/ КАТАЛОГ BRIDOR 2021

ПОЧЕМУ МЫ ЭТИМ ЗАНИМАЕМСЯ

С САМОГО МОМЕНТА СВОЕГО ОСНОВАНИЯ ЛУИ ЛЕ ДЮФФОМ КОМПАНИЯ BRIDOR БУКВАЛЬНО ПРОПИТАНА 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.

Мы черпаем вдохновение из кулинарных шедевров лучших шеф-поваров и пекарей со всех уголков мира, что позволяет нам самим создавать вкуснейшую выпечку: французские багеты, булочки по-скандинавски, круассаны из чистого сливочного масла и круассаны по-японски с красной фасолью, а также индийские лепешки чапати и бразильские сырные булочки.

Мы создаем оригинальную, вкусную и полезную выпечку из натуральных ингредиентов, уделяя особое внимание кулинарным традициям различных культур.

Страсть к выпечке движет компанией Bridor с самого ее основания:

- мы создаем новые рецепты и воплощаем в жизнь неохватное многообразие вкусов;
- мы тщательным образом подходим к выбору используемых ингредиентов и работаем только с лучшими поставщиками;
- в своей работе мы сочетаем высокие производственные мощности, мастерство и особенный подход;
- мы обеспечиваем безупречное качество и превосходный вкус производимой продукции;
- мы строим свою работу на доверии и ответственности, в основе которых в равной мере лежит вклад как наших сотрудников, так и сотрудниц.

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,
Share the bakery cultures of the world[1]

КОМПАНИЯ BRIDOR В НЕСКОЛЬКИХ ЦИФРАХ

Более
100 стран
по всему миру

2 500
сотрудников

Товарооборот
800 млн евро
в 2019 году

4 млрд
единиц продукции в год

[1] Стремление делиться частичками мировых культур приготовления выпечки.

ЛИДИРУЮЩИЕ ПОЗИЦИИ В ПРОИЗВОДСТВЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ПРЕМИУМ-КЛАССА

1 / БЕРЕЖНОЕ ОТНОШЕНИЕ К КУЛИНАРНЫМ ТРАДИЦИЯМ

Компания Bridor уже более 20 лет сотрудничает с лучшими французскими мастерами (удостоенными награды «Meilleurs Ouvriers de France») и кондитерским домом Maison Lenôtre, чтобы создавать оригинальную продукцию, соответствующую ожиданиям самых искушенных заказчиков.

Фредерик Лалос, награда Лучшего мастера Франции в области пекарского искусства.

Луи ле Дюфф (слева) и Гастон Ленотр (справа).

Булочки из линейки, созданной при сотрудничестве с кондитерским домом Maison Lenôtre.

3 / ИННОВАЦИЯ В ОСНОВЕ РАЗВИТИЯ

Компания Bridor черпает вдохновение в традициях приготовления выпечки со всех уголков мира, что позволяет создавать оригинальную, вкусную и натуральную выпечку, которая будет соответствовать тем или иным пожеланиям потребителей.

Багет L'Amibiote, богатый клетчаткой и созданный в сотрудничестве с институтом INRAE.

Булочка Брейз'н'Ролл, вдохновленная традиционным бретонским слоеным пирогом Кунь-аман.

Продукция определенных категорий производится с использованием методик как ручной формовки, так и ручного нанесения надрезов.

2 / 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 преимущественно на основе чистого сливочного масла, лежит работа квалифицированных пекарей, инженеров и специалистов по контролю качества, преданных неизменным французским традициям.
Наши хлебобулочные изделия производятся из муки категории T65 или выше и/или на основе заквасок, выдерживаемых на протяжении почти 15 лет.

4 / ЧЕЛОВЕЧЕСКИЕ ЦЕННОСТИ В ОСНОВЕ НАШЕЙ РАБОТЫ

Наша компания уделяет особое внимание потребностям людей, которые вносят свой вклад в ее повседневную деятельность. Мы в свою очередь ежегодно вносим свой вклад в здоровье, безопасность и благополучие наших сотрудников. Помимо стимулирования выделения рабочих мест для местных жителей также реализуется программа профессиональной подготовки под названием PASSEPORT BRIDOR.

МЫ ДЕЛИМСЯ
КУЛЬТУРАМИ ПРИГ

КЛУБ BBCC / КЛУБ ШЕФ-ПОВАРОВ BRIDOR

ПРИСЛУШИВАЯСЬ К ВЕЯНИЯМ КУЛЬТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВЫПЕЧКИ

BBCC
BRIDOR BAKERY CULTURES
CLUB

Для того, чтобы быть в курсе всех последних тенденций различных культур приготовления выпечки, мы создали клуб шеф-поваров Bridor (BBCC).
В этот клуб входят наши пекари высочайшего класса со всего мира. Вместе они обмениваются последними веяниями культур приготовления выпечки своих регионов. Это площадка для взаимодействия, вдохновения и обмена опытом для преданных пекарскому искусству.

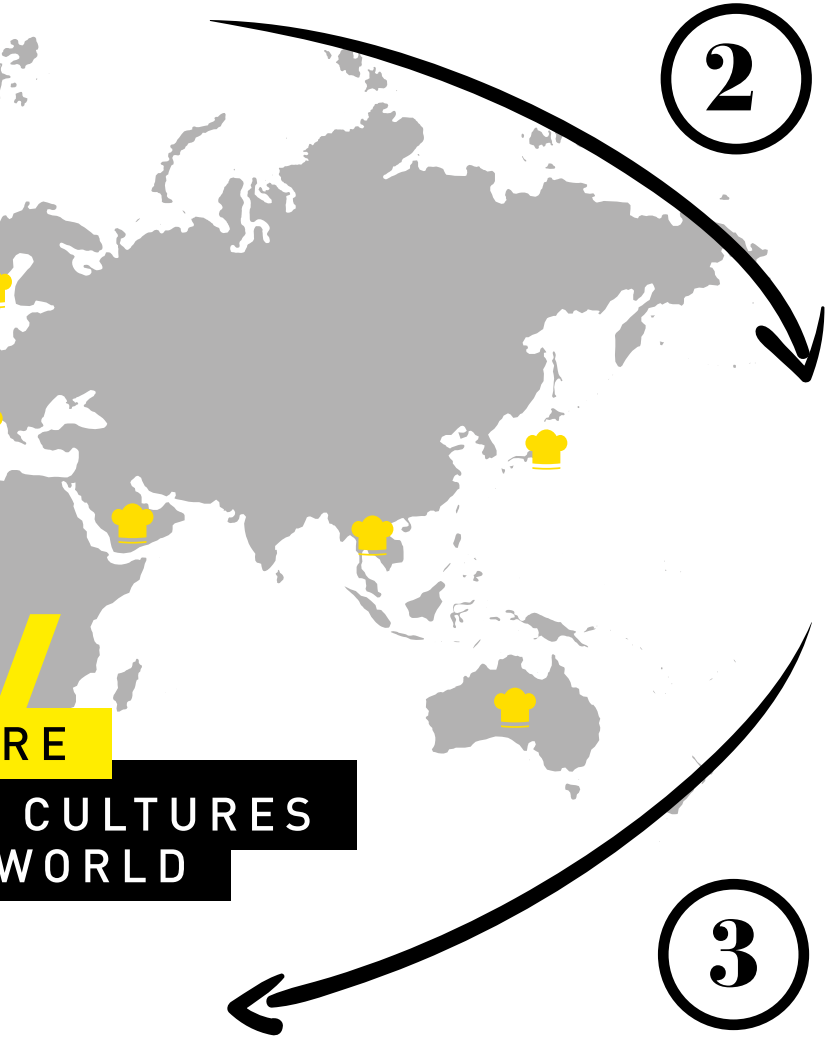
ПОСТАВКИ ПО ВСЕМУ МИРУ

КУЛЬТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВЫПЕЧКИ СО ВСЕГО МИРА, ВО ВСЕМ МИРЕ, ДЛЯ ВСЕХ

Наша продукция поставляется в каждый уголок мира, что позволяет каждому потребителю прикоснуться к мировым культурам и традициям приготовления выпечки.

ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО | РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО | ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО | БЫСТРОЕ ПИТАНИЕ | КРУПНЫЕ ТОРГОВЫЕ СЕТИ

ОТОВЛЕНИЯ ВЫПЕЧКИ
СО ВСЕХ УГОЛКОВ МИРА



ОСНОВА СТРЕМЛЕНИЯ К ИННОВАЦИЯМ КОМПАНИИ BRIDOR

ТРАДИЦИИ И НОВЫЕ ВЕЯНИЯ КУЛЬТУРЫ ВЫПЕЧКИ: СОЧЕТАНИЕ, КОТОРОЕ ЛЕЖИТ В ОСНОВЕ НАШИХ ЦЕННОСТЕЙ

Данные, предоставляемые нашими региональными экспертами и впоследствии анализируемые нашими сотрудниками отдела исследований и разработок и отдела маркетинга, позволяют создавать конечный продукт, наиболее точно отражающий ту или иную культуру приготовления выпечки. Это позволяет нам постоянно развиваться, неизменно представляя что-то новое, не забывая при этом о традициях выбранной культуры.
При этом особое внимание уделяется сочетанию французских традиций и мастерства с кулинарными традициями со всех уголков мира.

ВЫПЕЧКА СО ВСЕХ КОНЦОВ СВЕТА ОТ КОМПАНИИ BRIDOR

СОЧЕТАНИЕ ФРАНЦУЗСКОГО МАСТЕРСТВА И КУЛИНАРНЫХ ТРАДИЦИЙ МИРА

Булочка с кленовым сиропом и орехом пекан

Круассан-брецель

Корнетто

Рогенброт

Этот знак указывает на то, что данный продукт изготовлен по рецепту, родившемуся в стремлении создать что-то новое, вдохновившись кулинарными традициями мира, чтобы подарить вам необычную и вкусную выпечку!

ОБЯЗАТЕЛЬСТВО

НЕСТИ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА НАШУ ПЛАНЕТУ

Действия куда красноречивее слов, поэтому мы хотели бы наглядно продемонстрировать вам нашу приверженность концепции социальной и экологической ответственности.
Внимание ко всем нашим сотрудникам и сотрудницам и ответственность за окружающую среду идут бок о бок с концепцией прозрачности и открытости деятельности, составляя основу ценностей компании Bridor.
В 2020 году нами были запланированы четыре типа обязательств, и сегодня мы хотели бы подробнее рассказать о некоторых из мер, разработанных на протяжении этого года.

UNITED CULTURES
SHARE MORE
FOR SUSTAINABLE BAKERY

ЗДОРОВЬЕ И БЛАГОПОЛУЧИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Наш приоритет — здоровый образ жизни и здоровое питание

Максимально простые рецепты и только ключевые ингредиенты.

Более 70 % нашей продукции соответствует требованиям программы **CLEAN LABEL**[1]: сюда входят наши линейки французских булочек с шоколадом, круассанов и классического хлеба.
Нашей целью является соответствие 100 % ассортимента требованиям программы Clean Label к 2024 году: мы планируем ежегодно увеличивать долю продукции, соответствующей данным требованиям, на 10 %.

Рецепты, позволяющие соответствовать требованиям программы Clean Label, подразумевают использование только натуральных ингредиентов, необходимых для приготовления выпечки:

МУКА · СЛИВОЧНОЕ МАСЛО · ВОДА · ДРОЖЖИ · ЯЙЦА · ШОКОЛАД · СОЛЬ · САХАР · ЗАКВАСКА

В более сложных рецептах могут использоваться красители, ароматизаторы и наполнители натурального происхождения.
В качестве добавки в рецепте может быть использована аскорбиновая кислота, играющая решающую роль в обеспечении конечного качества хлеба и выпечки. Ее доля в рецепте гарантированно составляет менее 0,02 %.

Наша приверженность здоровому питанию выражается в следующем:

Значок «-25% соли» в различных коллекциях хлебов означает уже сниженное содержание соли в составе.
Данная продукция представлена со страницы 16 и на нашем веб-сайте: www.bridor.com

(1) Относится к следующим категориям продукции: хлеб, выпечка, бриоши и снэки.

КАЧЕСТВО НАШИХ ИНГРЕДИЕНТОВ

Основное внимание мы уделяем качеству нашей продукции и происхождению используемых ингредиентов

ЗНАЧИТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ АССОРТИМЕНТА НАШЕЙ ПРОДУКЦИИ ОТМЕЧАЕТСЯ РАЗЛИЧНЫМИ ЗНАКАМИ. ЧТО ОНИ ОБОЗНАЧАЮТ?

НАШИ ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука

В настоящее время мы тесно сотрудничаем с нашими поставщиками, взяв на себя обязательства по реализации мер в рамках концепции устойчивого сельского хозяйства. Данная концепция подразумевает внедрение принципов ведения сельского хозяйства, обеспечивающих сохранность биоразнообразия, отсутствие послеуборочной обработки зерновых, а также принципов бизнес-этики и справедливой торговли при сотрудничестве с сельскохозяйственными производителями. Нами также отдается предпочтение использованию муки французского происхождения. Мы даем гарантию на 2021 год, что наш хлеб будет производиться из классической пшеничной муки, изготовленной из пшеницы, выращенной во Франции. В 2022 году данная гарантия также будет распространяться и на нашу венскую выпечку[1].

Марка Label Rouge является знаком, указывающим на способ выращивания пшеницы и ее переработки в муку, обеспечивающий ее неизменно высокий уровень качества.

Сливочное масло

Знак «Защищенное наименование по месту происхождения» (AOP) является гарантией географического происхождения сливочного масла (Шарант-Пуату, Франция), местного производства, оригинального качества и неповторимых вкусовых качеств.

Закваска

ЗАКВАСКА

Данным знаком отмечается продукция, производимая на закваске. Закваска представляет собой натуральный фермент, изготовленный из смеси муки и воды, в котором развивается экосистема бактерий и дрожжей.
Она обеспечивает органолептические и питательные свойства продукции.

НАШИ ОСОБЕННОСТИ

CLEAN LABEL BRIDOR

Чистый состав Bridor. Данным знаком отмечается продукция, соответствующая требованиям программы Clean Label (описание приведено на стр. 6).

-25% СОЛИ

Данным знаком отмечается продукция с пониженным на 25 % содержанием соли по сравнению со средним содержанием соли в референтном образце, определенным агентством ANSES[2], в соответствии с таблицей пищевого состава Ciqual[3] или имеющимся рецептом компании Bridor. Данный расчет относится к продуктам в том виде, в котором они употребляются, т. е. в приготовленном.

-30% САХАРА

Данным знаком отмечается продукция с пониженным на 30 % содержанием сахара по сравнению со средним содержанием сахара в референтном образце, определенным агентством ANSES[2] в соответствии с таблицей пищевого состава Ciqual[3]. Данный расчет относится к продуктам в том виде, в котором они употребляются, т. е. в приготовленном.

ВЫСОКОЕ СОДЕРЖАНИЕ КЛЕТЧАТКИ

Данным знаком отмечается продукция, содержащая не менее 6 г пищевых волокон на 100 г готового продукта[4].

ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

Данным знаком отмечается продукция, содержащая не менее 3 г пищевых волокон на 100 г готового продукта[4].

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Европейский знак *Eurofeuille*, а также французский знак *AB (Agriculture Biologique)* гарантируют соблюдение условий выращивания и обработки ингредиентов с соблюдением концепции социальной и экологической ответственности. Конечная продукция, прошедшая сертификацию, минимум на 95 % состоит из ингредиентов, соответствующих стандартам AB.

(1) За исключением случаев, когда непредвиденные климатические условия делают невозможными поставки пшеницы 100 % французского происхождения.
(2) Национальное агентство Франции по вопросам продовольствия, окружающей среды и безопасности труда.
(3) Данные доступны в 2020 году на сайте Ciqual.fr
(4) В соответствии с Регламентом (ЕС) № 1924/2006 Европейского парламента и Совета ЕС от 20 декабря 2006 года.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Одна из целей нашей работы

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ — ОДНА ИЗ ГЛАВНЫХ НАШИХ ЦЕЛЕЙ.
В ОСНОВЕ НАШЕГО НОВАТОРСКОГО ПОДХОДА ВО МНОГОМ ЛЕЖАТ ЕЖЕДНЕВНО ПРЕДПРИНИМАЕМЫЕ МЕРЫ ПО ЗНАЧИТЕЛЬНОМУ СНИЖЕНИЮ НЕГАТИВНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ НА ОКРУЖАЮЩУЮ СРЕДУ В ДОЛГОСРОЧНОЙ ПЕРСПЕКТИВЕ:

МЕРЫ НА АДМИНИСТРАТИВНО-ХОЗЯЙСТВЕННОМ УРОВНЕ

- **Своим сотрудникам мы предоставляем эко-наборы под названием «Nouvel arrivant»** («Стартовый комплект»). Концепция программы охватывает не только рабочую, но и повседневную деятельность: работникам предоставляются бутылки, кружки и сумки для того, чтобы максимально ограничить использование пластика и одноразовых приборов.

МЕРЫ, КАСАЮЩИЕСЯ ПРОДУКЦИИ

- **Чтобы гарантировать должное качество и обеспечить удобство хранения** нашей продукции мы используем упаковочные пакеты. Несмотря на то, что они произведены из пластика, в целях обеспечения их большей пригодности для переработки нами было принято решение **полностью перейти на использование прозрачных пакетов**.

МЕРЫ В РАМКАХ ПРОИЗВОДСТВА

- В 2019 году доля переработанных нами отходов составила более 97 %. В зависимости от их типа переработанные отходы использовались для производства корма для животных или отопления зданий в регионе.
- 100 % используемой нами промышленной воды используется для орошения полей, находящихся вблизи наших производственных площадок.
- Кол-во неиспользуемых пищевых отходов минимизируется за счет пожертвований различным благотворительным организациям (Les Restos du cœur, Petites sœurs des pauvres, Croix-Rouge française).

Более подробная информация о реализуемых нами мерах и планах на будущее приведена на нашем веб-сайте в разделе, посвященном КСО.

ВНИМАНИЕ К ПОТРЕБНОСТЯМ СОТРУДНИКОВ

Для нас особенно важны общечеловеческие ценности

Экзоскелеты — машины, созданные для помощи людям.

В 2019 году нами было внедрено использование четырех экзоскелетов на территории завода в Сервон-Сюр-Вилен (35). Первоначальная цель их использования заключалась в том, чтобы облегчить условия физического труда для сотрудников. Однако достаточно быстро данное решение нашло свое применение в других сферах нашей деятельности, в связи с чем мы планируем развивать использование экзоскелетов в дальнейшем.
В дополнение к этому нашими специалистами проводится детальный эргономический анализ эффективности использования данного решения.
Нами запланирована разработка специальных датчиков для измерения показателей мышечной активности сотрудников, использующих экзоскелеты, что позволило бы оценить и в будущем повысить эффективность использования экзоскелетов за счет оптимизации работы с имеющимся оборудованием.

“Наше стремление развить использование экзоскелетов позволит нам в еще большей степени улучшить условия работы, от которых напрямую зависит здоровье и благополучие наших сотрудников.”

Бенуа Ложе, промышленный директор.

Июль — месяц языка жестов.

В целях продвижения данной практики в компании Bridor и реализации соответствующих мер был утвержден *месяц языка жестов*. Каждую неделю в течение этого месяца всем сотрудникам предоставляется список простых и полезных знаков для ежедневного общения и взаимодействия. Ниже представлена история применения данной практики:

2018

В отдел технического обслуживания был принят слабослышащий молодой специалист. На всех этапах его профессиональной интеграции его сопровождал ассистент с оборудованием, необходимым для обеспечения возможности взаимодействия (с планшетом).
В ходе взаимодействия и коммуникации между сотрудниками естественным образом наладилось использование языка жестов.

2019

100 сотрудников прошли ознакомительный учебный курс по Французскому жестовому языку (LSF).

Bonjour (Привет)

2020

В компании продолжается работа по повышению эффективности профессиональной интеграции людей с ограниченными возможностями: по состоянию на конец года в отделе нововведений и технологического развития профессиональную интеграцию проходит слабослышащий сотрудник.

Ознакомиться с видеоматериалами, посвященными использованию экзоскелетов и **языка жестов**, вы можете на нашем веб-сайте в разделе «**OUR COMMITMENTS**» («НАШИ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА»).

ДЛЯ НАС
КАЧЕСТВО
ВСЕГДА СТОИТ НА ПЕРВОМ МЕСТЕ

Для производства мы используем только лучшее сырье, а наша продукция соответствует самым строгим требованиям качества на протяжении всего срока годности.

ОСОБЕННОСТИ НАШЕГО ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА

ПРОИЗВОДСТВО ВСЕЙ НАШЕЙ ПРОДУКЦИИ

- Задействуются пекари, инженеры и специалисты по контролю качества.
- Сертифицированные производственные объекты (сертификация IFS, BRC).
- 100 % французское производство.
- Соответствие строгим критериям и требованиям программы Clean Label.

ЛИНЕЙКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

- Мука не ниже класса T65 (традиционная).
- Домашняя закваска, культивируемая на протяжении почти 15 лет.
- Изделия, частично или полностью выпеченные в настоящей каменной печи.
- Приверженность традиционному пекарскому приготовлению теста: медленное замешивание, мягкая и постепенная раскатка, длительное выстаивание теста, формовка и надрезы, делающиеся вручную.
- Специально подобранное нами сочетание семян и злаков для сбалансированного вкуса и аромата.

