR HA DESARROLLADO UNA GAMA DE PRODUCTOS ACORDES CON LAS CONSIDERACIONES NUTRICIONALES. LOS PRODUCTOS DE BIENESTAR SUPERIOR DE BRIDOR APORTAN BENEFICIOS NUTRICIONALES, PLACER Y CALIDAD.

LOS PANECILLOS

⁽¹⁾
-25%
DE SAL



94535433 Panecillo Tradicional
con topping de Semillas de Mijo 45 g x 50
100 % COCIDO

(1) Con respecto al índice medio de sal en la categoría Pan sin gluten, Cigual.

Bun'n'Roll

Este hojaldrado en forma de espiral es una base excelente para la elaboración de recetas tanto dulces como saladas !

- Sorprendente con su sabor a mantequilla
- Juego de textura única, crujiente y fundente a la vez

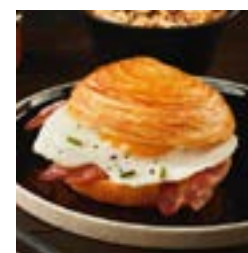


94536967 Bun'n'Roll 85 g x 50 **LPC**



El Bun'n'Roll, realizado a partir de una deliciosa masa de croissant, ofrece numerosas posibilidades de interpretación por los Chefs.

Jean-Jacques Massé reinventa así numerosas recetas deliciosas, tanto en versión salada como en versión dulce.





94540643 Cesta con Queso La Vaca Que Ríe® 100 g x 70 **LPC**

- Un relleno delicioso y untuoso con queso La Vaca que ríe®
- Hojaldres realizados con masa de cruasán pura mantequilla para un hojaldrado bien dorado y una textura crujiente y fundente
- Un formato generoso de 100 g adaptado a los distintos momentos de consumo: en la comida, como snack on-the-go*...
- Para consumir frío o caliente, estos hojaldres son ideales para todos los gustos a lo largo del día



94538185 Croissant de Campaña 70 g x 70 **LPC**

FUENTE DE FIBRAS



94534401 Cesta Jamón y Queso 100 g x 70 **LPC**

La combinación del jamón, de la bechamel y del emmental y su generoso relleno es apreciada por la mayoría (35 % de relleno).



94540561 Focaccia Genovese 600 g x 5



EL CROISSANT DE CAMPAÑA

Un croissant con miga oscura y rico en semillas

- Mezcla original de 6 semillas (lino amarillo, lino marrón, quinoa blanca, mijo, girasol, comino negro).
- Receta sorprendente con harina de cebada malteada.

Bridor, Une Recette Lenôtre Professionnels

BRIDOR Y LA CASA LENÔTRE SE HAN ASOCIADO PARA OFRECER A LOS PROFESIONALES UNA REPOSTERÍA EXCEPCIONAL: CUIDADOS ACABADOS, SABORES INTENSOS E INGREDIENTES NOBLES. ESTA GAMA REFLEJA LA TRADICIÓN DE LA REPOSTERÍA FRANCESA: ¡LA EXCELENCIA LENÔTRE EN UN PASTELITO BRIDOR!



9453440 Surtido nº 1 de 96 Macarons
+/- 12 g (1,152 kg)

16 unidades por receta, en 2 bandejas

1. Ganache Chocolate de origen
2. Vainilla de Tahití y de Madagascar
3. Pistacho
4. Compota de Frambuesa
5. Caramelo con mantequilla salada
6. Limón



94535980 Bandeja Vendôme - 56 unidades
(760 g)

8 unidades por receta - en 2 bandejas - DLUO 12 meses

1. Tartaleta Castaña
2. Tartaleta Limón
3. Tartaleta Frambuesa y Grosella
4. Tartaleta Chocolate con leche-Pasión
5. Tartaleta Tatin
6. Tartaleta Frambuesa
7. Tartaleta Ciruela Mirabel





94535646 Bandeja de 48 financieros +/- 11 g (528 g). .
6 unidades por receta

1. Pistacho con decoración de Pistachos en palitos
2. Limón
3. Cacao con decoración de Semilla de cacao
4. Pistacho
5. Vainilla con decoración de Almendra en palitos
6. Cacao
7. Limón con decoración de Almendras molidas
8. Vainilla



PASTELERIA



94539747 Pastel de Nata 60g x 60

Una delicia típicamente portuguesa

Un hojaldrado ultra crujiente con un sabor ligeramente caramelizado. Un generoso relleno con la receta típica portuguesa: una nata exquisita realizada con un toque de canela y ralladura de limón

Deje volar su imaginación con estos productos para personalizar según sus deseos.



94534171 Hojaldre (masa) reposteria 300 g x 36



94530081 Hojaldre (masa) reposteria 2 Kg x 6



Consejos de «Chefs»

Más consejos en el sitio

www.bridor.com



	BAREMO DE COCCIÓN Orientativo debe adaptarse en función de su horno	COLOCACIÓN EN PLACA	ETAPA 1: DESCONGELACIÓN recomendada	ETAPA 2: COCCIÓN Precalentado del horno a 230°C	ETAPA 3: REFRIGERACIÓN antes del servicio
BOLLERÍA LISTA PARA COCER	Mini/lunch	Prevenir un espacio de 2/3 cms entre los productos	15-20 min	12-14 min at 165/175°C	15 min
	Mini bollería dulce		30 min	13-15 min at 165/175°C	15 min
	Holjadre de manzanas 40g		15-20 min	17-19 min at 200°C	30 min
	Croissant 40-60g		15-20 min	15-17 min at 165/175°C	15 min
	Croissant 65-80g		15-20 min	15-18 min at 165/175°C	15 min
	Napolitana de chocolate 70-80g		15-20 min	15-17 min at 165/175°C	15 min
	Panes con pasas 100-120g		15-20 min	18-20 min at 180°C	15 min
	Maxi bollería dulce		15-20 min	12-18 min at 165/175°C	15 min
	Breizh'n'roll		15-20 min	18-20 min at 180°C	15 min
	Holjadre de manzanas 105g		60 min	25-30 min at 200/210°C	30 min
SNACKING	Mini snacks	Prevenir un espacio de 2/3 cms entre los productos	30-45 min	14-15 min at 165/170°C	30 min
	Caracolas saladas, cestas and trenzas 100-120g		30-45 min	16-18 min at 165/175°C	30 min
	Croissants rellenos		30-45 min	16-18 min at 165/175°C	30 min
	Bun'n'Roll 85g		30 min	15-16 min at 175°C	30 min
	B' Break		45 min	2-3 min at 180°C	15 min
PANES	Panecillos 40-70g	Prevenir un espacio de 2/3 cms entre los productos	0-10 min	7-9 min at 190-200°C	15 min
	Finedor (excepto Finedor espiga)		0-10 min	6-8 min at 200-210°C	15 min
	Baguetinas 140g		0-10 min	10-12 min at 190-200°C	30 min
	Chapatas 140-180g		0-10 min	10-12 min at 180°C	30 min
	So Moelleux 100g and 140g		0-10 min	5-7 min at 180°C	30 min
	Baguettes 280g		0-10 min	12-14 min at 190-200°C	30 min
	Baguette «Caractère», Lutécine 280g		0-10 min	11-13 min at 210°C	30 min
	Panes con frutas 180g URL		0-10 min	13-14 min at 180-190°C	30 min
	Panes para compatir (< 330g)		0-10 min	12-14 min at 190-200°C	45 min
	Panes para compatir (> 330g)		0-10 min	16-18 min at 190-200°C	45 min

Productos distribuidos por