ВЕНСКАЯ ВЫПЕЧКА

- Использование чистого сливочного масла, на основе сладкосливочного масла или масла Шарант-Пуату.
- При производстве используются только яйца кур на свободном выгуле.
- Приверженность французским традициям приготовления выпечки.

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ

НА ПРОТЯЖЕНИИ **30 ЛЕТ**

Вся производимая продукция ежедневно проходит проверку в наших лабораториях по контролю качества.

KG

КАЖДЫЕ 5–**10 МИНУТ**

Выборка образцов на производственной линии каждые 5–10 минут для контроля веса, размеров и внешнего вида продукции.

КАЖДЫЕ 15–**30 МИНУТ**

Выборка образцов каждые 15–30 минут с последующим приготовлением для контроля качества конечного продукта.

СТРЕМЛЕНИЕ ДОНЕСТИ ВЫСОЧАЙШЕЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ BRIDOR ДО ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

ПОМОЩЬ НАШИМ КЛИЕНТАМ В ОПТИМИЗАЦИИ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАШЕЙ ПРОДУКЦИИ.

Для обеспечения должного качества венской выпечки ее **приготовление рекомендуется производить каждые 2 часа.**

4 АСПЕКТА КАЧЕСТВА

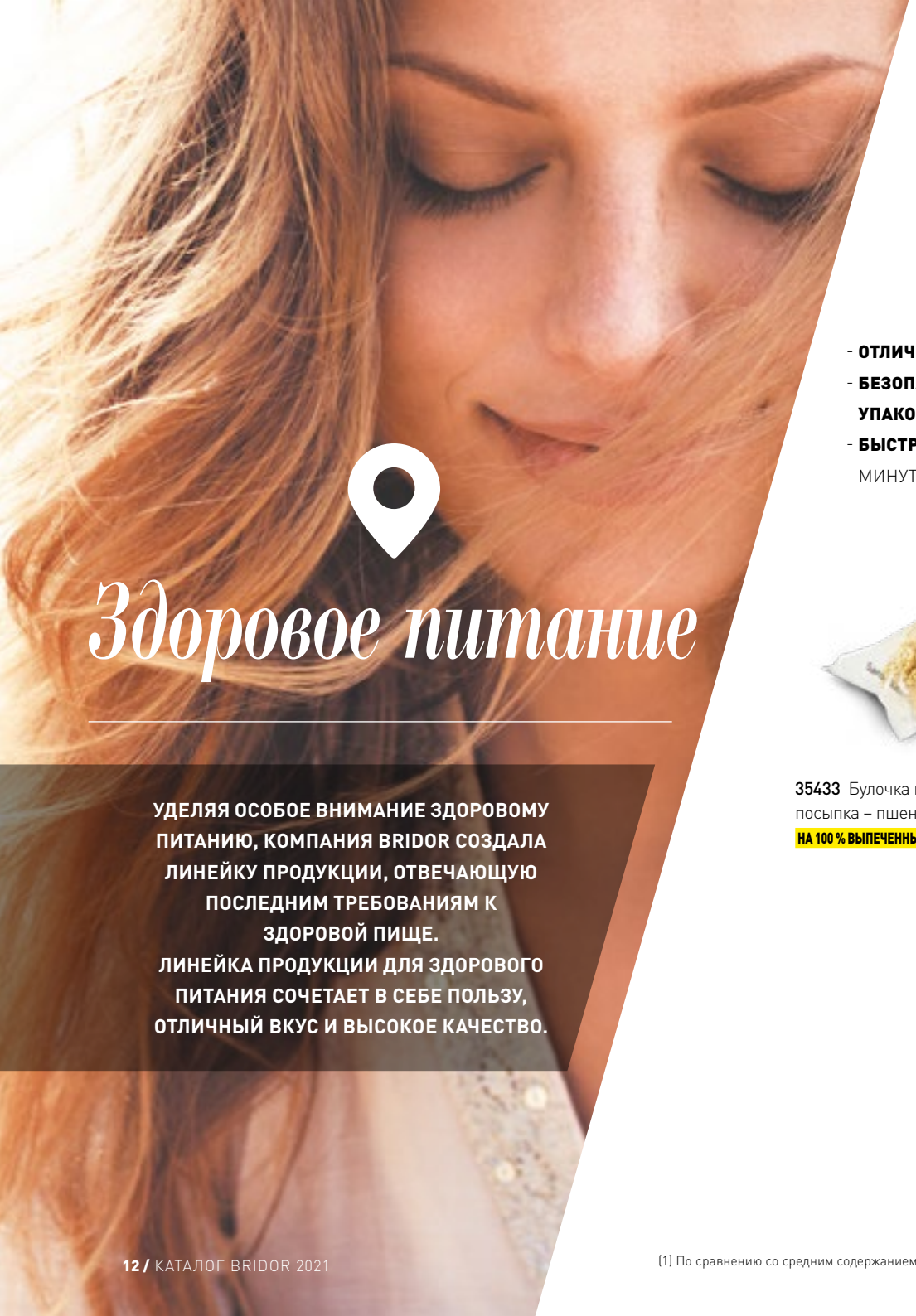
1. ВЫКЛАДКА НА ПРОТИВЕНЬ
2. РАЗМОРОЗКА
3. ВЫПЕКАНИЕ
4. ОСТЫВАНИЕ

Воспользуйтесь приложением **BRIDOR APP**, которое поможет вам спланировать завтраки, кофе-брейки и многое другое.

Услуга доступна только для сектора гостиничного обслуживания на территории метрополии Франции.

Загрузите в App Store

ДОСТУПНО В Google Play



Здоровое питание

УДЕЛЯЯ ОСОБОЕ ВНИМАНИЕ ЗДОРОВОМУ ПИТАНИЮ, КОМПАНИЯ BRIDOR СОЗДАЛА ЛИНЕЙКУ ПРОДУКЦИИ, ОТВЕЧАЮЩУЮ ПОСЛЕДНИМ ТРЕБОВАНИЯМ К ЗДОРОВОЙ ПИЩЕ.
ЛИНЕЙКА ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ СОЧЕТАЕТ В СЕБЕ ПОЛЬЗУ, ОТЛИЧНЫЙ ВКУС И ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО.

Продукция без глютена

CLEAN LABEL BRIDOR

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ИЗ 5 НАИМЕНОВАНИЙ, ВКЛЮЧАЮЩИХ БУЛОЧКИ И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ, К ПРЕИМУЩЕСТВАМ КОТОРЫХ ОТНОСЯТСЯ:

- **ОТЛИЧНЫЙ ВКУС**, НИ ЧЕМ НЕ УСТУПАЮЩИЙ ТРАДИЦИОННОЙ ПРОДУКЦИИ.
- **БЕЗОПАСНОСТЬ**: ИСКЛЮЧЕНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПОПАДАНИЯ АЛЛЕРГЕНОВ БЛАГОДАРЯ **ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ**, ВЫДЕРЖИВАЮЩЕЙ ТЕМПЕРАТУРУ ДО 160 °C В ПЕЧИ И ПОДХОДЯЩЕЙ ДЛЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ.
- **БЫСТРОТА ПРИГОТОВЛЕНИЯ**: БУДУЧИ НА 100 % ВЫПЕЧЕННОЙ, ПРОДУКЦИЯ ГОТОВИТСЯ ВСЕГО НЕСКОЛЬКО МИНУТ.

БУЛОЧКИ

-25% соли [1]

35433 Булочка простая, посыпка – пшено 45 г x 50
НА 100 % ВЫПЕЧЕННЫЙ

35700 Булочка с семенами и злаками, посыпка – белый лен 45 г x 50
ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ
НА 100 % ВЫПЕЧЕННЫЙ

35432 Булочка с семенами и злаками, посыпка – мак 45 г x 50
ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ
НА 100 % ВЫПЕЧЕННЫЙ

ПИРОЖНЫЕ

35430 Булочка Мадлен на чистом сливочном масле 30 г x 50
НА 100 % ВЫПЕЧЕННЫЙ

35431 Булочка Бриошь на чистом сливочном масле с сахаром 50 г x 50
НА 100 % ВЫПЕЧЕННЫЙ

(1) По сравнению со средним содержанием соли в продукции категории «Хлеб без глютена» (таблица Ciqual).

L'AMI biote

CLEAN LABEL BRIDOR

ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ И ПОЛЬЗА КАЖДЫЙ ДЕНЬ

ДАННЫЙ ПРОДУКТ СТАЛ РЕЗУЛЬТАТОМ ТРЕХ ЛЕТ ИССЛЕДОВАНИЙ ПРИ СОТРУДНИЧЕСТВЕ С ЖОЭЛЕМ ДОРЕ, УЧЕНЫМ ИЗ ПАРИЖСКОГО ИНСТИТУТА INRA, СПЕЦИАЛИЗИРУЮЩИМСЯ НА ИЗУЧЕНИИ МИКРОБИОМОВ, А ТАКЖЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИМ ЦЕНТРОМ CRNH RHÔNE ALPES, ПРОВОДИВШИМ СООТВЕТСТВУЮЩИЕ КЛИНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ.

РЕЦЕПТУРА:

- ПРЕВОСХОДНЫЕ ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА, КОТОРЫЕ МАЛО КОГО ОСТАВЯТ РАВНОДУШНЫМИ.
- НА ОСНОВЕ МУКИ КАТЕГОРИИ Т65 И ЗАКВАСКИ.
- ВЫСОКОЕ СОДЕРЖАНИЕ КЛЕТЧАТКИ (›10 Г НА 100 Г ХЛЕБА).
- УНИКАЛЬНОЕ СОЧЕТАНИЕ СЕМИ ВИДОВ РАСТИТЕЛЬНОЙ КЛЕТЧАТКИ.
- ПОДДЕРЖАНИЕ НОРМАЛЬНОГО УРОВНЯ ХОЛЕСТЕРИНА. ПРОДУКЦИЯ ДАННОЙ КАТЕГОРИИ СОДЕРЖИТ БЕТА-ГЛЮКАНЫ, СПОСОБСТВУЮЩИЕ ПОДДЕРЖАНИЮ НОРМАЛЬНОГО УРОВНЯ ХОЛЕСТЕРИНА[1] (ИЗ РАСЧЕТА НА 200 Г БАГЕТА, ПОТРЕБЛЯЕМОГО В ПИЩУ НА ПРОТЯЖЕНИИ ДНЯ).

38841 Багет L'Amibiote 250 г x 25 (артикул с пакетиком (Франция)) ЗАКВАСКА ВЫСОКОЕ СОДЕРЖАНИЕ КЛЕТЧАТКИ

38840 Багет L'Amibiote со злаками 250 г x 25 (артикул с пакетиком (Франция)) ЗАКВАСКА ВЫСОКОЕ СОДЕРЖАНИЕ КЛЕТЧАТКИ

ФРАНЦУЗСКАЯ ПШЕНИЧНАЯ МУКА

NUTRI-SCORE A B C D E

ЗАКВАСКА

(1) Благоприятный эффект достигается при ежедневном приеме 3 г бета-глюкана овса, ячменя, ячменных отрубей или смеси бета-глюканов.
Утверждения «Богатое содержание клетчатки» и «Бета-глюканы способствуют поддержанию нормального уровня холестерина» соответствуют Регламенту (ЕС) №1924/2006.

Органическая продукция

В ЧЕМ СЕКРЕТ ОРГАНИЧЕСКОГО ХЛЕБА И ВЕНСКОЙ ВЫПЕЧКИ КОМПАНИИ BRIDOR? ТЩАТЕЛЬНЫЙ ОТБОР СЫРЬЯ, ОТВЕЧАЮЩЕГО КАК КРИТЕРИЯМ КАЧЕСТВА ОРГАНИЧЕСКОГО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА, ТАК И ТРЕБОВАНИЯМ КОМПАНИИ BRIDOR, ДЛЯ НЕПРЕВЗОЙДЕННОГО КАЧЕСТВА ПРОИЗВОДИМОЙ ПРОДУКЦИИ.

ОРГАНИЧЕСКАЯ ФРАНЦУЗСКАЯ МУКА

100 % органической пшеничной муки, используемой нами для производства хлеба, получается из французской органической пшеницы[1]. К 2022 году сюда же будет относиться и пшеничная мука, используемая для приготовления нашей венской выпечки. Органическая пшеничная мука перерабатывается на местных мукомольных заводах, располагающихся менее чем в 250 км от производственных объектов компании Bridor. Мы отдаем предпочтение традиционному мягкому и бережному помолу пшеничных зерен.

ОРГАНИЧЕСКОЕ ФРАНЦУЗСКОЕ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО

С 2019 года 100 % сливочного масла, используемого в качестве ингредиента в органической венской выпечке компании Bridor, производится во Франции в рамках программы, запущенной в 2017 году.

ОРГАНИЧЕСКИЕ ФРАНЦУЗСКИЕ ЯЙЦА

Яйца от кур, выгуливаемых на открытом воздухе и выращиваемых на корме, соответствующем стандартам органического сельского хозяйства. Корм производится преимущественно на фермах или органических хозяйствах региона.

(1) Исключением могут выступать сложные метеорологические условия, делающие поставки невозможными.

Линейка органических продуктов

КОМПАНИЯ BRIDOR ЗАНИМАЕТ ЛИДИРУЮЩИЕ ПОЗИЦИИ В ПРОИЗВОДСТВЕ ОРГАНИЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ НА ПРОТЯЖЕНИИ 10 ЛЕТ И ПРЕДЛАГАЕТ ШИРОКУЮ ЛИНЕЙКУ ОРГАНИЧЕСКИХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ВЕНСКОЙ ВЫПЕЧКИ, ПРОИЗВЕДЕННЫХ НА ОСНОВЕ СЫРЬЯ, СООТВЕТСТВУЮЩЕГО СТАНДАРТАМ ОРГАНИЧЕСКОГО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА.

ХЛЕБ

-25% соли [1]

39019 Хлеб-кирпичик Скандинавский ОРГАНИЧЕСКИЙ 280 г x 28 — ВЫСОКОЕ СОДЕРЖАНИЕ КЛЕТЧАТКИ

38942 Булочка прямоугольная ОРГАНИЧЕСКАЯ 50 г x 180 (также представлена в розничной упаковке по 6 шт.: **38941**) — ЗАКВАСКА, ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

37448 Хлеб деревенский ОРГАНИЧЕСКИЙ 400 г x 15 — ЗАКВАСКА

-25% соли [2]

33573 Хлеб-кирпичик полбяной с зернами тыквы и подсолнечника ОРГАНИЧЕСКИЙ 450 г x 16 — ЗАКВАСКА, ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

37449 Багет ОРГАНИЧЕСКИЙ 280 г x 22 — ЗАКВАСКА, ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

ВЕНСКАЯ ВЫПЕЧКА

ОСНОВНАЯ ВЫПЕЧКА

38564 Круассан ОРГАНИЧЕСКИЙ 30 г x 225

38563 Булочка с шоколадом ОРГАНИЧЕСКАЯ 35 г x 210

БОЛЬШАЯ ВЫПЕЧКА

32504 Круассан ОРГАНИЧЕСКИЙ 70 г x 60

38410 Пирожок с яблоками ОРГАНИЧЕСКИЙ 110 г x 50

32564 Булочка с шоколадом ОРГАНИЧЕСКАЯ 75 г x 70

38606 Улитка с изюмом ОРГАНИЧЕСКАЯ 110 г x 60

(1) По сравнению со средним содержанием соли в продукции категории «Хлеб ржаной и пшеничный» (таблица Ciqual).
(2) По сравнению со средним содержанием соли в продукции категории «Багеты» и «Булочки ОРГАНИЧЕСКИЕ» (мука категории T55–T110, таблица Ciqual).

Хлебобулочные изделия

НАШ ПРИОРИТЕТ — ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ:

CLEAN LABEL BRIDOR

94 % производимых нами хлебобулочных изделий соответствует требованиям программы Clean Label. Этот знак указывает на то, что отмеченные им категории продуктов соответствуют данным требованиям.

-25% соли

Этот значок указывает на хлеба со сниженным содержанием соли.

МУКА, ОТБИРАЕМАЯ С ОСОБОЙ ТЩАТЕЛЬНОСТЬЮ

Пшеничная мука качеством не ниже класса T65. Мукомольные заводы располагаются не далее 250 км от производственных объектов. В настоящее время мы тесно сотрудничаем с нашими поставщиками, взяв на себя обязательства по реализации мер в рамках концепции устойчивого сельского хозяйства. Мы даем гарантию на 2021 год, что наш хлеб будет производиться из классической пшеничной муки, изготовленной из пшеницы, выращенной во Франции[1]. Более подробная информация представлена на странице 7.

ВКУС, ПРОПИТАННЫЙ ТРАДИЦИЯМИ

Тесто тщательно подготавливается, замешивается, формуется, выстаивается и поднимается, обретая свою текстуру и выраженный натуральный аромат. Наши хлебобулочные изделия частично или полностью выпекаются в настоящих каменных печах.

МАСТЕРСТВО И ОСОБЫЙ ПОДХОД

В основе нашего производства лежит уникальное мастерство французских пекарей и мировые традиции приготовления выпечки.

(1) За исключением случаев, когда непредвиденные климатические условия делают невозможными поставки пшеницы 100 % французского происхождения.

НАШ АССОРТИМЕНТ

/ ХЛЕБ ПО-ФРАНЦУЗСКИ

18 **ЛИНЕЙКА BRIDOR ОТ LENÔTRE PROFESSIONNELS**
Изысканные булочки, изготовленные по фирменным рецептам и созданные мастерами пекарского искусства кондитерского дома Maison Lenôtre в Париже.

20 **ЛИНЕЙКА BRIDOR ОТ ФРЕДЕРИКА ЛАЛОСА**
Великолепный хлеб уникальных форм с превосходно сбалансированным вкусом.

22 **ЛИНЕЙКА GOURMETS**
Хлеб с выраженным и оригинальным вкусом, пропитанный традициями хлебопечения.

24 **ЛИНЕЙКА КЛАССИКА ESSENTIELS**
Хлеб с гармоничным вкусом, отвечающим повседневным запросам.

26 **ЛИНЕЙКА ГУРМАН**
Вкуснейший хлеб с разнообразными добавками, ставший воплощением мастерства французских пекарей.

/ ХЛЕБ СО ВСЕГО МИРА

28 **ЛИНЕЙКА ÉVASIONS**
Коллекция, вдохновленная культурами приготовления выпечки со всего мира, для вкусных рецептов и оригинальных идей.

UNE RECETTE LENÔTRE PARIS · PROFESSIONNELS ·

ЛИНЕЙКА BRIDOR ОТ

Lenôtre

PROFESSIONNELS

ШЕДЕВРЫ ФРАНЦУЗСКОГО ПЕКАРСКОГО И КОНДИТЕРСКОГО ИСКУССТВА В УДОБНОМ ФОРМАТЕ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ РЕСТОРАННОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА.

Уникальные классические и оригинальные рецепты от мастеров пекарского искусства дома Lenôtre, открывающие целую палитру вкусовых оттенков и добавок.

Превосходные булочки с выполненными вручную надрезами, ставшие воплощением мастерства наших пекарей. Данный прием позволяет добиться уникального внешнего вида выпечки.

БУЛОЧКИ FINEDOR

36768 Finedor® злаковая 50 г х 50 ЗАКВАСКА ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

30895 Finedor® простая 45 г х 50 ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ
(представлена также в мини-наборах по 30 шт.: **31301**)

31692 Finedor® Колосок 40 г х 40 ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

31824 Finedor® Макси 80 г х 50 ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

31823 Finedor® с чёрными маслинами и тимьяном 50 г х 50 ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

БУЛОЧКИ

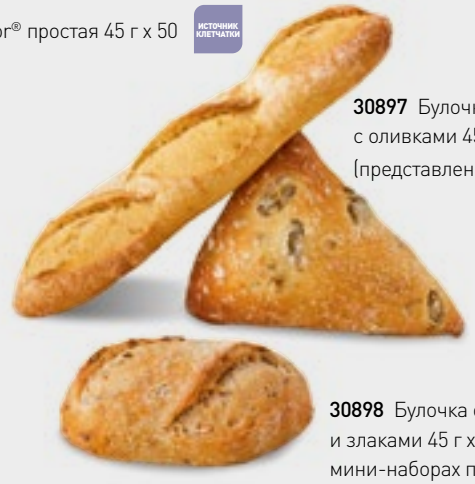
30893 Булочка овальная деревенская 45 г х 60 ЗАКВАСКА ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

30896 Булочка квадратная сельская 40 г х 50 НА ЗАКВАСКА

33993 Булочка овальная гречневая 45 г х 50 ЗАКВАСКА ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

33994 Булочка овальная ржаная 50 г х 50 ЗАКВАСКА ВЫСОКОЕ СОДЕРЖАНИЕ КЛЕТЧАТКИ

30895 Finedor® простая 45 г х 50 ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ



30897 Булочка треугольная с оливками 45 г х 45 ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ
(представлена также в мини-наборах по 30 шт.: **31304**)

30898 Булочка овальная с зернами и злаками 45 г х 60 (представлена также в мини-наборах по 35 шт.: **31305**) ЗАКВАСКА ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

31588 Ассорти булочек «Престиж» 45 г х 90
(30 Finedor® простая + 30 булочек с зернами и злаками + 30 булочек треугольных с оливками)

ХЛЕБ ДЛЯ ЗАКУСОК

30894 Хлеб с сухофруктами 180 г х 20 ВЫСОКОЕ СОДЕРЖАНИЕ КЛЕТЧАТКИ
(представлен также в мини-наборах по 15 шт.: **32321**)

39210 Булочка Рогалик 50 г х 120 ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

36768 Finedor® злаковая 50 г х 50 ЗАКВАСКА ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

39040 Булочка круглая Скандинавская 60 г х 65 ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

39199 Ассорти булочек «Элеганс» (30 скандинавских + 30 злаковых + 30 рогаликов)

(1) По сравнению со средним содержанием соли в продукции категории «Хлеб традиционный» (таблица Ciqual).

Partenaire officiel de la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France

SOCIÉTÉ NATIONALE DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE

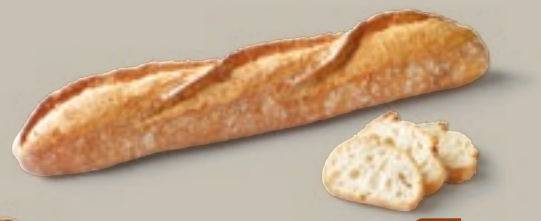
Frédéric Lalos | MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

ЛИНЕЙКА BRIDOR

От Фредерика Лалоса

ФРЕДЕРИК ЛАЛОС ВСЕГДА СТРЕМИЛСЯ СТАТЬ ЛУЧШИМ В СВОЕМ ДЕЛЕ. ЭТО КАЧЕСТВО ПОМОГЛО ЕМУ УДОСТОИТЬСЯ ЗВАНИЯ ЛУЧШЕГО МАСТЕРА ФРАНЦИИ («MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE») В ОБЛАСТИ ПЕКАРСКОГО ИСКУССТВА В 1997 ГОДУ И ВМЕСТЕ С КОМПАНИЕЙ BRIDOR СОЗДАТЬ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНУЮ ЛИНЕЙКУ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ. НЕКОТОРЫЕ ИЗ НИХ ФОРМУЮТСЯ И ДАЖЕ УКРАШАЮТСЯ ВРУЧНУЮ, ОБРЕТАЯ НЕПОВТОРИМЫЙ ОБЛИК, ПРИДАЮЩИЙ ИМ ИНДИВИДУАЛЬНОСТЬ И ПОЗВОЛЯЮЩИЙ ПРИКОСНУТЬСЯ К НЕПОВТОРИМОЙ АТМОСФЕРЕ ПЕКАРНИ.

БАГЕТЫ



38186 Lutécine 280 г x 22 ЗАКВАСКА

38187 Lutécine со злаками 280 г x 22 ЗАКВАСКА ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

33364 Багет по-деревенски 280 г x 25 ЗАКВАСКА ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

33362 Багет парижский 280 г x 25 ЗАКВАСКА ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

ХЛЕБ НАРЕЗНОЙ

38148 Хлеб зерновой 280 г x 28
32992 Хлеб зерновой 450 г x 16
ЗАКВАСКА ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

38147 Хлеб гречишный Пошон 280 г x 28
32993 Хлеб гречишный Пошон 450 гх 16
(представлен также в мини-наборах по 4 шт.): **33860**)
ЗАКВАСКА

CLEAN LABEL BRIDOR [1]

33365 Хлеб Батард 540 г х 14 ЗАКВАСКА ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

33363 Хлеб Батард 330 г х 20 ЗАКВАСКА ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

34233 Хлеб цельнозерновой 330 г х 26 ЗАКВАСКА ВЫСОКОЕ СОДЕРЖАНИЕ КЛЕТЧАТКИ

32991 Хлеб порционный 300 г х 25 ЗАКВАСКА

34671 Хлеб гречневый с изюмом 350 г х 20 ЗАКВАСКА ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

34110 Хлеб ржаной с лимоном 330 г х 26 ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

34230 Хлеб Батард с инжиром 330 г х 26 ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

-25% соли [2]

34234 Хлеб Кирпичик ржаной с грецким орехом 400 г х 25 ЗАКВАСКА ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

34503 Хлеб с мюсли 280 г х 26 ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

34672 Хлеб Парижский большой 1,1 кг х 8 ЗАКВАСКА ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

34674 Хлеб зерновой большой 1,1 кг х 8 ЗАКВАСКА ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

34673 Хлеб гречишный Пошон большой 1,1 кг х 8 ЗАКВАСКА

(1) Кроме Хлеба ржаного с лимоном. Мы активно работаем над тем, чтобы создать рецептуру, соответствующую всем требованиям программы Clean Label.
(2) По сравнению со средним содержанием соли в продукции категории «Хлеб традиционный» (таблица Ciqual).

Линейка Gourmets

ОСОБАЯ ЛИНЕЙКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ПРИЗВАННЫХ ПОДАРИТЬ ЦЕЛУЮ ПАЛИТРУ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ОЩУЩЕНИЙ БЛАГОДАРЯ НАСЫЩЕННОМУ ВКУСУ, УНИКАЛЬНОЙ ФОРМЕ И АППЕТИТНОМУ ВНЕШНЕМУ ВИДУ.
ТЕСТО ГОТОВИТСЯ ПРИ ПОВЫШЕННОМ УРОВНЕ ВЛАЖНОСТИ И ПОДНИМАЕТСЯ В ТЕЧЕНИЕ БОЛЕЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ПЕРИОДА ВРЕМЕНИ.
КАК ПРАВИЛО, ЗДЕСЬ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ ЗАКВАСКА И ОСОБЫЕ СОРТА МУКИ (ПШЕНИЧНАЯ МУКА Т80, СМОЛОТАЯ НА КАМЕННЫХ ЖЕРНОВАХ, А ТАКЖЕ РЖАНАЯ ИЛИ ПОЛБЯНАЯ МУКА).

БАГЕТЫ

36831 Багет особый 280 г х 22 ЗАКВАСКА

32672 Багет 1778 280 г х 25 ЗАКВАСКА ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

39488 Багет 250 г х 20 **НА 100 % ВЫПЕЧЕННЫЙ**

ХЛЕБ ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ

38289 Мини-багет с зернами и злаками 120 г х 50 ЗАКВАСКА ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

38288 Мини-багет ржаной со злаками 120 г х 50 ЗАКВАСКА ВЫСОКОЕ СОДЕРЖАНИЕ КЛЕТЧАТКИ

-25% соли [1]

38287 Мини-багет особый 120 г х 50 ЗАКВАСКА

31610 Мини-багет сэндвичный простой 140 г х 25 ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

31611 Багет сэндвичный деревенский со злаками 140 г х 28 ЗАКВАСКА ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

(1) По сравнению со средним содержанием соли в продукции категории «Хлеб ржаной и пшеничный» (таблица Ciqual).

CLEAN LABEL BRIDOR

БУЛОЧКИ

37628 Булочка прямоугольная со злаками 50 г х 65 ЗАКВАСКА ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

37627 Булочка прямоугольная особая 50 г х 65 ЗАКВАСКА ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

31480 Булочка овальная ржаная 45 г х 60 ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

31520 Булочка квадратная сельская 40 г х 80 ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ
(представлена также в мини-наборах по 30 шт.: **32147**)

35130 Булочка круглая сельская 55 г х 70

30416 Булочка треугольная сельская 55 г х 50 ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

30729 Булочка кирпичик по-деревенски 70 г х 100
33417 Булочка кирпичик по-деревенски 50 г х 130 ЗАКВАСКА

ХЛЕБ НАРЕЗНОЙ

37743 Хлеб Особый 400 г х 18 ЗАКВАСКА

37742 Хлеб с зернами и злаками 400 г х 18 ЗАКВАСКА ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

30735 Булочка кирпичик по-деревенски с зернами и злаками 450 г х 30 ЗАКВАСКА ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

35030 Хлеб кирпичик ржаной 330 г х 26
(продается с пакетиком) ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

35262 Хлеб деревенский «Твист» 500 г х 10 ЗАКВАСКА ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

34909 Хлеб полбяной большой 450 г х 18 ЗАКВАСКА ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ
(продается с пакетиком)

30734 Хлеб кирпичик по-деревенски 450 г х 25 ЗАКВАСКА ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

Линейка Классика Essentiels

ПРОСТОТА РЕЦЕПТУРЫ И НЕИЗМЕННО ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО — ВОТ ЧТО ХАРАКТЕРИЗУЕТ ДАННУЮ ЛИНЕЙКУ КЛАССИЧЕСКИХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ОТ КОМПАНИИ BRIDOR С ТАКИМ ЗНАКОМЫМ ВКУСОМ, КОТОРЫМ МОЖНО НАСЛАЖДАТЬСЯ КАЖДЫЙ ДЕНЬ.

БАГЕТЫ

37450 Багет Парижский 400 г х 14
на основе пшеничной муки марки Label Rouge

34792 Багет по-деревенски 280 г х 25
на основе пшеничной муки марки Label Rouge
ЗАКВАСКА

34790 Багет простой 280 г х 25
на основе пшеничной муки марки Label Rouge

34791 Багет мультизерновой 280 г х 25
на основе пшеничной муки марки Label Rouge
ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

ХЛЕБ ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ

35021 Мини-багет с маком 140 г х 50
на основе пшеничной муки марки Label Rouge
ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

34793 Мини-багет простой 140 г х 50
на основе пшеничной муки марки Label Rouge
(также представлен в розничных упаковках по 2 шт.: 38558)

34794 Мини-багет мультизерновой 140 г х 50
на основе пшеничной муки марки Label Rouge
ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

Марка Label Rouge является признанным потребителями французским знаком качества.

Пшеничная мука, отмеченная маркой Label Rouge, соответствует строгим требованиям к качеству, начиная с отбора зерна (пшеница 100 % французского происхождения, контролируемое выращивание и бережное отношение к окружающей среде, хранение в условиях естественной вентиляции) и заканчивая непосредственным получением муки (гарантированная возможность отслеживания, регулярный контроль за процессом выпечки хлеба, а также санитарные проверки), что является гарантией превосходного качества хлебобулочных изделий.

БУЛОЧКИ

34971 Булочка прямоугольная сельская с семенами и злаками 55 г х 140 ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ
на основе пшеничной муки марки Label Rouge

37090 Булочка прямоугольная злаковая 40 г х 200 ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ
на основе пшеничной муки марки Label Rouge

37089 Булочка прямоугольная мультизерновая 55 г х 140 ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ
на основе пшеничной муки марки Label Rouge

37253 Булочка ромб простая 80 г х 120 ЗАКВАСКА
на основе пшеничной муки марки Label Rouge

34921 Булочка прямоугольная простая 40 г х 200
на основе пшеничной муки марки Label Rouge

34922 Булочка прямоугольная простая 55 г х 140
на основе пшеничной муки марки Label Rouge

37021 Булочка Bleu Blanc Cœur 50 г х 150 НА 100 % ВЫПЕЧЕННЫЙ ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ
на основе пшеничной муки марки Label Rouge

37551 Ассорти прямоугольных булочек 55 г х 120 (40 простых + 40 прямоугольных злаковых + 40 сельских с семенами)

34250 Булочка-батончик простая 40 г х 150 НА 100 % ВЫПЕЧЕННЫЙ

33574 Булочка кирпичик простая 30 г х 200 НА 100 % ВЫПЕЧЕННЫЙ ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

31586 Булочка Флейта простая 70 г х 55

33000 Булочка ромб простая 55 г х 100 ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

33002 Булочка
ромб со злаками 55 г х 100 ЗАКВАСКА ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

33003 Булочка ромб с кунжутом 55 г х 100 ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

33001 Булочка ромб с маком 55 г х 100 ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

33074 Ассорти булочек ромб 55 г х 100 (25 простых + 25 со злаками + 25 с кунжутом + 25 с маком)

ЗНАК BLEU BLANC CŒUR

Знак Bleu Blanc Cœur признан почти каждым вторым жителем Франции , при этом 83 % поддерживают данную программу. Как Булочка Bleu Blanc Cœur, так и остальная продукция, отмеченная данным знаком, производятся с использованием ингредиентов, получаемых с соблюдением принципов ответственного и контролируемого сельского хозяйства. Булочка Bleu Blanc Cœur готовится из льняной муки, семена которой отличаются высоким содержанием жирных кислот Омега-3. Источник: Bleu-Blanc-Coeur.org

Линейка Гурман

ВКУСНЕЙШИЙ ХЛЕБ С РАЗНООБРАЗНЫМИ СЛАДКИМИ И СОЛЕНЫМИ ДОБАВКАМИ, ЯВЛЯЮЩИЙСЯ ИСТИННЫМ ВОПЛОЩЕНИЕМ НЕПРЕВЗОЙДЕННОГО МАСТЕРСТВА ФРАНЦУЗСКИХ ПЕКАРЕЙ.

БУЛОЧКИ

31720 Булочка кирпичик с сушеными томатами и базиликом 50 г х 45

37452 Булочка прямоугольная с орехами 55 г х 75 ЗАКВАСКА ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

34253 Булочка-батончик с маслинами 45 г х 150 НА 100 % ВЫПЕЧЕННЫЙ ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

37453 Булочка прямоугольная с инжиром 55 г х 75 ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

ХЛЕБ НАРЕЗНОЙ

35110 Хлеб кирпичик с мюсли 330 г х 26 (продается с пакетиком) ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

35026 Хлеб кирпичик с инжиром 330 г х 26 (продается с пакетиком) ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

(1) По сравнению со средним содержанием соли в продукции категории «Хлеб традиционный» (таблица Ciqual).

B'Break

СЫТНЫЕ

38286 B'Break бекон – Эмменталь 70 г х 40
НА 100 % ВЫПЕЧЕННЫЙ
(артикул с пакетиком х 2: **38972**)

37394 B'Break чоризо 70 г х 40
НА 100 % ВЫПЕЧЕННЫЙ
(артикул с пакетиком х 2: **38885**)

37393 B'Break оливки, маслины и розмарин 70 г х 40 **НА 100 % ВЫПЕЧЕННЫЙ**
(артикул с пакетиком х 2: **38884**)

38225 B'Break маринованные томаты и розмарин 70 г х 40 **НА 100 % ВЫПЕЧЕННЫЙ**

СЛАДКИЕ

37396 B'Break мюсли 70 г х 40
НА 100 % ВЫПЕЧЕННЫЙ
(артикул с пакетиком х 2: **38888**)

37395 B'Break какао-шоколадная крошка 70 г х 40 **НА 100 % ВЫПЕЧЕННЫЙ**
(артикул с пакетиком х 2: **38887**)

B'Break Superfood

38989 B'Break инжир, миндаль, гречиха 70 г х 40 **НА 100 % ВЫПЕЧЕННЫЙ**

38988 B'Break абрикос, фисташки, полбяная пшеница 70 г х 40 **НА 100 % ВЫПЕЧЕННЫЙ**

B'Break Superfood

ГОТОВЫЕ БАТОНЧИКИ ДЛЯ ИСТИННОГО НАСЛАЖДЕНИЯ И ВНУТРЕННЕЙ ГАРМОНИИ

- Изысканный перекус.
- Здоровый и питательный перекус, где нет места лишнему: лишь хлеб и суперингредиенты!
- Идеально подходит в качестве отдельного блюда или закуски, на завтрак или в дополнение к основному блюд.
- Удобный и практичный перекус формата «on-the-go»[1]

(1) «На ходу».

Линейка Evasions

КОЛЛЕКЦИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ С МЯГКОЙ ТЕКСТУРОЙ – ОРИГИНАЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ, В КОТОРЫХ МАСТЕРСТВО ФРАНЦУЗСКИХ ПЕКАРЕЙ ГАРМОНИЧНО СОЧЕТАЕТСЯ С ГАСТРОНОМИЧЕСКИМИ КУЛЬТУРАМИ ДРУГИХ СТРАН.

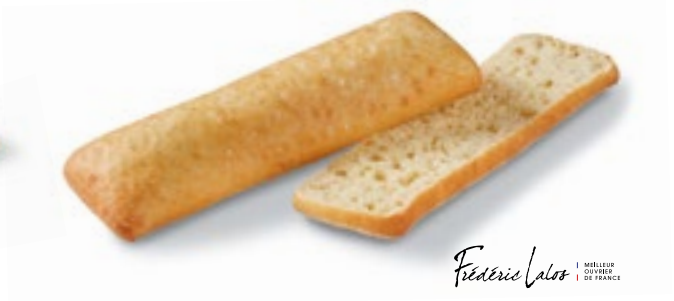
ЧИАБАТТА

37140 Чиабатта простая 140 г х 50

37147 Чиабатта с оливковым маслом 140 г х 50

33432 Чиабатта с вялеными томатами и базиликом 140 г х 25 ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

31612 Чиабатта с оливковым маслом и зелеными оливками 140 г х 30



33790 Чиабатта с оливковым маслом от Фредерика Лалоса 180 г х 36

SO moelleux

Мягкий хлеб для сэндвичей

CLEAN LABEL BRIDOR [1]

36110 Хлеб Бриошь по-венски 130 г x 44 **НА 100 % ВЫПЕЧЕННЫЙ**

36417 SO moelleux простой 100 г x 64
36100 SO moelleux простой 140 г x 46

36421 SO moelleux 2 оливки, маслины и тимьян 100 г x 64 ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

36425 SO moelleux песто 100 г x 64

36415 SO moelleux сушеные томаты 100 г x 64

ХЛЕБ НАРЕЗНОЙ

35261 Хлеб Панеттоне 330 г x 13 **НА 100 % ВЫПЕЧЕННЫЙ**

[2]

38226 Хлеб-кирпичик Скандинавский 330 г x 26 ВЫСОКОЕ СОДЕРЖАНИЕ КЛЕТЧАТКИ

(1) Кроме артикулов 33432, 36425 et 35261.
(2) По сравнению со средним содержанием соли в продукции категории «Хлеб ржаной и пшеничный» (таблице Ciqual).

Хлеб-кирпичик Скандинавский

УНИКАЛЬНАЯ РЕЦЕПТУРА ХЛЕБА С НЕЖНОЙ МЯКОТЬЮ, ПРОПИТАННОГО СКАНДИНАВСКИМИ ТРАДИЦИЯМИ:

- Ржаной хлеб, богатый злаками: семена подсолнечника, белый кунжут, семена белого и коричневого льна.
- Неповторимый аромат поджаренных злаков.
- Плотная и при этом нежная мякоть.
- Щедрая хрустящая обсыпка.
- Идеальное дополнение к оригинальным и вкусным рецептам.

Венская выпечка

CLEAN LABEL BRIDOR

64 % ПРОДУКЦИИ ИЗ НАШЕГО АССОРТИМЕНТА ВЕНСКОЙ ВЫПЕЧКИ СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ПРОГРАММЫ CLEAN LABEL

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЛОЕНОГО ТЕСТА НА ЧИСТОМ СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ

Сливочное масло АОР Шарант-Пуату или сладкосливочное масло для нежной выпечки из превосходного слоеного теста.

ЯЙЦА

исключительно кур, выращиваемых на свободном выгуле.

ВКУС, ПРОПИТАННЫЙ ТРАДИЦИЯМИ

Приверженность французским традициям производства венской выпечки. Тесто предварительно подолгу расстаивается, обеспечивая превосходные вкусовые качества, многогранность ароматов и аппетитный золотистый оттенок конечного продукта.

ГИБКОСТЬ И БЫСТРОТА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

СЫРЫЕ: расстоять, смазать яйцом и выпекать

РАССТОЯННЫЕ: разморозить и выпекать

НАШ АССОРТИМЕНТ

/ ВЕНСКАЯ ВЫПЕЧКА ПО-ФРАНЦУЗСКИ

32 **ЛИНЕЙКА BRIDOR OT LENÔTRE PROFESSIONNELS**
Лучшие творения французского пекарского и кондитерского искусства для профессионалов ресторанного и гостиничного дела.

34 **ÉCLAT DU TERROIR**
Данная линейка продукции, пропитанная монастырскими традициями Франции, стала воплощением мастерства компании Bridor в приготовлении превосходной венской выпечки.

36 **CRÉATIONS D'HONORÉ**
Сложная и богатая рецептура, позволяющая добиться необычной ароматики с выраженными и стойкими молочными нотами.

37 **SUCCESS** - Только в категории СЫРЫЕ
Особая рецептура (сладкосливочное масло, цельное молоко и пастеризованные яйца), позволяющая добиться нежных вкусовых нот и невероятно воздушного слоеного теста, которое буквально тает во рту.

38 **SAVOUREUX**
Вкуснейшая венская выпечка, приготовленная с большим количеством сливочного масла: отличается насыщенным вкусом и буквально тает во рту.

40 **IRRÉSISTIBLES**
Рецепт приготовления слоеного теста на натуральном сливочном масле с выраженными сливочными нотами, а также добавлением молока[1] и сливок[1].

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

41 **ЛИНЕЙКА BAKER SOLUTION**
Классическая выпечка на основе маргарина или жировой смеси.

/ ВЕНСКАЯ ВЫПЕЧКА ГУРМАН

42 **МИНИ-ВЫПЕЧКА**
Мини-выпечка для гурманов, представленная в различных форматах и с разнообразными вкусами.

44 **МАКСИ-ГУРМАН**
Неповторимый вкус и истинное наслаждение от особой венской выпечки в большом формате.

/ ВЕНСКАЯ ВЫПЕЧКА СО ВСЕГО МИРА

47 **ЛИНЕЙКА ÉVASIONS**
Когда французские пекари черпают вдохновение в привычных или экзотических трендах.

(1) Добавляются в форме порошка.

ЛИНЕЙКА BRIDOR ОТ

Lenôtre

PROFESSIONNELS

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 сливочного масла.

Качество продукции тщательно контролируется отделом по контролю качества дома Lenôtre, что обеспечивает гарантию неизменно высокого качества. Этот престижный бренд, созданный шеф-поварами для шеф-поваров, на сегодняшний день обрел всемирную популярность и завоевал сердца самых требовательных клиентов.

МИНИ-УЛИТКИ

36733 Мини-улитка с яблоком татен 40 г х 120 **РАССТОЯННЫЕ**

36731 Мини-улитка с орехами и карамелью 40 г х 120 **РАССТОЯННЫЕ**

36732 Мини-улитка с шоколадом и клюквой 40 г х 120 **РАССТОЯННЫЕ**

36734 Ассорти мини-улиток «Радуга» х 180 **РАССТОЯННЫЕ**
(60 улиток с орехами и карамелью + 60 улиток с яблоком татен + 60 улиток с шоколадом и клюквой)

ОСНОВНАЯ ВЫПЕЧКА

32974 Мини-круассан 30 г х 195 **РАССТОЯННЫЕ**

31778 Мини-круассан 30 г х 195 **РАССТОЯННЫЕ**
31800 Мини-круассан 30 г х 200 **СЫРЫЕ**

30227 Пирожок с яблоками 40 г х 255 **РАССТОЯННЫЕ**

32972 Улитка с изюмом 30 г х 230 **РАССТОЯННЫЕ**

31290 Улитка с изюмом 30 г х 230 **РАССТОЯННЫЕ**
30300 Улитка с изюмом 30 г х 400 **СЫРЫЕ**

32973 Булочка с шоколадом 35 г х 210 **РАССТОЯННЫЕ**

31776 Булочка с шоколадом 35 г х 210 **РАССТОЯННЫЕ**
31801 Булочка с шоколадом 35 г х 200 **СЫРЫЕ**

БОЛЬШАЯ ВЫПЕЧКА

31802 Круассан 70 г х 165 **СЫРЫЕ**

30995 Круассан 80 г х 120 **СЫРЫЕ**

31803 Булочка с шоколадом 80 г х 150 **СЫРЫЕ**

(1) Кроме улиток с изюмом. Мы активно работаем над усовершенствованием рецептов для соответствия требованиям программы Clean Label.

Éclat du Terroir

ЛИНЕЙКА ВЕЛИКОЛЕПНОЙ ВЕНСКОЙ ВЫПЕЧКИ ÉCLAT DU TERROIR, ПРОПИТАННАЯ МОНАСТЫРСКИМИ ТРАДИЦИЯМИ ФРАНЦИИ, СТАЛА ВОПЛОЩЕНИЕМ ИСТИННОГО МАСТЕРСТВА КОМПАНИИ BRIDOR.

НАТУРАЛЬНОЕ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО, 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 ЦЕЛОГО МНОГООБРАЗИЯ НАТУРАЛЬНЫХ АРОМАТОВ И ПРИСУТСТВИЯ ВЫРАЖЕННЫХ ФИНАЛЬНЫХ КАРАМЕЛЬНЫХ НОТОК.

МИНИ-ВЫПЕЧКА И ОСНОВНЫЕ

CLEAN LABEL BRIDOR [1]

33982 Мини-улитка с изюмом 35 г х 200 — СЫРЫЕ
35193 Улитка с изюмом 30 г х 230 — РАССТОЯННЫЕ

33981 Мини-булочка с шоколадом 30 г х 200 — СЫРЫЕ
35192 Булочка с шоколадом 35 г х 210 — РАССТОЯННЫЕ

33980 Мини-круассан 25 г х 200 — СЫРЫЕ
35191 Круассан 30 г х 195 — РАССТОЯННЫЕ

В качестве сливочного масла традиционно используется масло АОР Шарант-Пуату.

Это сливочное масло, признанное французскими мастерами-пекарями, идеально походит для создания венской выпечки. Данный знак является гарантией происхождения и высокого качества продукции для потребителей.

БОЛЬШАЯ ВЫПЕЧКА

32960 Круассан 50 г х 120 — РАССТОЯННЫЕ
34161 Круассан 60 г х 70 — РАССТОЯННЫЕ
33230 Круассан 70 г х 70 — РАССТОЯННЫЕ

37383 Круассан 70 г х 70 — РАССТОЯННЫЕ
33914 Круассан 70 г х 165 — СЫРЫЕ
31780 Круассан 80 г х 60 — РАССТОЯННЫЕ

35203 Круассан-рогалик 70 г х 70 — РАССТОЯННЫЕ
35022 Круассан-рогалик 70 г х 165 — СЫРЫЕ
N! **39723** Круассан-рогалик 80 г х 70 — РАССТОЯННЫЕ

34162 Булочка с шоколадом 70 г х 90 — РАССТОЯННЫЕ

31792 Булочка с шоколадом 80 г х 60 — РАССТОЯННЫЕ
31691 Булочка с шоколадом 80 г х 150 — СЫРЫЕ
N! **39722** Булочка с шоколадом 90 г х 60 — РАССТОЯННЫЕ

N! **32569** Улитка с изюмом 130 г х 90 — СЫРЫЕ

39743 Улитка с изюмом 130 г х 50 — РАССТОЯННЫЕ
33453 Улитка с изюмом 120 г х 99 — СЫРЫЕ

(1) Кроме улиток с изюмом категории «СЫРЫЕ». Мы активно работаем над усовершенствованием рецептов для соответствия требованиям программы Clean Label.

CLEAN LABEL BRIDOR

Les Créations D'HONORÉ

СЛОЖНАЯ И БОГАТАЯ РЕЦЕПТУРА, В ОСНОВЕ КОТОРОЙ ЛЕЖИТ 30-ЛЕТНИЙ ОПЫТ ПРОИЗВОДСТВА ВЕНСКОЙ ВЫПЕЧКИ.
ИДЕАЛЬНЫЙ БАЛАНС ПШЕНИЧНОЙ ЗАКВАСКИ[1], МОЛОКА[2] И СЛАДКОСЛИВОЧНОГО МАСЛА ОБЕСПЕЧИВАЕТ НЕЖНЕЙШУЮ ТЕКСТУРУ КРУАССАНОВ И СЛОЕК С ШОКОЛАДОМ ИЗ ТОНЧАЙШЕГО СЛОЕНОГО ТЕСТА.
ДАННАЯ РЕЦЕПТУРА ПОЗВОЛЯЕТ ДОБИТЬСЯ НЕОБЫЧНОЙ АРОМАТИКИ С ВЫРАЖЕННЫМИ И СТОЙКИМИ МОЛОЧНЫМИ НОТАМИ.

БОЛЬШАЯ ВЫПЕЧКА

37457 Булочка с шоколадом 80 г x 150 — СЫРЫЕ
38911 Булочка с шоколадом 80 г x 54 — РАССТОЯННЫЕ

37456 Круассан 70 г x 165 — СЫРЫЕ
38912 Круассан 70 г x 60 — РАССТОЯННЫЕ

(1) Девитализированная сухая закваска.
(2) Добавляется в форме порошка.

Success

ПРЕВОСХОДНОГО ВНЕШНЕГО ВИДА И ВЕЛИКОЛЕПНЫХ ВКУСОВЫХ КАЧЕСТВ КРУАССАНОВ И СЛОЕК С ШОКОЛАДОМ SUCCESS УДАЕТСЯ ДОБИТЬСЯ БЛАГОДАРЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ТЩАТЕЛЬНО ОТОБРАННЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ: СЛАДКОСЛИВОЧНОГО МАСЛА, ЦЕЛЬНОГО МОЛОКА И ПАСТЕРИЗОВАННЫХ ЯИЦ. ОСОБАЯ РЕЦЕПТУРА ВОЗДУШНОГО СЛОЕНОГО ТЕСТА С БОГАТЫМ НЕЖНЫМ АРОМАТОМ, КОТОРОЕ БУКВАЛЬНО ТАЕТ ВО РТУ.

ТОЛЬКО В КАТЕГОРИИ «СЫРЫЕ».

БОЛЬШАЯ ВЫПЕЧКА

34557 Булочка с шоколадом 70 г х 180 **СЫРЫЕ**
32577 Булочка с шоколадом 80 г х 150 **СЫРЫЕ**

32566 Круассан 70 г х 165 **СЫРЫЕ**

Savoureux

ЭТА ХРУСТЯЩАЯ ВЕНСКАЯ ВЫПЕЧКА С НАСЫЩЕННОЙ АРОМАТИКОЙ, ПРИГОТОВЛЕННАЯ С БОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ СЛИВОЧНОГО МАСЛА, БУКВАЛЬНО ТАЕТ ВО РТУ. ДЛЯ ЕЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ СЛАДКОСЛИВОЧНОЕ МАСЛО ИЛИ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО AOP ШАРАНТ-ПУАТУ.

МИНИ-ВЫПЕЧКА И ОСНОВНЫЕ

30190 Мини-круассан 20 г х 260 — РАССТОЯННЫЕ
30179 Мини-круассан 20 г х 200 — СЫРЫЕ
30194 Мини-круассан 30 г х 240 — РАССТОЯННЫЕ
30192 Мини-круассан 30 г х 400 — СЫРЫЕ

32956 Мини-круассан 20 г х 260 — РАССТОЯННЫЕ
32921 Мини-круассан 20 г х 200 — СЫРЫЕ
32181 Мини-круассан 25 г х 225 — РАССТОЯННЫЕ
32881 Мини-круассан 30 г х 240 — РАССТОЯННЫЕ

30122 Мини-булочка с шоколадом 28 г х 260 — РАССТОЯННЫЕ
30109 Мини-булочка с шоколадом 28 г х 200 — СЫРЫЕ
30128 Мини-булочка с шоколадом 32 г х 240 — РАССТОЯННЫЕ

32182 Мини-булочка с шоколадом 25 г х 250 — РАССТОЯННЫЕ
32958 Мини-булочка с шоколадом 28 г х 260 — РАССТОЯННЫЕ
32922 Мини-булочка с шоколадом 28 г х 200 — СЫРЫЕ
32918 Мини-булочка с шоколадом 32 г х 240 — РАССТОЯННЫЕ

31252 Пирожок с яблоками 40 г х 225 — РАССТОЯННЫЕ
32924 Пирожок с яблоками 40 г х 255 — РАССТОЯННЫЕ

30294 Мини-улитка с изюмом 30 г х 260 — РАССТОЯННЫЕ
30281 Мини-улитка с изюмом 30 г х 200 — СЫРЫЕ
30298 Мини-улитка с изюмом 35 г х 260 — РАССТОЯННЫЕ
30292 Мини-улитка с изюмом 35 г х 360 — СЫРЫЕ

32183 Мини-улитка с изюмом 30 г х 260 — РАССТОЯННЫЕ
32923 Мини-улитка с изюмом 30 г х 200 — СЫРЫЕ
32919 Мини-улитка с изюмом 35 г х 260 — РАССТОЯННЫЕ

30220 Ассорти венской выпечки х 135 — РАССТОЯННЫЕ
(45 круассанов + 45 булочек с шоколадом + 45 улиток с изюмом)

33320 Ассорти венской выпечки х 135 — РАССТОЯННЫЕ
(45 круассанов + 45 булочек с шоколадом + 45 улиток с изюмом)

БОЛЬШАЯ ВЫПЕЧКА

CLEAN LABEL BRIDOR [1]

30198 Круассан 50 г х 120 — РАССТОЯННЫЕ
30214 Круассан 60 г х 70 — РАССТОЯННЫЕ
30199 Круассан 60 г х 180 — СЫРЫЕ
30458 Круассан 70 г х 60 — РАССТОЯННЫЕ

30147 Булочка с шоколадом 70 г х 90 — РАССТОЯННЫЕ
30132 Булочка с шоколадом 70 г х 180 — СЫРЫЕ

35419 Булочка с шоколадом 55 г х 100 — РАССТОЯННЫЕ
32822 Булочка с шоколадом 65 г х 90 — РАССТОЯННЫЕ
31001 Булочка с шоколадом 75 г х 70 — РАССТОЯННЫЕ
32099 Булочка с шоколадом 80 г х 150 — СЫРЫЕ

N! **39621** Круассан-рогалик 80 г х 56 — РАССТОЯННЫЕ

33250 Круассан 40 г х 165 — РАССТОЯННЫЕ
32882 Круассан 50 г х 120 — РАССТОЯННЫЕ
31000 Круассан 60 г х 70 — РАССТОЯННЫЕ
31044 Круассан 70 г х 60 — РАССТОЯННЫЕ
30063 Круассан 71 г х 150 — СЫРЫЕ
35653 Круассан 80 г х 60 — РАССТОЯННЫЕ
35099 Круассан 80 г х 150 — СЫРЫЕ
35676 Круассан 90 г х 50 — РАССТОЯННЫЕ

30277 Улитка с изюмом 105 г х 60 — РАССТОЯННЫЕ
30269 Улитка с изюмом 105 г х 120 — СЫРЫЕ

35712 Улитка с изюмом 96 г х 66 — РАССТОЯННЫЕ
31002 Улитка с изюмом 110 г х 60 — РАССТОЯННЫЕ

30234 Пирожок с яблоками 105 г х 50 — РАССТОЯННЫЕ

30228 Пирожок с яблоками 105 г х 50 — РАССТОЯННЫЕ
32670 Пирожок с яблоками и ванилью 105 г х 50 — РАССТОЯННЫЕ

(1) Кроме улиток с изюмом. Мы активно работаем над усовершенствованием рецептов для соответствия требованиям программы Clean Label.

Irrésistibles

НОВАЯ ЛИНЕЙКА ВЕНСКОЙ ВЫПЕЧКИ ПО УНИКАЛЬНОМУ РЕЦЕПТУ С ВЫРАЖЕННЫМ МОЛОЧНЫМ АРОМАТОМ БЛАГОДАРЯ ДОБАВЛЕНИЮ МОЛОКА[1] И СЛИВОК[1]. ВСЕ ЭТО В СОЧЕТАНИИ СО СЛОЕНЫМ ТЕСТОМ НА ЧИСТОМ СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ ПОЗВОЛЯЕТ ДОБИТЬСЯ ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ АППЕТИТНОГО ОТТЕНКА И НЕЖНОЙ МЯКОТИ.

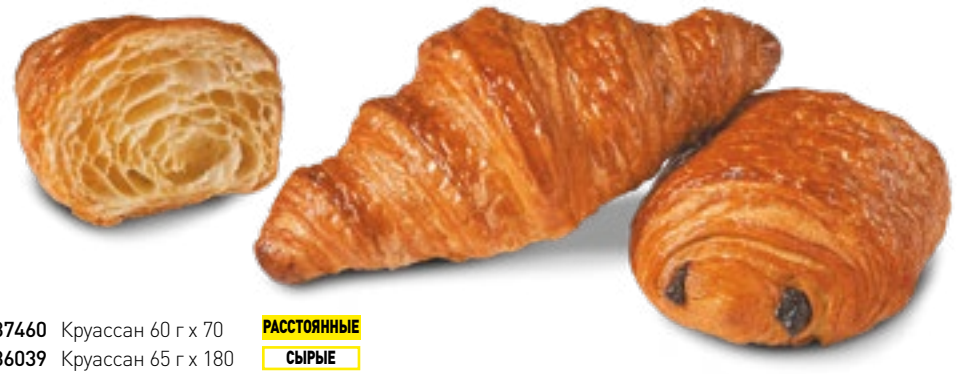
CLEAN LABEL BRIDOR

МИНИ-ВЫПЕЧКА

N! **39714** Мини-круассан 25 г x 160 **РАССТОЯННЫЕ**

N! **39713** Мини-булочка с шоколадом 28 г x 160 **РАССТОЯННЫЕ**

БОЛЬШАЯ ВЫПЕЧКА



37460 Круассан 60 г x 70 **РАССТОЯННЫЕ**
36039 Круассан 65 г x 180 **СЫРЫЕ**
38317 Круассан 75 г x 150 **СЫРЫЕ**

37461 Булочка с шоколадом 70 г x 76 **РАССТОЯННЫЕ**
36040 Булочка с шоколадом 75 г x 165 **СЫРЫЕ**
38318 Булочка с шоколадом 85 г x 135 **СЫРЫЕ**

+ **38365** Ассорти круассанов 60 г x 35 и Булочек с шоколадом 70 г x 35 **РАССТОЯННЫЕ**

(1) Добавляются в форме порошка.

Классика

ПРОСТАЯ И ТАКАЯ ЗНАКОМАЯ ВЕНСКАЯ ВЫПЕЧКА С НЕЖНОЙ ТЕКСТУРОЙ, ПРИГОТОВЛЕННАЯ НА ОСНОВЕ СЛАДКОСЛИВОЧНОГО МАСЛА.

МИНИ-ВЫПЕЧКА И ОСНОВНЫЕ

34854 Мини-улитка с изюмом 30 г х 260 **РАССТОЯННЫЕ**
31024 Мини-улитка с изюмом 35 г х 360 **СЫРЫЕ**

34840 Мини-круассан 25 г х 225 **РАССТОЯННЫЕ**
31026 Мини-круассан 30 г х 400 **СЫРЫЕ**

34853 Мини-булочка с шоколадом 25 г х 250 **РАССТОЯННЫЕ**
31025 Булочка с шоколадом 30 г х 340 **СЫРЫЕ**

БОЛЬШАЯ ВЫПЕЧКА

30158 Круассан 50 г х 200 **СЫРЫЕ**
32629 Круассан 55 г х 110 **РАССТОЯННЫЕ**
30168 Круассан 60 г х 180 **СЫРЫЕ**
35511 Круассан 80 г х 60 **РАССТОЯННЫЕ**

33751 Булочка с шоколадом 65 г х 90 **РАССТОЯННЫЕ**
30095 Булочка с шоколадом 70 г х 180 **СЫРЫЕ**
34581 Булочка с шоколадом 75 г х 70 **РАССТОЯННЫЕ**
31027 Булочка с шоколадом 80 г х 70 **РАССТОЯННЫЕ**

30261 Улитка с изюмом 105 г х 120 **СЫРЫЕ**
32659 Улитка с изюмом 120 г х 105 **СЫРЫЕ**

32562 Круассан-рогалик 80 г х 60 **РАССТОЯННЫЕ**

32717 Булочка с шоколадом Макси 150 г х 36 **РАССТОЯННЫЕ**
32434 Булочка с шоколадом Макси 150 г х 84 **СЫРЫЕ**

(1) Кроме улиток с изюмом. Мы активно работаем над усовершенствованием рецептов для соответствия требованиям программы Clean Label.

Линейка Baker Solution

КЛАССИЧЕСКАЯ ВЫПЕЧКА С ЛЕГКОЙ И ХРУСТЯЩЕЙ ТЕКСТУРОЙ НА ОСНОВЕ МАРГАРИНА[1] (РАСТИТЕЛЬНЫЙ ЖИР, РЖ) ИЛИ ЖИРОВОЙ СМЕСИ[2] (ЖС).

МИНИ-ВЫПЕЧКА

35506 Мини-круассан (ЖС) 25 г х 225 **РАССТОЯННЫЕ**

35507 Мини-булочка с шоколадом (ЖС) 28 г х 260 **РАССТОЯННЫЕ**

БОЛЬШАЯ ВЫПЕЧКА

35508 Круассан (ЖС) 70 г х 64 **РАССТОЯННЫЕ**

35509 Булочка с шоколадом (ЖС) 80 г х 70 **РАССТОЯННЫЕ**

38509 Пирожок с яблоками (РЖ) 100 г х 50 **РАССТОЯННЫЕ**

(1) Качественный маргарин на основе растительных жиров (РЖ)
(2) Жировая смесь (ЖС): смесь концентрированного сливочного масла и растительных жиров (без гидрогенизированных жиров).

Мини-выпечка Гурман

ВКУСНЕЙШАЯ ВЕНСКАЯ ВЫПЕЧКА В МИНИ-ФОРМАТЕ — РАЗДЕЛИТЕ УДОВОЛЬСТВИЕ И ПОДАРИТЕ СЕБЕ ЕЩЕ БОЛЬШЕ МОМЕНТОВ НАСЛАЖДЕНИЯ.

МИНИ-БУЛОЧКИ «ФАНТАЗИЯ»

38234 Мини-Конфетти с клубникой и миндалем 30 г х 150 **РАССТОЯННЫЕ**

39205 Мини-язычок «Мюсли-черника» 35 г х150 **РАССТОЯННЫЕ**

39206 Мини-булочка Экстраваганс Вареная сгущенка 35 г х 150 **РАССТОЯННЫЕ**

39207 Мини-корзиночка «Какао-лесной орех» 35 г х 150 **РАССТОЯННЫЕ**

39200 Ассорти мини-булочек «Фантазия» х 200 **РАССТОЯННЫЕ**
(50 Мини-Конфетти с клубникой и миндалем + 50 Мини-язычков «Мюсли-черника» + 50 Мини-булочек Экстраваганс Вареная сгущенка + 50 Мини-корзиночек «Какао-лесной орех»)

МИНИ-ЛАКОМСТВА

36815 Мини-булочка Экстраваганс с малиной 35 г х 150 **РАССТОЯННЫЕ**

36821 Мини-язычки с пралине 35 г х 150 **РАССТОЯННЫЕ**

36822 Ассорти мини-лакомств х 200 **РАССТОЯННЫЕ**
(50 булочек с малиной + 50 язычков с пралине + 50 пирожных с заварным кремом + 50 косичек с шоколадом)

36814 Мини-пирожное с заварным кремом и мадагаскарской ванилью 40 г х 150 **РАССТОЯННЫЕ**

МИНИ-СЛАДОСТИ

-30% САХАРА [1]

31701 Мини-косичка с шоколадом 28 г х 100 **РАССТОЯННЫЕ**

31293 Мини-косичка с шоколадом 28 г х 180 **СЫРЫЕ**

32330 Мини-булочка Экстраваганс с заварным кремом 40 г х 180 **РАССТОЯННЫЕ**

32156 Мини-косичка с клюквой 30 г х 100 **РАССТОЯННЫЕ**

32157 Мини-улитка с корицей 35 г х 260 **РАССТОЯННЫЕ**

32232 Ассорти мини-сладостей х 140 **РАССТОЯННЫЕ**
(35 косичек с шоколадом + 35 косичек с клюквой + 35 улиток с корицей + 35 булочек с заварным кремом)

МИНИ-КОНФЕТТИ

CLEAN LABEL BRIDOR

38234 Мини-Конфетти с клубникой и миндалем 30 г х 150 **РАССТОЯННЫЕ**

38235 Мини-Конфетти с пралине и шоколадом 30 г х 150 **РАССТОЯННЫЕ**

38233 Мини-Конфетти с лимонным Чизкейком 30 г х 150 **РАССТОЯННЫЕ**

38257 Ассорти мини-Конфетти х 150 **РАССТОЯННЫЕ** (50 мини-Конфетти с лимонным Чизкейком + 50 мини-Конфетти с клубникой и миндалем + 50 мини-Конфетти с пралине и шоколадом)

МИНИ-КОРЗИНОЧКИ

CLEAN LABEL BRIDOR

31106 Мини-корзиночка с яблоком татен 40 г х 100 **РАССТОЯННЫЕ**

31104 Мини-корзиночка с вишней 40 г х 100 **РАССТОЯННЫЕ**

31105 Мини-корзиночка с клубникой 40 г х 100 **РАССТОЯННЫЕ**

31103 Мини-корзиночка с манго 40 г х 100 **РАССТОЯННЫЕ**

31507 Ассорти мини-корзиночек с фруктами х 100 **РАССТОЯННЫЕ**
(25 манго + 25 вишня + 25 яблоко + 25 клубника)

БРИОШИ

30031 Булочка Бриошь 60 г х 210 **СЫРЫЕ**

30028 Мини-булочка Бриошь 30 г х 400 **СЫРЫЕ**

(1) По сравнению со средним содержанием сахара в продукции категории «Венская выпечка с начинкой» (таблица Ciqual).

МИНИ-УЛИТКИ

UNE RECETTE LENÔTRE PARIS PROFESSIONNELS

CLEAN LABEL BRIDOR

Мини-улитки линейки Bridor от Lenôtre Professionnels представлены на стр. 32.

С орехами и карамелью

С шоколадом и клюквой

С яблоком татен

Макси-гурман

НЕПОВТОРИМЫЙ ВКУС И ИСТИННОЕ НАСЛАЖДЕНИЕ ОТ ОСОБОЙ ВЕНСКОЙ ВЫПЕЧКИ В БОЛЬШОМ ФОРМАТЕ. ВЕНСКАЯ ВЫПЕЧКА С ШОКОЛАДОМ, ФРУКТАМИ, ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ И НОВЫМИ ВКУСАМИ ПО УНИКАЛЬНОЙ РЕЦЕПТУРЕ ДЛЯ ИСТИННЫХ ЦЕНИТЕЛЕЙ.

КРУАССАНЫ С НАЧИНКОЙ

37459 Круассан с начинкой какао-лесной орех 70 г х 56 **РАССТОЯННЫЕ**
36672 Круассан с начинкой какао-лесной орех 90 г х 44 **РАССТОЯННЫЕ**

36673 Круассан с заварным кремом 90 г х 44 **РАССТОЯННЫЕ**

36670 Круассан с абрикосовой начинкой 90 г х 44 **РАССТОЯННЫЕ**

36671 Круассан с малиновой начинкой 90 г х 44 **РАССТОЯННЫЕ**

34421 Круассан с миндальной начинкой 90 г х 60 **РАССТОЯННЫЕ**

35716 Круассан с миндальной начинкой и миндалем 95 г х 60 **РАССТОЯННЫЕ**

34420 Круассан с начинкой какао-лесной орех 90 г х 60 **РАССТОЯННЫЕ**

38539 Круассан веганский с малиновой начинкой (РЖ) 90 г х 44 **РАССТОЯННЫЕ**

ЭКСТРАВАГАНС

38852 Булочка Экстраваганс с вареной сгущенкой 90 г х 60 **РАССТОЯННЫЕ**

37744 Булочка Экстраваганс с мюсли и черникой 95 г х 60 **РАССТОЯННЫЕ**

CLEAN LABEL BRIDOR

37745 Булочка Экстраваганс с тремя видами шоколада 95 г х 60 **РАССТОЯННЫЕ**

36622 Булочка Экстраваганс с заварным кремом и шоколадом 95 г х 70 **РАССТОЯННЫЕ**

-30% САХАРА [1]

32063 Булочка Экстраваганс с заварным кремом 90 г х 70 **РАССТОЯННЫЕ**

КОСИЧКИ

33472 Косичка с абрикосом 110 г х 65 **СЫРЫЕ**

34060 Косичка с шоколадом 110 г х 65 **СЫРЫЕ**
30302 Косичка с шоколадом 120 г х 65 **СЫРЫЕ**

33471 Косичка с малиной 110 г х 65 **СЫРЫЕ**

30308 Косичка с шоколадом 90 г х 70 **РАССТОЯННЫЕ**
33927 Косичка с молочным шоколадом 90 г х 70 **РАССТОЯННЫЕ**

34045 Косичка с абрикосом 85 г х 70 **РАССТОЯННЫЕ**

32155 Косичка с клюквой 90 г х 70 **РАССТОЯННЫЕ**

34044 Косичка с малиной 85 г х 70 **РАССТОЯННЫЕ**

(1) По сравнению со средним содержанием сахара в продукции категории «Венская выпечка с начинкой» (таблица Ciqual).

БРЕЙЗ'Н'РОЛЛ

Рецептура, вдохновленная традиционным бретонским слоеным пирогом кунь-аман

- Рецепт на основе теста для круассанов, сливочного масла и сахара.
- Хрустящая и при этом нежная текстура.
- Нотки карамели и сливочный аромат.

БУЛОЧКА С КЛЕНОВЫМ СИРОПОМ И ОРЕХОМ-ПЕКАН

Рецепт из самой Канады

Специально созданная нами начинка, более чем на 30 % состоящая из канадского кленового сиропа.

ШВЕЙЦАРСКИЕ СЛОЙКИ

30042 Слойка Швейцарская с шоколадом 120 г х 70 **СЫРЫЕ**

33441 Слойка Швейцарская с шоколадом 100 г х 70 **РАССТОЯННЫЕ**

ФИРМЕННАЯ ПРОДУКЦИЯ

CLEAN LABEL BRIDOR

32443 Слойка «Медвежья лапка» какао-лесной орех 80 г х 40 **РАССТОЯННЫЕ**
35161 Слойка «Медвежья лапка» какао-лесной орех 100 г х 30 **РАССТОЯННЫЕ**

-30% САХАРА (1)

32160 Улитка с корицей 100 г х 60 **РАССТОЯННЫЕ**

30000 Круассан с абрикосами 115 г х 40 **СЫРЫЕ**
30009 Круассан с абрикосами 115 г х 60 **РАССТОЯННЫЕ**

38184 Улитка с сахаром Брейз'н'Ролл 85 г х 60 **РАССТОЯННЫЕ**

CLEAN LABEL BRIDOR

38557 Булочка с кленовым сиропом и орехом-пекан 90 г х 70 **РАССТОЯННЫЕ**

30310 Булочка треугольная с миндалем 90 г х 100 **СЫРЫЕ**

(1) По сравнению со средним содержанием сахара в продукции категории «Венская выпечка с начинкой» (таблица Ciqual).

Линейка Évasions

КОГДА ФРАНЦУЗСКИЕ ПЕКАРИ ЧЕРПАЮТ ВДОХНОВЕНИЕ В ТРАДИЦИОННЫХ И ЭКЗОТИЧЕСКИХ ТРЕНДАХ, ЧТОБЫ ПОДАРИТЬ НАМ ВКУСНЕЙШУЮ ВЕНСКУЮ ВЫПЕЧКУ С НАСЫЩЕННЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ.

КРУАССАНЫ

38832 Круассан-брецель (Круассан Laugen) 80 г х 50 **РАССТОЯННЫЕ**

35681 Мини-круассан мультизерновой 35 г х 180 **РАССТОЯННЫЕ**
34732 Круассан мультизерновой 70 г х 70 **РАССТОЯННЫЕ**

35730 Мини-круассан «Заатар» 35 г х 195 **РАССТОЯННЫЕ**
38488 Круассан «Заатар» 70 г х 70 **РАССТОЯННЫЕ**

38185 Круассан деревенский 70 г х 70 **РАССТОЯННЫЕ**

КРУАССАН ДЕРЕВЕНСКИЙ

Нежный круассан с семенами

- Оригинальная смесь из 6 семян (белый и коричневый лен, белая киноа, пшено, подсолнечник и черный тмин).
- Удивительная рецептура на основе муки из ячменного солода.

Снэки

СЛОЕНОЕ ТЕСТО НА ОСНОВЕ 100 % ЧИСТОГО СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Мини-снэки приготовлены из дрожжевого слоеного теста на основе чистого сливочного масла, что обеспечивает им превосходный сливочный вкус, хрустящую текстуру и аппетитный оттенок.

МНОГООБРАЗИЕ ВКУСОВ И ОСОБЫЙ ПОДХОД

Большое количество разнообразных начинок для удовлетворения стремительно растущего спроса

БЫСТРОТА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовление не требует много сил и времени, что позволяет подстроиться под необходимый ритм и обеспечить свежесть продукции.

ЯЙЦА

исключительно кур, выращиваемых на свободном выгуле

МИНИ-СНЭКИ

38926 Мини-улитка песто 30 г х 225 **РАССТОЯННЫЕ** ВЕГЕТАРИАНСКИЙ

38929 Мини-улитка пицца 35 г х 225 **РАССТОЯННЫЕ** ВЕГЕТАРИАНСКИЙ

38925 Мини-улитка с сыром 35 г х 225 **РАССТОЯННЫЕ** ВЕГЕТАРИАНСКИЙ

38928 Ассорти сытных мини-улиток х 225 **РАССТОЯННЫЕ** ВЕГЕТАРИАНСКИЙ
(75 Песто + 75 Пицца + 75 Сыр)

38798 Булочка Экстраваганс с сыром 35 г х 180 **РАССТОЯННЫЕ** ВЕГЕТАРИАНСКИЙ

TARTI'S (ТАРТИС)

39158 Tarti's «Курица с карри и кокосом» 85 г х 70 **РАССТОЯННЫЕ** CLEAN LABEL BRIDOR

39159 Tarti's «Прованские овощи» 85 г х 70 **РАССТОЯННЫЕ** ВЕГЕТАРИАНСКИЙ

39156 Tarti's «Томаты и козий сыр» 85 г х 70 **РАССТОЯННЫЕ** ВЕГЕТАРИАНСКИЙ

МИНИ-УЛИТКИ

Мини-формат для возможности разделить удовольствие

- Три вида щедрых и аппетитных начинок.
- Узнаваемые вкусы.
- Аппетитные цвета.

TARTI'S (ТАРТИС)

Новый вид превосходных снэков, вдохновленных рецептами несладких пирогов!

- Вкуснейшая щедрая начинка, которая никого не оставит равнодушным.
- Три узнаваемых вкуса с готовыми рецептами и хрустящими обсыпками.
- Невероятно удобный перекус формата «on-the-go».[1]

(1) «На ходу».

КОСИЧКИ

38238 Косичка с луком и сыром 90 г х 70 **РАССТОЯННЫЕ** ВЕГЕТАРИАНСКИЙ

38239 Косичка-пицца 90 г х 70 **РАССТОЯННЫЕ** ВЕГЕТАРИАНСКИЙ

КРУАССАНЫ С НАЧИНКОЙ

37455 Круассан с сыром 90 г х 60 **РАССТОЯННЫЕ** ВЕГЕТАРИАНСКИЙ

37540 Круассан с ветчиной и сыром 90 г х 60 **РАССТОЯННЫЕ**

КОРЗИНОЧКА

34401 Корзиночка с ветчиной и сыром 100 г х 70 **РАССТОЯННЫЕ**

УЛИТКИ

33123 Улитка с ветчиной и сыром 120 г х 54 **РАССТОЯННЫЕ**

33140 Улитка-пицца 120 г х 54 **РАССТОЯННЫЕ**

Bun'n'Roll

Булочка из слоеного теста, выполненная в форме спирали, для оригинальных бургеров и десертов.

- Запоминающийся сливочный вкус
- Уникальная хрустящая и при этом нежная текстура

CLEAN LABEL BRIDOR

36967 Булочка Бан'н'Ролл 85 г x 50 **РАССТОЯННЫЕ**

Булочка Бан'н'Ролл, приготовленная на основе теста для круассанов, дарит широкие возможности шеф-поварам для своих кулинарных решений.

Новые изысканные рецепты от Жан-Жака Массе: как для любителей сладкого, так и соленого.

Partenaire officiel de la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France

B'Break

СНЭКИ НА ВЫБОР:

- 100 % наслаждения: изысканная рецептура и щедрая начинка.
- Удобный и практичный формат (70 г) перекуса «on-the-go»[1].
- Минимум усилий: продукция на 100 % выпечена, удобная мини-упаковка.
- Широкие возможности для полета фантазии — придумайте свой рецепт!

Артикулы продуктов представлены на странице 27.

[1] «На ходу».

Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels

КОМПАНИЯ BRIDOR И ДОМ MAISON LENÔTRE ОБЪЕДИНИЛИ УСИЛИЯ, ЧТОБЫ ПРЕДЛОЖИТЬ ПРОФЕССИОНАЛАМ РЕСТОРАННОГО И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА ВЕЛИКОЛЕПНЫЕ ПТИФУРЫ, СТАВШИЕ ВОПЛОЩЕНИЕМ СОВЕРШЕНСТВА ФОРМ, НАСЫЩЕННОСТИ АРОМАТОВ И ВЫСОЧАЙШЕГО КАЧЕСТВА ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ. ДАННАЯ ЛИНЕЙКА ПРОПИТАНА ТРАДИЦИЯМИ ФРАНЦУЗСКОГО КОНДИТЕРСКОГО МАСТЕРСТВА И ЯВЛЯЕТСЯ ВОПЛОЩЕНИЕМ ИСТИННОГО СОВЕРШЕНСТВА ОТ МАСТЕРОВ ДОМА LENÔTRE В ИСПОЛНЕНИИ КОМПАНИИ BRIDOR!

ПИРОЖНЫЕ МАКАРОН

Традиционная рецептура на основе сливочного крема, крема Ганаш или фруктового пюре. Срок годности: 12 месяцев.

ПОДНОСЫ С МОНОВКУСАМИ

Коробки по 96 шт. (1,152 кг)

35725 Фисташковый +/- 12 г

35724 Карамель с соленым маслом +/- 12 г

35722 Шоколадный +/- 12 г

35726 Кофейный +/- 12 г

35723 Лимонный +/-12 г

35720 Ванильный +/- 12 г

35721 Малиновое повидло +/- 12 г

ПОДНОСЫ АССОРТИ

33440 Набор №1 из 96 макарон +/- 12 г (1,152 кг

16 шт. каждого вида, на 2 подносах

1. Шоколадный гонаш
2. Ваниль таитянская и мадагаскарская
3. Фисташки
4. Малиновое повидло
5. Карамель на соленом сливочном масле
6. Лимон

34111 Набор №2 из 96 макарон +/- 12 г (1,152 кг)

16 шт. каждого вида, на 2 подносах

1. Лимон
2. Карамель на соленом сливочном масле
3. Малиновое повидло
4. Шоколадный гонаш
5. Ваниль таитянская и мадагаскарская
6. Кофе

ПТИФУРЫ

35980 Поднос «Вандом» — 56 шт. (760 г)

8 шт. каждого вида, на 2 подносах – срок годности 12 месяцев

1. Тарталетка каштан
2. Тарталетка лимон
3. Тарталетка с малиной и смородиной
4. Тарталетка молочный шоколад–маракуйя
5. Тарталетка татен
6. Тарталетка с малиной
7. Тарталетка мирабель

35981 Поднос «Коричневый алмаз» — 70 шт. (774 г)

10 шт. каждого вида, на 2 подносах – срок годности 18 месяцев

1. Moelleux какао
2. Пирожное «Опера»
3. Шоколадная фруктовая мини-корзинка с маракуйей и кокосом
4. Тарталетка молочный шоколад
5. Шоколадная мини-корзинка с карамелью на соленом сливочном масле АОР Изиньи
6. Десерт Консерто
7. Эклер шоколадный

35982 Поднос «Версаль» — 63 шт. (854 г)

7 шт. каждого вида (на 1 подносе); срок годности — 12 месяцев

1. Пирожное Шу с пралине
2. Десерт Консерто
3. Тарталетка вишня
4. Тарталетка лимонная меренга
5. Мини-корзинка с клубникой
6. Тарталетка с малиной
7. Эклер шоколадный
8. Десерт с абрикосами и пралине
9. Тарталетка груша – карамель

Коллекция Bridor

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ ОТ КОМПАНИИ BRIDOR — ЭТО СОВМЕСТНАЯ РАБОТА И ОПЫТ, ЛЕЖАЩИЕ В ОСНОВЕ ЛИНЕЙКИ ПИРОЖНЫХ МАКАРОН И ПТИФУРОВ С РАЗНООБРАЗНЫМИ ВКУСАМИ, ЯВЛЯЮЩИХСЯ ОЛИЦЕТВОРЕНИЕМ ИЗЫСКАННОСТИ И СОВРЕМЕННЫХ КУЛИНАРНЫХ ТЕЧЕНИЙ. ВСЕ, ЧТО НУЖНО ДЛЯ НЕЗАБЫВАЕМЫХ МОМЕНТОВ НАСЛАЖДЕНИЯ!

ПИРОЖНЫЕ МАКАРОН

Современный рецепт на основе взбитого крема Ганаш.
Красители и ароматизаторы естественного происхождения.
ПОДНОС 48 МАКАРОН +/- 12 г (576 г). Срок годности: 12 месяцев.

36173 Классические вкусы

6 шт. каждого вида

1. Лимон
2. Соленая карамель
3. Малина
4. Ваниль
5. Шоколад
6. Фисташки
7. Кофе
8. Маракуйя

36428 Коллекция весна – лето[1]

8 шт. каждого вида

1. Флердоранж
2. Клубника
3. Черная смородина
4. Кокос
5. Абрикос
6. Роза

36875 Коллекция осень – зима[1]

8 шт. каждого вида

1. Яблоко корица
2. Малина черника
3. Соленый шоколад
4. Шоколад лесной орех
5. Клементин
6. Банан

НАБОР ИЗ 8 ПИРОЖНЫХ МАКАРОН
+/- 12 г (96 г). Срок годности: 12 месяцев.

38200 4 классических вкуса[1]

18 наборов в коробке – по 2 шт. каждого вида в наборе

1. Шоколад
2. Фисташки
3. Ваниль
4. Малина

МАФФИНЫ

38976 Мини-маффин шоколданый с кусочками шоколада 25 г х 42
38977 Мини-маффин черничный 25 г х 42
38979 Мини-маффин с шоколадными чипсами 25 г х 42
38973 Шоколадный маффин с кусочками шоколада 95 г х 28
38975 Маффин с кусочками шоколада 95 г х 28
38974 Маффин черничный 95 г х 28
38978 Шоколадный маффин с шоколадно-ореховой начинкой 120 г х 28

ПИРОЖНЫЕ ФИНАНСЬЕ

Поднос 48 финансье +/- 11 г (528 г). 1 поднос в коробке. Срок годности: 18 месяцев.

35646 Поднос пирожных финансье So Moelleux

6 шт. каждого вида

1. Фисташки, посыпка – лепестки фисташек
2. Лимон
3. Какао, посыпка – какао-бобы
4. Фисташки
5. Ваниль, посыпка – лепестки миндаля
6. Какао
7. Лимон, посыпка – миндальная крошка
8. Ваниль

БУЛОЧКИ «МАДЛЕН»

38982 Булочка Мадлен простая 45 г х 54

38983 Булочка Мадлен с начинкой какао — лесной орех 55 г х 54

МИНИ-ПИРОЖНЫЕ «ШУ»

39052 Мини-пирожное Шу 20 г х 384 **РАССТОЯННЫЕ**

(1) Свяжитесь с нами для уточнения наличия.

ПРОДУКТЫ В РОЗНИЧНОЙ УПАКОВКЕ

Мини-коробки

ГОТОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ УПАКОВАНЫ В НЕБОЛЬШИЕ БЕЛЫЕ КАРТОННЫЕ КОРОБКИ ДЛЯ УДОБНОЙ ВЫКЛАДКИ С БОЛЬШОЙ ЦВЕТНОЙ ЭТИКЕТКОЙ, КОТОРАЯ ВИДНА ИЗДАЛЕКА И ХОРОШО ЧИТАЕТСЯ.

/ ВЕНСКАЯ ВЫПЕЧКА

		Степень готовности	Шт. / кор.	Кор. на поддоне	Артикул
Большая выпечка					
31825	Круассан 80 г Éclat du Terroir	РАССТОЯННЫЕ	25	132	31780
30936	Круасссан 60 г Savoureux	РАССТОЯННЫЕ	30	120	31000
30937	Булочка с шоколадом 75 г Savoureux	РАССТОЯННЫЕ	20	120	31001
32422	Улитка с изюмом 110 г Savoureux	РАССТОЯННЫЕ	22	132	31002
30202	Круасссан 60 г Savoureux	СЫРЫЕ	60	120	30199
30135	Булочка с шоколадом 70 г Savoureux	СЫРЫЕ	60	120	30132
Основная выпечка					
31542	Круассан 30 г Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels	РАССТОЯННЫЕ	70	120	31778
31543	Булочка с шоколадом 35 г Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels	РАССТОЯННЫЕ	70	120	31776
31544	Улитка с изюмом 30 г Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels	РАССТОЯННЫЕ	70	120	31290
33861	Ассорти венской выпечки Lenôtre (30 круассанов + 30 булочек с шоколадом + 30 улиток с изюмом))Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels	РАССТОЯННЫЕ	90	144	
31982	Ассорти венской выпечки Savoureux (30 круассанов + 30 булочек с шоколадом + 30 улиток с изюмом)	РАССТОЯННЫЕ	90	132	30220
Мини-выпечка					
30219	Ассорти мини-выпечки (36 круассанов + 36 булочек с шоколадом + 24 улитки с изюмом + 24 пирожка с яблоками)	СЫРЫЕ	120	120	

/ ХЛЕБ

		Степень готовности	Шт. / кор.	Кор. на поддоне	Артикул
Булочки					
31301	Finedor® простая 45 г Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels	Частично выпеченный	30	120	30895
31305	Булочка с зернами и злаками 45 г Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels	Частично выпеченный	35	120	30898
31304	Булочка треугольная с зелеными оливками 45 г Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels	Частично выпеченный	30	120	30897
32147	Булочка квадратная сельская 40 г	Частично выпеченный	30	132	31520
Хлеб для закусок					
32321	Хлеб с сухофруктами 180 г Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels	Частично выпеченный	15	132	30894
Хлеб нарезной					
33860	Хлеб гречишный Пошон 450 г от Фредерика Лалоса	Частично выпеченный	4	80	32993

/ СНЭКИ

38366	Булочка Бан'н'Ролл 85 г	РАССТОЯННЫЕ	20	132	36967

Мини-коробки

ГОТОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ УПАКОВАНЫ В НЕБОЛЬШИЕ ОДНОЦВЕТНЫЕ КАРТОННЫЕ КОРОБКИ ДЛЯ УДОБСТВА СКЛАДИРОВАНИЯ.

/ ХЛЕБ

		Степень готовности	Шт. / кор.	Кор. на поддоне	Артикул
Хлеб нарезной					
31816	Булочка кирпичик по-деревенски 450 г	Частично выпеченный	9	64	30734
31817	Булочка кирпичик по-деревенски с зернами и злаками 450 г	Частично выпеченный	9	70	30735

Розничная упаковка

УПАКОВКА, СПЕЦИАЛЬНО РАЗРАБОТАННАЯ ДЛЯ ПРОДАЖИ КОНЕЧНОМУ ПОТРЕБИТЕЛЮ.

/ ВЕНСКАЯ ВЫПЕЧКА

		Степень готовности	Шт. / кор.	Кор. на поддоне	Артикул
31942	Упаковка х 6 булочек с шоколадом 75 г Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels	РАССТОЯННЫЕ	10 уп.	56	
31941	Упаковка х 6 круассанов 60 г Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels	РАССТОЯННЫЕ	12 уп.	56	
38204	Упаковка х 6 булочек с шоколадом 70 г Le Fournil de Pierre	РАССТОЯННЫЕ	12 уп.	64	37461
38203	Упаковка х 6 круассанов 60 г Le Fournil de Pierre	РАССТОЯННЫЕ	12 уп.	64	37460

/ ХЛЕБ

38941	Упаковка х 6 булочек без добавок органических 50 г Le Fournil de Pierre	Частично выпеченный	10 уп.	64	38942
38558	Упаковка х 2 мини-багета 140 г Le Fournil de Pierre	Частично выпеченный	12 уп.	64	34793

БЫСТРОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

(1) Регулярно следите за работой вашей печи и своевременно обращайтесь к квалифицированным специалистам для проведения технического обслуживания.
(2) Разморозка напрямую перед тепловой обработкой (допускается разморозка хлебобулочных изделий при температуре +4 °C накануне с вечера).
(3) Хлеб: всегда предварительно разогревайте печь перед тепловой обработкой. При закрытой заслонке.
(4) Обязательное охлаждение и отлеживание на противне и в стойке-шпильке (в проветриваемом помещении при комнатной температуре).
(5) Не для приготовления в газовой или каменной печи. Запрещено повторно замораживать размороженный продукт: хранить при температуре -18 °C.

/ ХЛЕБ

СРОК ХРАНЕНИЯ: 15 МЕСЯЦЕВ

ВРЕМЯ И ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
время и условия приготовления могут варьироваться в зависимости от имеющегося оборудования [1]

		ЭТАП 1: разморозка [2]	ЭТАП 2: приготовление (печь, предварительно нагретая до 230 °C[3])	ЭТАП 3: охлаждение перед подачей [4]
БУЛОЧКИ	Finedor® (вся продукция Finedor® кроме Finedor Колосок: 45 г, 50 г, 80 г)	0–10 мин (время выкладки на противень)	6–8 мин при 200–210 °C	10–15 мин
	Finedor® Колосок (40 г)		4–5 мин при 200–210 °C	
	Другие булочки (40–70 г)		7–9 мин при 190–200 °C	
	на 100 % выпеченный	См. инструкцию		
ХЛЕБ ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ	Мини-хлеб для сэндвичей (80 г)	0–10 мин (время выкладки на противень)	9–11 мин при 190–200 °C	30 мин
	Мини-багеты (120–140 г)		10–12 мин при 190–200 °C	
	Чиабатты (140–180 г)		10–12 мин при 180 °C	
	SO moelleux (100–140 г)		5–7 мин при 180 °C	
БАГЕТЫ	Багеты (280 г)	0–10 мин (время выкладки на противень)	12–14 мин при 190–200 °C	30 мин
	Багет Парижский (400 г)		14-16 мин при 190-200 °C	
	Багет особый (280 г), Lutécine (280 г), Lutécine с зернами (280 г)		11–13 мин при 210 °C	
	L'Amibiote (250 г), Amibiote со злаками (250 г)		(печь, предварительно нагретая до 190 °C) 15–17 мин при 170 °C	15 мин
	на 100 % выпеченный	См. инструкцию		
ХЛЕБ НАРЕЗНОЙ	Хлеб нарезной (< 400г): хлеб гречишный Пошон, хлеб зерновой, хлеб нарезной, хлеб-кирпичик скандинавский	0–10 мин (время выкладки на противень)	12–14 мин при 190–200 °C	30 мин – 1 ч
	Хлеб с сухофруктами нарезной: инжир, мюсли, орехи, лимон и т. д. + хлеб с сухофруктами 180 г Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels		13–14 мин при 180–190 °C	
	Хлеб нарезной (> 400 г): со злаками, по-деревенски и т. д		16–18 мин при 190–200 °C	
	на 100 % выпеченный	См. инструкцию		

/ ПРОДУКЦИЯ БЕЗ ГЛЮТЕНА

СРОК ХРАНЕНИЯ: 12 МЕС.

ВРЕМЯ И ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
время и условия приготовления могут варьироваться в зависимости от имеющегося оборудования [1]

	ЭТАП 1: приготовление (конвекционная и ротационная печь [5] при 160 °C в упаковке)	ЭТАП 2: охлаждение перед подачей
Булочки и мини-булочки Бриошь	10 мин	2 мин, вынув из упаковки
Мадлен	8 мин	2 мин, вынув из упаковки

/ ПИРОЖНЫЕ

ПИРОЖНЫЕ МАКАРОН И ПТИФУРЫ
СРОК ХРАНЕНИЯ: 12 МЕС.

	ЭТАП 1: снятие пленки	ЭТАП 2: разморозка	ЭТАП 3: подержать поднос при комнатной температуре перед подачей
Пирожные макарон	После разморозки	минимум 4 ч при темп. + 4 °C	15 мин
Птифуры	До разморозки	3–4 ч при темп. + 4 °C	15 мин

ДРУГИЕ ПИРОЖНЫЕ
СРОК ХРАНЕНИЯ: 6 МЕС. ДЛЯ МИНИ-ПИРОЖНЫХ «ШУ» И 18 МЕСЯЦЕВ ДЛЯ БУЛОЧЕК «МАДЛЕН» И МАФФИНОВ

	Этап 1: разморозка		ЭТАП 2: приготовление (печь, предварительно нагретая до 210 °C)
Мини-пирожные «Шу»	0–5 мин (время выкладки на противень)		18–20 мин 185–190 °C
Булочки «Мадлен»	3 ч	ИЛИ	3–6 мин 180–200 °C
Маффины 25 и 95 г	1 ч		
Маффины 120 г	2 ч		

/ СНЭКИ

СРОК ХРАНЕНИЯ: 12 МЕС.

ВРЕМЯ И ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
время и условия приготовления могут варьироваться в зависимости от имеющегося оборудования [1]

	Выкладка на противень 40 x 60	ЭТАП 1: разморозка (при комнатной температуре)	ЭТАП 2: приготовление (в печи, предварительно нагретой до 190 °C)
Мини-снэки	по 24	30–45 мин	14–15 мин 165–170 °C
Булочка Бан'н'Ролл	по 12 (формочки разложить на противне)	45 мин – 1 ч	16–18 мин 165–170 °C
Сытные улитки и круассаны с начинкой	по 12		
Корзиночка 100 г		30–45 мин	
Косички	по 10	45 мин – 1 ч	
Tarti's	по 12	30–45 мин	15–16 мин 165–170 °C

ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ РЕКОМЕНДУЕМОГО КАЧЕСТВА ВЫПЕЧКИ ПРОЦЕДУРУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛЕДУЕТ ВЫПОЛНЯТЬ КАЖДЫЕ 2 ЧАСА: ЭТО ПОЗВОЛИТ ДОБИТЬСЯ НУЖНОГО ОТТЕНКА, ХРУСТЯЩЕЙ ТЕКСТУРЫ И ПРИЯТНОГО СЛИВОЧНОГО АРОМАТА.

/ ВЕНСКАЯ ВЫПЕЧКА — СЫРЫЕ

СРОК ХРАНЕНИЯ: 9 МЕСЯЦЕВ (ДЛЯ БУЛОЧЕК МИНИ-БРИОШЬ — 4 МЕСЯЦА)

ВРЕМЯ И ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

время и условия приготовления могут варьироваться в зависимости от имеющегося оборудования [1]

		Выкладка на противень 40 x 60	ЭТАП 1: расстойка (27–28 °C при уровне влажности 70–80 %)		ЭТАП 2 : сушка (при комнатной температуре)	ЭТАП 3: смазывание яйцом	ЭТАП 4: выпекание (печь, предварительно нагретая до 190 °C)	
			Напрямую	Под контролем				
ВЕНСКАЯ ВЫПЕЧКА ПО-ФРАНЦУЗСКИ	Мини / Основные	по 20–25	от 1 ч 30 мин до 1 ч 45 мин	от 1 ч до 1 ч 15 мин	10 мин	ДА	13–15 мин	165–175 °C
	Круассаны (50–75 г)	по 12	от 1 ч 45 мин до 2 ч	от 1 ч 15 мин до 1 ч 30 мин			15–17 мин	
	Круассаны (80–100 г)	по 9–12	от 2 ч до 2 ч 15 мин	от 1 ч 30 мин до 1 ч 45 мин			16–18 мин	
	Булочки с шоколадом							
	Булочка с шоколадом Макси	по 8	от 2 ч 15 мин до 2 ч 30 мин	от 1 ч 45 мин до 2 ч			21–23 мин	
	Улитки с изюмом	по 8–12					15–17 мин	
ЛИНЕЙКИ ПРОДУКТОВ С ОСОБЫМИ ТРЕБОВАНИЯМИ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ	Éclat du Terroir — Круассан (61–79 г)	по 12	от 1 ч 45 мин до 2 ч	от 1 ч 15 мин до 1 ч 30 мин	15 мин	ДА	15–16 мин	165–175 °C
	Éclat du Terroir — Булочка с шоколадом (70–85 г)		от 2 ч до 2 ч 15 мин	от 1 ч 30 мин до 1 ч 45 мин	15 мин		16–17 мин	
	Круассан и булочка с шоколадом — Les Créations d'Honoré		от 2 ч 15 мин до 2 ч 30 мин	от 1 ч 45 мин до 2 ч	10 мин		15–17 мин	
	Круассан и булочка с шоколадом — Les Irrésistibles		от 1 ч 50 мин до 2 ч 10 мин	от 1 ч 20 мин до 1 ч 35 мин	15 мин			

ВЕНСКАЯ ВЫПЕЧКА ГУРМАН	Венская выпечка Мини Гурман	по 24	от 1 ч 30 мин до 1 ч 45 мин	от 1 ч до 1 ч 15 мин	10 мин	ДА	13–15 мин	165–175 °C
	Круассаны с начинкой	по 12	от 2 ч до 2 ч 15 мин	от 1 ч 30 мин до 1 ч 45 мин			16–18 мин	
	Круассаны с абрикосом	по 12	от 1 ч 45 мин до 2 ч	от 1 ч 15 мин до 1 ч 45 мин			15–17 мин	
	Булочки треугольные с миндалем	по 12	от 2 ч до 2 ч 15 мин	от 1 ч 30 мин до 1 ч 45 мин			13–15 мин	
	Прочая венская выпечка Макси Гурман	по 8–10	от 2 ч 15 мин до 2 ч 30 мин	от 1 ч 45 мин до 2 ч			15–17 мин	
	Мини-булочки Бриошь 30 г	по 20	от 2 ч до 2 ч 15 мин	от 1 ч 30 мин до 1 ч 45 мин			11–13 мин	150–160 °C
	Мини-булочки Бриошь 60 г	по 12	от 2 ч 15 мин до 2 ч 30 мин	от 1 ч 45 мин до 2 ч			12–14 мин	

/ ВЕНСКАЯ ВЫПЕЧКА – РАССТОЯННЫЕ

СРОК ХРАНЕНИЯ: 12 МЕСЯЦЕВ

ВРЕМЯ И ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

время и условия приготовления могут варьироваться в зависимости от имеющегося оборудования [1]

		Выкладка на противень 40 x 60	ЭТАП 1: разморозка (при комнатной температуре)	ЭТАП 2: приготовление (печь, предварительно нагретая до + 20 °C)	
ВЕНСКАЯ ВЫПЕЧКА ПО-ФРАНЦУЗСКИ	Мини / Основные	24	30–45 мин	13–15 мин	165–170 °C
	Круассаны (40–60 г)	12–15		15–17 мин	
	Круассаны (65–100 г)	9–12		15–18 мин	
	Булочки с шоколадом			16–18 мин	
	Булочка с шоколадом Макси (150 г)	8		20–25 мин	
	Улитки с изюмом	8–12		17–20 мин	
	Мини-пирожки с яблоками	24	45 мин – 1 ч	17–18 мин	195–200 °C
	Пирожки с яблоками	12		19–20 мин	
ВЕНСКАЯ ВЫПЕЧКА ГУРМАН И СО ВСЕГО МИРА	Мини-Конфетти	24	30–45 мин	11–12 мин	165–170 °C
	Венская выпечка Мини Гурман и мини-круассаны со всего мира	20–24		13–15 мин	
	Макси-Конфетти	12		13–14 мин	
	Прочая венская выпечка Макси Гурман	10–12		16–19 мин	
	Круассаны с начинкой и круассаны со всего мира	12	45 мин – 1 ч	16–18 мин	
	Круассан-брецель	9	30–45 мин	15–18 мин	
	Брейз'н'Ролл	12	30–45 мин	18–19 мин	180–185 °C

/ ХЛЕБ

БУЛОЧКИ

БУЛОЧКИ

Арт.	Наименование	Коллекция	Степень готовности	Шт. / кор.	Кор. на поддоне	
33574	Булочка кирпичик простая 30 г	Линейка Классика Essentiels	НА 100 % ВЫПЕЧЕННЫЙ	200	32	стр. 25
30896	Булочка квадратная сельская 40 г	Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels	Частично выпеченный	50	96	стр. 19
31692	Finedor® Колосок 40 г	Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels	Частично выпеченный	40	96	стр. 18
34250	Булочка-батончик простая 40 г	Линейка Классика Essentiels	НА 100 % ВЫПЕЧЕННЫЙ	150	32	стр. 25
34921	Булочка прямоугольная простая 40 г	Линейка Классика Essentiels	Частично выпеченный	200	32	стр. 25
31520	Булочка квадратная сельская 40 г	Линейка Gourmets	Частично выпеченный	80	64	стр. 23
37090	Булочка прямоугольная злаковая 40 г	Линейка Классика Essentiels	Частично выпеченный	200	32	стр. 25
30895	Finedor® Простая 45 г	Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels	Частично выпеченный	50	96	стр. 18
30893	Булочка овальная деревенская 45 г	Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels	Частично выпеченный	60	96	стр. 19
30898	Булочка овальная с зернами и злаками 45 г	Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels	Частично выпеченный	60	96	стр. 19
33993	Булочка овальная гречневая 45 г	Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels	Частично выпеченный	50	96	стр. 19
30897	Булочка треугольная с зелеными оливками 45 г	Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels	Частично выпеченный	45	96	стр. 19
31480	Булочка овальная ржаная 45 г	Линейка Gourmets	Частично выпеченный	60	96	стр. 23
34253	Булочка-батончик с маслинами 45 г	Линейка Гурман	НА 100 % ВЫПЕЧЕННЫЙ	150	32	стр. 26
35433	Булочка простая, посыпка – пшено 45 г	Продукция без глютена	НА 100 % ВЫПЕЧЕННЫЙ	50	64	стр. 12
35432	Булочка с семенами и злаками, посыпка – мак 45 г	Продукция без глютена	НА 100 % ВЫПЕЧЕННЫЙ	50	64	стр. 12
35700	Булочка с семенами и злаками, посыпка – белый лен 45 г	Продукция без глютена	НА 100 % ВЫПЕЧЕННЫЙ	50	64	стр. 12
31823	Finedor® с маслинами и тимьяном 50 г	Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels	Частично выпеченный	50	96	стр. 18
36768	Finedor® злаковая 50 г	Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels	Частично выпеченный	50	96	стр. 18
33994	Булочка овальная ржаная 50 г	Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels	Частично выпеченный	50	96	стр. 19
39210	Булочка Рогалик 50 г	Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels	Частично выпеченный	120	32	стр. 19
33417	Булочка кирпичик по-деревенски 50 г	Линейка Gourmets	Частично выпеченный	130	36	стр. 23
31720	Булочка кирпичик с сушеными томатами и базиликом 50 г	Линейка Гурман	Частично выпеченный	45	96	стр. 26
38942	Булочка прямоугольная ОРГАНИЧЕСКАЯ 50 г	ОРГАНИЧЕСКАЯ ПРОДУКЦИЯ	Частично выпеченный	180	24	стр. 15
37627	Булочка прямоугольная особая 50 г	Линейка Gourmets	Частично выпеченный	65	64	стр. 23
37628	Булочка прямоугольная со злаками 50 г	Линейка Gourmets	Частично выпеченный	65	64	стр. 23
34922	Булочка прямоугольная простая 55 г	Линейка Классика Essentiels	Частично выпеченный	140	32	стр. 25
37021	Булочка Bleu Blanc Cœur 50 г	Линейка Классика Essentiels	НА 100 % ВЫПЕЧЕННЫЙ	150	28	стр. 25
33000	Булочка ромб простая 55 г	Линейка Классика Essentiels	Частично выпеченный	100	36	стр. 25
33001	Булочка ромб с маком 55 г	Линейка Классика Essentiels	Частично выпеченный	100	36	стр. 25
33002	Булочка ромб со злаками 55 г	Линейка Классика Essentiels	Частично выпеченный	100	36	стр. 25
33003	Булочка ромб с кунжутом 55 г	Линейка Классика Essentiels	Частично выпеченный	100	36	стр. 25
30416	Булочка треугольная сельская 55 г	Линейка Gourmets	Частично выпеченный	50	64	стр. 23
35130	Булочка круглая сельская 55 г	Линейка Gourmets	Частично выпеченный	70	64	стр. 23
34971	Булочка прямоугольная сельская с семенами и злаками 55 г	Линейка Классика Essentiels	Частично выпеченный	140	32	стр. 25
37453	Булочка прямоугольная с инжиром 55 г	Линейка Гурман	Частично выпеченный	75	64	стр. 26
37452	Булочка прямоугольная с орехами 55 г	Линейка Гурман	Частично выпеченный	75	64	стр. 26
37089	Булочка прямоугольная мультизерновая 55 г	Линейка Классика Essentiels	Частично выпеченный	140	32	стр. 25
39040	Булочка круглая скандинавская 60 г	Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels	Частично выпеченный	65	64	стр. 19
30729	Булочка кирпичик по-деревенски 70 г	Линейка Gourmets	Частично выпеченный	100	36	стр. 23
31586	Булочка Флейта простая 70 г	Линейка Классика Essentiels	Частично выпеченный	55	64	стр. 25
31824	Finedor® Макси 80 г	Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels	Частично выпеченный	50	64	стр. 18
37253	Булочка ромб простая 80 г	Линейка Классика Essentiels	Частично выпеченный	120	24	стр. 25

B'BREAK

Арт.	Наименование	Коллекция	Степень готовности	Шт. / кор.	Кор. на поддоне	
38225	B'Break маринованные томаты и розмарин 70 г	Линейка Гурман	НА 100 % ВЫПЕЧЕННЫЙ	40	96	стр. 27
38286	B'Break бекон – Эмменталь 70 г	Линейка Гурман	НА 100 % ВЫПЕЧЕННЫЙ	40	96	стр. 27
37393	B'Break оливки, маслины и розмарин 70 г	Линейка Гурман	НА 100 % ВЫПЕЧЕННЫЙ	40	96	стр. 27
37394	B'Break чоризо 70 г	Линейка Гурман	НА 100 % ВЫПЕЧЕННЫЙ	40	96	стр. 27
37395	B'Break какао-шоколадная крошка 70 г	Линейка Гурман	НА 100 % ВЫПЕЧЕННЫЙ	40	96	стр. 27
37396	B'Break мюсли 70 г	Линейка Гурман	НА 100 % ВЫПЕЧЕННЫЙ	40	96	стр. 27
38972	B'Break бекон – Эмменталь (с пакетиком) x 2	Линейка Гурман	НА 100 % ВЫПЕЧЕННЫЙ	40	96	стр. 27
38885	B'Break чоризо (с пакетиком) x 2	Линейка Гурман	НА 100 % ВЫПЕЧЕННЫЙ	40	96	стр. 27
38884	B'Break оливки, маслины и розмарин (с пакетиком) x 2	Линейка Гурман	НА 100 % ВЫПЕЧЕННЫЙ	40	96	стр. 27
38888	B'Break мюсли с пакетиком x 2	Линейка Гурман	НА 100 % ВЫПЕЧЕННЫЙ	40	96	стр. 27
38887	B'Break какао-шоколадная крошка (с пакетиком) x 2	Линейка Гурман	НА 100 % ВЫПЕЧЕННЫЙ	40	96	стр. 27
38988	B'Break абрикос, фисташки, полбяная пшеница 70 г	Линейка Гурман	НА 100 % ВЫПЕЧЕННЫЙ	40	96	стр. 27
38989	B'Break инжир, миндаль, гречиха 70 г	Линейка Гурман	НА 100 % ВЫПЕЧЕННЫЙ	40	96	стр. 27

АССОРТИ

		Коллекция	Степень готовности	Шт. / кор.	Кор. на поддоне	
31588	Ассорти булочек «Престиж» 45 г	Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels	Частично выпеченный	90	64	стр. 19
33074	Ассорти булочек ромб 55 г	Линейка Классика Essentiels	Частично выпеченный	100	36	стр. 25
37551	Ассорти прямоугольных булочек 55 г	Линейка Классика Essentiels	Частично выпеченный	120	32	стр. 25
39199	Ассорти булочек «Элеганс» (30 скандинавских + 30 злаковых + 30 рогаликов)	Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels	Частично выпеченный	90	36	стр. 19

ХЛЕБ ДЛЯ ЗАКУСОК

		Коллекция	Степень готовности	Шт. / кор.	Кор. на поддоне	
30894	Хлеб с сухофруктами 180 г	Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels	Частично выпеченный	20	96	стр. 19

БАГЕТЫ

		Коллекция	Степень готовности	Шт. / кор.	Кор. на поддоне	
38841	Багет L'Amibiote 250 г	Здоровое питание	Частично выпеченный	25	36	стр. 13
38840	Багет L'Amibiote со злаками 250 г	Здоровое питание	Частично выпеченный	25	36	стр. 13
39488	Багет (100 % готовый) 250 г	Линейка Gourmets	**НА 100 % ВЫПЕЧЕННЫЙ**	20	36	стр. 22
38186	Lutécine 280 г	Линейка Bridor от Фредерика Лалоса	Частично выпеченный	22	36	стр. 20
38187	Lutécine со злаками 280 г	Линейка Bridor от Фредерика Лалоса	Частично выпеченный	22	36	стр. 20
33362	Багет парижский 280 г	Линейка Bridor от Фредерика Лалоса	Частично выпеченный	25	32	стр. 20
33364	Багет по-деревенски 280 г	Линейка Bridor от Фредерика Лалоса	Частично выпеченный	25	32	стр. 20
34790	Багет простой 280 г	Линейка Классика Essentiels	Частично выпеченный	25	32	стр. 24
34792	Багет по-деревенски 280 г	Линейка Классика Essentiels	Частично выпеченный	25	32	стр. 24
34791	Багет мультизерновой 280 г	Линейка Классика Essentiels	Частично выпеченный	25	32	стр. 24
37449	Багет ОРГАНИЧЕСКИЙ 280 г	ОРГАНИЧЕСКАЯ ПРОДУКЦИЯ	Частично выпеченный	22	32	стр. 15
32672	Багет 1778 280 г	Линейка Gourmets	Частично выпеченный	25	32	стр. 22
36831	Багет особый 280 г	Линейка Gourmets	Частично выпеченный	22	32	стр. 22
37450	Багет Парижский 400 г	Линейка Классика Essentiels	Частично выпеченный	14	32	стр. 24

ХЛЕБ НАРЕЗНОЙ

		Коллекция	Степень готовности	Шт. / кор.	Кор. на поддоне	
38147	Хлеб гречишный Пошон 280 г	Линейка Bridor от Фредерика Лалоса	Частично выпеченный	28	32	стр. 20
38148	Хлеб зерновой 280 г	Линейка Bridor от Фредерика Лалоса	Частично выпеченный	28	32	стр. 20
34503	Хлеб с мюсли 280 г	Линейка Bridor от Фредерика Лалоса	Частично выпеченный	26	32	стр. 21
39019	Хлеб-кирпичик Скандинавский ОРГАНИЧЕСКИЙ 280 г	ОРГАНИЧЕСКАЯ ПРОДУКЦИЯ	Частично выпеченный	28	32	стр. 15
32991	Хлеб порционный 300 г	Линейка Bridor от Фредерика Лалоса	Частично выпеченный	25	32	стр. 21

Арт.	Наименование	Коллекция	Степень готовности	Шт. / кор.	Кор. на поддоне	
34233	Хлеб цельнозерновой 330 г	Линейка Bridor от Фредерика Лалоса	Частично выпеченный	26	32	стр. 21
34110	Хлеб ржаной с лимоном 330	Линейка Bridor от Фредерика Лалоса	Частично выпеченный	26	32	стр. 21
34230	Хлеб Батард с инжиром 330 г	Линейка Bridor от Фредерика Лалоса	Частично выпеченный	26	32	стр. 21
33363	Хлеб Батард 330 г	Линейка Bridor от Фредерика Лалоса	Частично выпеченный	20	32	стр. 21
35030	Хлеб кирпичик ржаной 330 г	Линейка Gourmets	Частично выпеченный	26	32	стр. 23
35026	Хлеб кирпичик с инжиром 330 г	Линейка Гурман	Частично выпеченный	26	32	стр. 26
35110	Хлеб кирпичик с мюсли 330 г	Линейка Гурман	Частично выпеченный	26	32	стр. 26
38226	Хлеб-кирпичик Скандинавский 330 г	Линейка Évasions	Частично выпеченный	26	32	стр. 29
35261	Хлеб Панеттоне 330 г	Линейка Évasions	**НА 100 % ВЫПЕЧЕННЫЙ**	13	64	стр. 29
34671	Хлеб гречневый с изюмом 350 г	Линейка Bridor от Фредерика Лалоса	Частично выпеченный	20	32	стр. 21
37742	Хлеб с зернами и злаками 400 г	Линейка Gourmets	Частично выпеченный	18	32	стр. 23
37743	Хлеб Особый 400 г	Линейка Gourmets	Частично выпеченный	18	32	стр. 23
34234	Хлеб Кирпичик ржаной с грецким орехом 400 г	Линейка Bridor от Фредерика Лалоса	Частично выпеченный	25	32	стр. 21
37448	Хлеб деревенский ОРГАНИЧЕСКИЙ 400 г	ОРГАНИЧЕСКАЯ ПРОДУКЦИЯ	Частично выпеченный	15	32	стр. 15
32993	Хлеб гречишный Пошон 450 г	Линейка Bridor от Фредерика Лалоса	Частично выпеченный	16	24	стр. 20
32992	Хлеб зерновой 450 г	Линейка Bridor от Фредерика Лалоса	Частично выпеченный	16	32	стр. 20
34909	Хлеб полбяной большой 450 г	Линейка Gourmets	Частично выпеченный	18	24	стр. 23
33573	Хлеб-кирпичик полбяной с зернами тыквы и подсолнечника ОРГАНИЧЕСКИЙ 450 г	ОРГАНИЧЕСКАЯ ПРОДУКЦИЯ	Частично выпеченный	16	32	стр. 15
30734	Хлеб кирпичик по-деревенски 450 г	Линейка Gourmets	Частично выпеченный	25	20	стр. 23
30735	Булочка кирпичик по-деревенски с зернами и злаками 450 г	Линейка Gourmets	Частично выпеченный	30	20	стр. 23
35262	Хлеб деревенский «Твист» 500 г	Линейка Gourmets	Частично выпеченный	10	32	стр. 23
33365	Хлеб Батард 540 г	Линейка Bridor от Фредерика Лалоса	Частично выпеченный	14	24	стр. 21
34672	Хлеб Парижский большой 1,1 кг	Линейка Bridor от Фредерика Лалоса	Частично выпеченный	8	24	стр. 21
34673	Хлеб гречишный Пошон большой 1,1 кг	Линейка Bridor от Фредерика Лалоса	Частично выпеченный	8	24	стр. 21
34674	Хлеб зерновой большой 1,1 кг	Линейка Bridor от Фредерика Лалоса	Частично выпеченный	8	24	стр. 21

ХЛЕБ ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ

МИНИ-БАГЕТЫ

		Коллекция	Степень готовности	Шт. / кор.	Кор. на поддоне	
38287	Мини-багет особый 120 г	Линейка Gourmets	Частично выпеченный	50	32	стр. 22
38289	Мини-багет с зернами и злаками 120 г	Линейка Gourmets	Частично выпеченный	50	32	стр. 22
38288	Мини-багет ржаной со злаками 120 г	Линейка Gourmets	Частично выпеченный	50	32	стр. 22
34793	Мини-багет простой 140 г	Линейка Классика Essentiels	Частично выпеченный	50	32	стр. 24
34794	Мини-багет мультизерновой 140 г	Линейка Классика Essentiels	Частично выпеченный	50	32	стр. 24
35021	Мини-багет с маком 140 г	Линейка Классика Essentiels	Частично выпеченный	50	32	стр. 24
31610	Мини-багет простой 140 г	Линейка Gourmets	Частично выпеченный	25	64	стр. 22
31611	Багет сэндвичный деревенский со злаками 140 г	Линейка Gourmets	Частично выпеченный	28	64	стр. 22

ЧИАБАТТА

37140	Чиабатта простая 140 г	Линейка Évasions	Частично выпеченный	50	64	стр. 28
37147	Чиабатта с оливковым маслом 140 г	Линейка Évasions	Частично выпеченный	50	64	стр. 28
31612	Чиабатта с оливковым маслом и зелеными оливками 140 г	Линейка Évasions	Частично выпеченный	30	64	стр. 28
33432	Чиабатта с вялеными томатами и базиликом 140 г	Линейка Évasions	Частично выпеченный	25	64	стр. 28
33790	Чиабатта с оливковым маслом от Фредерика Лалоса 180 г	Линейка Bridor от Фредерика Лалоса	Частично выпеченный	36	32	стр. 28

МЯГКИЙ ХЛЕБ SO MOELLEUX

36417	SO moelleux простой 100 г	Линейка Évasions	Частично выпеченный	64	32	стр. 29
36100	SO moelleux простой 140 г	Линейка Évasions	Частично выпеченный	46	32	стр. 29
36421	SO moelleux 2 оливки, маслины и тимьян 100 г	Линейка Évasions	Частично выпеченный	64	32	стр. 29
36425	SO moelleux песто 100 г	Линейка Évasions	Частично выпеченный	64	32	стр. 29
36415	SO moelleux сушеные томаты 100 г	Линейка Évasions	Частично выпеченный	64	32	стр. 29
36108	SO moelleux сушеные томаты 140 г	Линейка Évasions	Частично выпеченный	46	32	стр. 29
36110	Хлеб Бриошь по-венски 130 г	Линейка Évasions	НА 100 % ВЫПЕЧЕННЫЙ	44	32	стр. 29

/ ВЕНСКАЯ ВЫПЕЧКА ПО-ФРАНЦУЗСКИ

КРУАССАНЫ

МИНИ И ОСНОВНЫЕ

		Коллекция	Жир	Степень готовности	Шт. / кор.	Кор. на поддоне	
32956	Мини-круассан 20 г	Savoureux	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	260	64	стр. 38
32921	Мини-круассан 20 г	Savoureux	Сливочное масло	СЫРЫЕ	200	96	стр. 38
30190	Мини-круассан 20 г	Savoureux	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	260	64	стр. 38
30179	Мини-круассан 20 г	Savoureux	Сливочное масло	СЫРЫЕ	200	96	стр. 38
34840	Мини-круассан 25 г	Классика	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	225	64	стр. 41
N! 39714	Мини-круассан 25 г	Irrésistibles	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	160	80	стр. 40
32181	Мини-круассан 25 г	Savoureux	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	225	64	стр. 38
33980	Мини-круассан 25 г	Éclat du Terroir	Сливочное масло	СЫРЫЕ	200	96	стр. 35
35506	Мини-круассан 25 г	Линейка Baker Solution	Жировая смесь	РАССТОЯННЫЕ	225	64	стр. 41
31026	Круассан 30 г	Классика	Сливочное масло	СЫРЫЕ	400	56	стр. 41
32881	Круассан 30 г	Savoureux	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	240	64	стр. 38
30194	Круассан 30 г	Savoureux	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	240	64	стр. 38
30192	Круассан 30 г	Savoureux	Сливочное масло	СЫРЫЕ	400	64	стр. 38
32974	Круассан 30 г	Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	195	64	стр. 33
31778	Круассан 30 г	Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	195	64	стр. 33
31800	Круассан 30 г	Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels	Сливочное масло	СЫРЫЕ	200	96	стр. 33
35191	Круассан 30 г	Éclat du Terroir	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	195	64	стр. 35
38564	Круассан ОРГАНИЧЕСКИЙ 30 г	ОРГАНИЧЕСКАЯ ПРОДУКЦИЯ	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	225	64	стр. 15

БОЛЬШАЯ ВЫПЕЧКА

33250	Круассан 40 г	Savoureux	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	165	64	стр. 39
30158	Круассан 50 г	Классика	Сливочное масло	СЫРЫЕ	200	64	стр. 41
32882	Круассан 50 г	Savoureux	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	120	64	стр. 39
30198	Круассан 50 г	Savoureux	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	120	64	стр. 39
32960	Круассан 50 г	Éclat du Terroir	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	120	64	стр. 35
32629	Круассан 55 г	Классика	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	110	64	стр. 41
30168	Круассан 60 г	Классика	Сливочное масло	СЫРЫЕ	180	64	стр. 41
31000	Круассан 60 г	Savoureux	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	70	64	стр. 39
30214	Круассан 60 г	Savoureux	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	70	64	стр. 39
30199	Круассан 60 г	Savoureux	Сливочное масло	СЫРЫЕ	180	64	стр. 39
34161	Круассан 60 г	Éclat du Terroir	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	70	64	стр. 35
37460	Круассан 60 г	Irrésistibles	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	70	64	стр. 40
32566	Круассан 70 г	Success	Сливочное масло	СЫРЫЕ	165	64	стр. 37
31802	Круассан 70 г	Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels	Сливочное масло	СЫРЫЕ	165	64	стр. 33

Арт.	Наименование	Коллекция	Жир	Степень готовности	Шт. / кор.	Кор. на поддоне	
36039	Круассан 65 г	Irrésistibles	Сливочное масло	СЫРЫЕ	180	64	стр. 40
31044	Круассан 70 г	Savoureux	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	60	64	стр. 39
30458	Круассан 70 г	Savoureux	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	60	64	стр. 39
33914	Круассан 70 г	Éclat du Terroir	Сливочное масло	СЫРЫЕ	165	64	стр. 35
32504	Круассан ОРГАНИЧЕСКИЙ 70 г	ОРГАНИЧЕСКАЯ ПРОДУКЦИЯ	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	60	64	стр. 15
35022	Круассан-рогалик 70 г	Éclat du Terroir	Сливочное масло	СЫРЫЕ	165	64	стр. 35
35203	Круассан-рогалик 70 г	Éclat du Terroir	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	70	64	стр. 35
37456	Круассан 70 г	Créations d'Honoré	Сливочное масло	СЫРЫЕ	165	64	стр. 36
38912	Круассан 70 г	Créations d'Honoré	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	60	64	стр. 36
33230	Круассан 70 г	Éclat du Terroir	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	70	64	стр. 35
37383	Круассан 70 г	Éclat du Terroir	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	70	64	стр. 35
35508	Круассан 70 г	Линейка Baker Solution	Жировая смесь	РАССТОЯННЫЕ	64	64	стр. 41
30063	Круассан 71 г	Savoureux	Сливочное масло	СЫРЫЕ	150	64	стр. 39
38317	Круассан 75 г	Irrésistibles	Сливочное масло	СЫРЫЕ	150	64	стр. 40
32562	Круассан-рогалик 80 г	Классика	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	60	64	стр. 41
35653	Круассан 80 г	Savoureux	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	60	64	стр. 39
35099	Круассан 80 г	Savoureux	Сливочное масло	СЫРЫЕ	150	64	стр. 39
N! 39621	Круассан-рогалик 80 г	Savoureux	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	56	64	стр. 39
N! 39723	Круассан-рогалик 80 г	Éclat du Terroir	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	70	64	стр. 35
30995	Круассан 80 г	Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels	Сливочное масло	СЫРЫЕ	120	64	стр. 33
35511	Круассан 80 г	Классика	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	60	64	стр. 41
31780	Круассан 80 г	Éclat du Terroir	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	60	64	стр. 35
35676	Круассан 90 г	Savoureux	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	50	64	стр. 39

БУЛОЧКИ С ШОКОЛАДОМ

МИНИ И ОСНОВНЫЕ

Арт.	Наименование	Коллекция	Жир	Степень готовности	Шт. / кор.	Кор. на поддоне	
34853	Мини-булочка с шоколадом 25 г	Классика	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	250	64	стр. 41
32182	Мини-булочка с шоколадом 25 г	Savoureux	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	250	64	стр. 38
N! 39713	Мини-булочка с шоколадом 28 г	Irrésistibles	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	160	64	стр. 40
35507	Мини-булочка с шоколадом 28 г	Линейка Baker Solution	Жировая смесь	РАССТОЯННЫЕ	260	64	стр. 41
32958	Мини-булочка с шоколадом 28 г	Savoureux	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	260	64	стр. 38
32922	Мини-булочка с шоколадом 28 г	Savoureux	Сливочное масло	СЫРЫЕ	200	96	стр. 38
30122	Мини-булочка с шоколадом 28 г	Savoureux	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	260	64	стр. 38
30109	Мини-булочка с шоколадом 28 г	Savoureux	Сливочное масло	СЫРЫЕ	200	96	стр. 38
33981	Мини-булочка с шоколадом 30 г	Éclat du Terroir	Сливочное масло	СЫРЫЕ	200	96	стр. 35
31025	Булочка с шоколадом 32 г	Классика	Сливочное масло	СЫРЫЕ	340	56	стр. 41
32918	Булочка с шоколадом 32 г	Savoureux	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	240	64	стр. 38
30128	Булочка с шоколадом 32 г	Savoureux	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	240	64	стр. 38
32973	Булочка с шоколадом 35 г	Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	210	64	стр. 33
31776	Булочка с шоколадом 35 г	Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	210	64	стр. 33
31801	Булочка с шоколадом 35 г	Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels	Сливочное масло	СЫРЫЕ	200	96	стр. 33
35192	Булочка с шоколадом 35 г	Éclat du Terroir	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	210	64	стр. 35
38563	Булочка с шоколадом ОРГАНИЧЕСКАЯ 35 г	ОРГАНИЧЕСКАЯ ПРОДУКЦИЯ	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	210	64	стр. 15

БОЛЬШАЯ ВЫПЕЧКА

35419	Булочка с шоколадом 55 г	Savoureux	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	100	64	стр. 39
33751	Булочка с шоколадом 65 г	Классика	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	90	64	стр. 41
32822	Булочка с шоколадом 65 г	Savoureux	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	90	64	стр. 39
30095	Булочка с шоколадом 70 г	Классика	Сливочное масло	СЫРЫЕ	180	64	стр. 41
30147	Булочка с шоколадом 70 г	Savoureux	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	90	64	стр. 39
30132	Булочка с шоколадом 70 г	Savoureux	Сливочное масло	СЫРЫЕ	180	64	стр. 39
34162	Булочка с шоколадом 70 г	Éclat du Terroir	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	90	64	стр. 35
34557	Булочка с шоколадом 70 г	Success	Сливочное масло	СЫРЫЕ	180	64	стр. 37
37461	Булочка с шоколадом 70 г	Irrésistibles	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	76	64	стр. 40
34581	Булочка с шоколадом 75 г	Классика	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	70	64	стр. 41
36040	Булочка с шоколадом 75 г	Irrésistibles	Сливочное масло	СЫРЫЕ	165	64	стр. 40
31001	Булочка с шоколадом 75 г	Savoureux	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	70	64	стр. 39
32564	Булочка с шоколадом ОРГАНИЧЕСКАЯ 75 г	ОРГАНИЧЕСКАЯ ПРОДУКЦИЯ	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	70	64	стр. 15
35509	Булочка с шоколадом 80 г	Линейка Baker Solution	Жировая смесь	РАССТОЯННЫЕ	70	64	стр. 41
31027	Булочка с шоколадом 80 г	Классика	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	70	64	стр. 41
32099	Булочка с шоколадом 80 г	Savoureux	Сливочное масло	СЫРЫЕ	150	64	стр. 39
32577	Булочка с шоколадом 80 г	Success	Сливочное масло	СЫРЫЕ	150	64	стр. 37
31803	Булочка с шоколадом 80 г	Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels	Сливочное масло	СЫРЫЕ	150	64	стр. 33

БОЛЬШАЯ ВЫПЕЧКА (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

Арт.	Наименование	Коллекция	Жир	Степень готовности	Шт. / кор.	Кор. на поддоне	
31691	Булочка с шоколадом 80 г	Éclat du Terroir	Сливочное масло	СЫРЫЕ	150	64	стр. 35
31792	Булочка с шоколадом 80 г	Éclat du Terroir	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	60	64	стр. 35
37457	Булочка с шоколадом 80 г	Créations d'Honoré	Сливочное масло	СЫРЫЕ	150	64	стр. 36
38911	Булочка с шоколадом 80 г	Créations d'Honoré	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	54	64	стр. 36
38318	Булочка с шоколадом 85 г	Irrésistibles	Сливочное масло	СЫРЫЕ	135	64	стр. 40
N! 39722	Булочка с шоколадом 90 г	Éclat du Terroir	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	60	64	стр. 35
32434	Булочка с шоколадом Макси 150 г	Классика	Сливочное масло	СЫРЫЕ	84	56	стр. 41
32717	Булочка с шоколадом Макси 150 г	Классика	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	36	64	стр. 41

УЛИТКИ С ИЗЮМОМ

Арт.	Наименование	Коллекция	Жир	Степень готовности	Шт. / кор.	Кор. на поддоне	
МИНИ И ОСНОВНЫЕ							
34854	Мини-улитка с изюмом 30 г	Классика	Сливочное масло	Сливочное масло	260	64	стр. 41
32183	Мини-улитка с изюмом 30 г	Savoureux	Сливочное масло	Сливочное масло	260	64	стр. 38
32923	Мини-улитка с изюмом 30 г	Savoureux	Сливочное масло	Сливочное масло	200	96	стр. 38
30294	Мини-улитка с изюмом 30 г	Savoureux	Сливочное масло	Сливочное масло	260	64	стр. 38
30281	Мини-улитка с изюмом 30 г	Savoureux	Сливочное масло	Сливочное масло	200	96	стр. 38
32972	Улитка с изюмом 30 г	Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels	Сливочное масло	Сливочное масло	230	64	стр. 33
31290	Улитка с изюмом 30 г	Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels	Сливочное масло	Сливочное масло	230	64	стр. 33
30300	Улитка с изюмом 30 г	Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels	Сливочное масло	Сливочное масло	400	64	стр. 33
35193	Улитка с изюмом 30 г	Éclat du Terroir	Сливочное масло	Сливочное масло	230	64	стр. 35
33982	Мини-улитка с изюмом 35 г	Éclat du Terroir	Сливочное масло	Сливочное масло	200	96	стр. 35
31024	Улитка с изюмом 35 г	Классика	Сливочное масло	Сливочное масло	360	64	стр. 41
32919	Улитка с изюмом 35 г	Savoureux	Сливочное масло	Сливочное масло	260	64	стр. 38
30298	Улитка с изюмом 35 г	Savoureux	Сливочное масло	Сливочное масло	260	64	стр. 38
30292	Улитка с изюмом 35 г	Savoureux	Сливочное масло	Сливочное масло	360	64	стр. 38
БОЛЬШАЯ ВЫПЕЧКА							
35712	Улитка с изюмом 96 г	Savoureux	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	66	64	стр. 39
30261	Улитка с изюмом 105 г	Классика	Сливочное масло	СЫРЫЕ	120	64	стр. 41
30277	Улитка с изюмом 105 г	Savoureux	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	60	64	стр. 39
30269	Улитка с изюмом 105 г	Savoureux	Сливочное масло	СЫРЫЕ	120	64	стр. 39
31002	Улитка с изюмом 110 г	Savoureux	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	60	64	стр. 39
38606	Улитка с изюмом ОРГАНИЧЕСКАЯ 110 г	ОРГАНИЧЕСКАЯ ПРОДУКЦИЯ	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	60	64	стр. 15
32659	Улитка с изюмом 120 г	Классика	Сливочное масло	СЫРЫЕ	105	64	стр. 41
33453	Улитка с изюмом 120 г	Éclat du Terroir	Сливочное масло	СЫРЫЕ	99	64	стр. 35
32569	Улитка с изюмом 130 г	Éclat du Terroir	Сливочное масло	СЫРЫЕ	90	64	стр. 35
N! 39743	Улитка с изюмом 130 г	Éclat du Terroir	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	50	64	стр. 35

ПИРОЖКИ С ЯБЛОКАМИ

Арт.	Наименование	Коллекция	Жир	Степень готовности	Шт. / кор.	Кор. на поддоне	
ОСНОВНАЯ ВЫПЕЧКА							
32924	Пирожок с яблоками 40 г	Savoureux	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	255	64	стр. 38
31252	Пирожок с яблоками 40 г	Savoureux	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	255	64	стр. 38
30227	Пирожок с яблоками 40 г	Линейка Bridor От Lenôtre Professionnels	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	255	64	стр. 33
БОЛЬШАЯ ВЫПЕЧКА							
30228	Пирожок с яблоками 105 г	Savoureux	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	50	96	стр. 39
32670	Пирожок с яблоками и ванилью 105 г	Savoureux	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	50	96	стр. 39
30234	Пирожок с яблоками 105 г	Savoureux	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	50	96	стр. 39
38509	Пирожок с яблоками 100 г	Линейка Baker Solution	Растительные жиры	РАССТОЯННЫЕ	50	96	стр. 41
38410	Пирожок с яблоками ОРГАНИЧЕСКИЙ 110 г	ОРГАНИЧЕСКАЯ ПРОДУКЦИЯ	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	50	96	стр. 15

АССОРТИ

Арт.	Наименование	Коллекция	Жир	Степень готовности	Шт. / кор.	Кор. на поддоне	
33320	Ассорти венской выпечки – 3 x 45 шт.	Savoureux	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	135	96	стр. 38
30220	Ассорти венской выпечки – 3 x 45 шт.	Savoureux	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	135	96	стр. 38
38365	Ассорти круассанов 60 г x 35 и Булочек с шоколадом 70 г x 35	Irrésistibles	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	70	64	стр. 40

/ ВЕНСКАЯ ВЫПЕЧКА ГУРМАН

МИНИ-ВЫПЕЧКА

СЛАДОСТИ

		Жир	Степень готовности	Шт. / кор.	Кор. на поддоне	
31701	Мини-косичка с шоколадом 28 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	100	96	стр. 43
31293	Мини-косичка с шоколадом 28 г	Сливочное масло	СЫРЫЕ	180	96	стр. 43
32156	Мини-косичка с клюквой 30 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	100	96	стр. 43
32157	Мини-улитка с корицей 35 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	260	64	стр. 43
32330	Мини-булочка Экстраваганс с заварным кремом 40 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	180	64	стр. 43
32232	Ассорти мини-сладостей	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	140	96	стр. 43

БУЛОЧКИ «ФАНТАЗИЯ»

38234	Мини-Конфетти с клубникой и миндалем 30 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	150	80	стр. 42
39205	Мини-язычок «Мюсли-черника» 35 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	150	64	стр. 42
39206	Мини-булочка Экстраваганс Вареная сгущенка 35 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	150	64	стр. 42
39207	Мини-корзиночка «Какао-лесной орех» 35 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	150	64	стр. 42
39200	Ассорти мини-булочек «Фантазия»	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	200	56	стр. 42

ЛАКОМСТВА

31701	Мини-косичка с шоколадом 28 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	100	96	стр. 42
36815	Мини-булочка Экстраваганс с малиной 35 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	150	64	стр. 42
36821	Мини-язычки с пралине 35 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	150	64	стр. 42
36814	Мини-пирожное с заварным кремом и мадагаскарской ванилью 40 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	150	64	стр. 42
36822	Ассорти мини-лакомств	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	200	64	стр. 42

МИНИ-КОНФЕТТИ

38235	Мини-Конфетти с пралине и шоколадом 30 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	150	80	стр. 43
38234	Мини-Конфетти с клубникой и миндалем 30 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	150	80	стр. 43
38233	Мини-Конфетти с лимонным Чизкейком 30 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	150	80	стр. 43
38257	Ассорти мини-Конфетти	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	150	80	стр. 43

УЛИТКИ ЛИНЕЙКИ BRIDOR OT LENÔTRE PROFESSIONNELS

36731	Мини-улитка с орехами и карамелью 40 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	120	96	стр. 32
36732	Мини-улитка с шоколадом и клюквой 40 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	120	96	стр. 32
36733	Мини-улитка с яблоком татен 40 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	120	96	стр. 32
36734	Ассорти мини-улиток «Радуга»	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	180	64	стр. 32

КОРЗИНОЧКИ

		Жир	Степень готовности	Шт. / кор.	Кор. на поддоне	
31105	Мини-корзиночка с клубникой 40 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	100	96	стр. 43
31104	Мини-корзиночка с вишней 40 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	100	96	стр. 43
31103	Мини-корзиночка с манго 40 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	100	96	стр. 43
31106	Мини-корзиночка с яблоком татен 40 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	100	96	стр. 43
31507	Ассорти мини-корзиночек с фруктами 40 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	100	96	стр. 43

БРИОШИ

30028	Мини-булочка Бриошь 30 г	Сливочное масло	СЫРЫЕ	400	64	стр. 43
35431	Булочка Бриошь на чистом сливочном масле с сахаром 50 г	Продукция без глютена	НА 100 % ВЫПЕЧЕННЫЙ	50	64	стр. 12
30031	Булочка Бриошь 60 г	Сливочное масло	СЫРЫЕ	210	64	стр. 43

МАКСИ-ГУРМАН

ЭКСТРАВАГАНС

		Жир	Степень готовности	Шт. / кор.	Кор. на поддоне	
32063	Булочка Экстраваганс с заварным кремом 90 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	70	64	стр. 45
38852	Булочка Экстраваганс с вареной сгущенкой 90 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	60	64	стр. 45
36622	Булочка Экстраваганс с заварным кремом и шоколадом 95 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	70	64	стр. 45
37744	Булочка Экстраваганс с мюсли и черникой 95 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	60	64	стр. 45
37745	Булочка Экстраваганс с тремя видами шоколада 95 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	60	64	стр. 45

КРУАССАНЫ С НАЧИНКОЙ

37459	Круассан с начинкой какао-лесной орех 70	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	56	80	стр. 44
36670	Круассан с абрикосовой начинкой 90 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	44	80	стр. 44
36671	Круассан с малиновой начинкой 90 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	44	80	стр. 44
36672	Круассан с начинкой какао-лесной орех 90 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	44	80	стр. 44
36673	Круассан с заварным кремом 90 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	44	80	стр. 44
34421	Круассан с миндальной начинкой 90 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	60	64	стр. 44
34420	Круассан с начинкой какао-лесной орех 90	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	60	64	стр. 44
35716	Круассан с миндальной начинкой и миндалем 95 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	60	64	стр. 44
38539	Круассан веганский с малиновой начинкой 90 г	Растительные жиры	РАССТОЯННЫЕ	44	80	стр. 44

КОСИЧКИ

34045	Косичка с абрикосом 85 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	70	64	стр. 45
34044	Косичка с малиной 85 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	70	64	стр. 45
30308	Косичка с шоколадом 90 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	70	64	стр. 45
33927	Косичка с молочным шоколадом 90 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	70	64	стр. 45
32155	Косичка с клюквой 90 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	70	64	стр. 45

КОСИЧКИ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

		Жир	Степень готовности	Шт. / кор.	Кор. на поддоне	
33472	Косичка с абрикосом 110 г	Сливочное масло	СЫРЫЕ	65	64	стр. 45
33471	Косичка с малиной 110 г	Сливочное масло	СЫРЫЕ	65	64	стр. 45
34060	Косичка с шоколадом 110 г	Сливочное масло	СЫРЫЕ	65	64	стр. 45
30302	Косичка с шоколадом 120 г	Сливочное масло	СЫРЫЕ	65	64	стр. 45

ШВЕЙЦАРСКИЕ СЛОЙКИ

33441	Слойка Швейцарская с шоколадом 100 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	70	64	стр. 46
30042	Слойка Швейцарская с шоколадом 120 г	Сливочное масло	СЫРЫЕ	70	80	стр. 46

ФИРМЕННАЯ ПРОДУКЦИЯ

38184	Улитка с сахаром Брейз'н'Ролл 85 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	60	96	стр. 46
30310	Булочка треугольная с миндалем 90 г	Сливочное масло	СЫРЫЕ	100	56	стр. 46
38557	Булочка с кленовым сиропом и орехом-пекан 90 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	70	64	стр. 46
32443	Слойка «Медвежья лапка» какао-лесной орех 80 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	40	96	стр. 46
35161	Слойка «Медвежья лапка» какао-лесной орех 100 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	30	96	стр. 46
32160	Улитка с корицей 100 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	60	64	стр. 46
30000	Круассан с абрикосами 115 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	40	96	стр. 46
30009	Круассан с абрикосами 115 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	60	64	стр. 46

ЛИНЕЙКА ÉVASIONS МИНИ

35681	Мини-круассан мультизерновой 35 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	180	64	стр. 47
35730	Мини-круассан «Заатар» 35 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	195	64	стр. 47

ЛИНЕЙКА ÉVASIONS МАКСИ

38185	Круассан деревенский 70 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	70	64	стр. 47
38488	Круассан «Заатар» 70 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	60	80	стр. 47
34732	Круассан мультизерновой 70 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	70	64	стр. 47
38832	Круассан-брецель 80 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	50	64	стр. 47

/ СНЭКИ

МИНИ-СНЭКИ

		Жир	Степень готовности	Шт. / кор.	Кор. на поддоне	
38926	Мини-улитка песто 30 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	225	64	стр. 49
38929	Мини-улитка пицца 35 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	225	64	стр. 49
38925	Мини-улитка с сыром 35 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	225	64	стр. 49
38928	Ассорти сытных мини-улиток	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	225	64	стр. 49
38798	Булочка Экстраваганс с сыром 35 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	180	64	стр. 49

TARTI'S (ТАРТИС)

		Жир	Степень готовности	Шт. / кор.	Кор. на поддоне	
39158	Tarti's «Курица с карри и кокосом» 85 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	70	64	стр. 49
39159	Tarti's «Прованские овощи» 85 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	70	64	стр. 49
39156	Tarti's «Томаты и козий сыр» 85 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	70	64	стр. 49

КОСИЧКИ

		Жир	Степень готовности	Шт. / кор.	Кор. на поддоне	
38239	Косичка-пицца 90 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	70	64	стр. 50
38238	Косичка с луком и сыром 90 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	70	64	стр. 50

КРУАССАНЫ С НАЧИНКОЙ

		Жир	Степень готовности	Шт. / кор.	Кор. на поддоне	
37455	Круассан с сыром 90 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	60	64	стр. 50
37540	Круассан с ветчиной и сыром 90 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	60	64	стр. 50

УЛИТКИ

		Жир	Степень готовности	Шт. / кор.	Кор. на поддоне	
33123	Улитка с ветчиной и сыром 120 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	54	64	стр. 50
33140	Улитка-пицца 120 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	54	64	стр. 50

КОРЗИНОЧКИ

		Жир	Степень готовности	Шт. / кор.	Кор. на поддоне	
34401	Корзиночка с ветчиной и сыром 100 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	70	64	стр. 50

БАН'Н'РОЛЛ

		Жир	Степень готовности	Шт. / кор.	Кор. на поддоне	
36967	Булочка Бан'н'Ролл 85 г	Сливочное масло	РАССТОЯННЫЕ	50	80	стр. 51

/ ПИРОЖНЫЕ

ПИРОЖНЫЕ МАКАРОН

		Коллекция	Степень готовности	Шт. / кор.	Кор. на поддоне	
33440	Набор №1 из 96 макарон +/- 12 г	Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels	Готово к подаче	2 подноса по 48 шт	132	стр. 52
34111	Набор № 2 из 96 макарон +/- 12 г	Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels	Готово к подаче	2 подноса по 48 шт	132	стр. 52
35720	Ванильные +/- 12 г	Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels	Готово к подаче	2 подноса по 48 шт	132	стр. 52
35721	Малиновое повидло +/-12 г	Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels	Готово к подаче	2 подноса по 48 шт	132	стр. 52
35722	Шоколадные +/- 12 г	Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels	Готово к подаче	2 подноса по 48 шт	132	стр. 52
35723	Лимонные +/-12 г	Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels	Готово к подаче	2 подноса по 48 шт	132	стр. 52
35724	Карамель с соленым маслом +/- 12 г	Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels	Готово к подаче	2 подноса по 48 шт	132	стр. 52
35725	Фисташковые +/-12 г	Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels	Готово к подаче	2 подноса по 48 шт	132	стр. 52
35726	Кофейные +/-12 г	Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels	Готово к подаче	2 подноса по 48 шт	132	стр. 52
36173	Классические вкусы +/- 12 г	Коллекция Bridor	Готово к подаче	1 поднос по 48 шт.	250	стр. 53
36428	Коллекция весна – лето +/-12 г	Коллекция Bridor	Готово к подаче	1 поднос по 48 шт.	250	стр. 53
36875	Коллекция осень – зима +/- 12 г	Коллекция Bridor	Готово к подаче	1 поднос по 48 шт.	250	стр. 53
38200	Набор из 8 макарон +/- 12 г	Коллекция Bridor	Готово к подаче	1 набор из 8 шт	88	стр. 53

ПТИФУРЫ

		Коллекция	Степень готовности	Шт. / кор.	Кор. на поддоне	
35980	Поднос «Вандом» 380 г	Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels	Готово к подаче	2 подноса по 28 шт.	200	стр. 52
35981	Поднос «Коричневый алмаз» 387 г	Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels	Готово к подаче	2 подноса по 35 шт.	200	стр. 52
35982	Поднос «Версаль» 854 г	Линейка Bridor от Lenôtre Professionnels	Готово к подаче	1 поднос из 63 шт.	200	стр. 52
35646	Поднос пирожных финансье So Moelleux +/- 11 г	Коллекция Bridor	Готово к подаче	1 поднос из 48 шт	312	стр. 53

БУЛОЧКИ «МАДЛЕН»

		Коллекция	Степень готовности	Шт. / кор.	Кор. на поддоне	
35430	Булочка Мадлен на чистом сливочном масле 30 г	Продукция без глютена	**НА 100 % ВЫПЕЧЕННЫЙ**	50	96	стр. 12
38982	Булочка Мадлен простая 45 г	Коллекция Bridor	Готово к подаче	54	98	стр. 53
38983	Мадлен какао-лесной орех 55 г	Коллекция Bridor	Готово к подаче	54	98	стр. 53

МИНИ-ПИРОЖНЫЕ «ШУ»

		Коллекция	Степень готовности	Шт. / кор.	Кор. на поддоне	
39052	Мини-пирожное Шу 20 г	Коллекция Bridor	**РАССТОЯННЫЕ**	384	44	стр. 53

МАФФИНЫ

		Коллекция	Степень готовности	Шт. / кор.	Кор. на поддоне	
38976	Шоколадный мини-маффин с шоколадной крошкой 25 г	Коллекция Bridor	Готово к подаче	42	200	стр. 53
38977	Черничный мини-маффин с корочкой крамбл 25 г	Коллекция Bridor	Готово к подаче	42	200	стр. 53
38979	Классический мини-маффин с шоколадной крошкой 25 г	Коллекция Bridor	Готово к подаче	42	200	стр. 53
38973	Шоколадный маффин с ломтиками шоколада 95 г	Коллекция Bridor	Готово к подаче	28	72	стр. 53
38975	Классический маффин с ломтиками шоколада 95 г	Коллекция Bridor	Готово к подаче	28	72	стр. 53
38974	Черничный маффин с корочкой крамбл 95 г	Коллекция Bridor	Готово к подаче	28	72	стр. 53
38978	Шоколадный маффин с шоколадно-ореховой начинкой и ломтиками шоколада 120 г	Коллекция Bridor	Готово к подаче	28	72	стр. 53

КОМПАНИЯ BRIDOR К ВАШИМ УСЛУГАМ

ВСЕГДА РЯДОМ

/ BRIDOR.COM

ВАШ ОНЛАЙН-КАТАЛОГ.

Продукция: на нашем веб-сайте представлены наши превосходные кондитерские изделия, венская выпечка и хлеб.

Материалы: ознакомьтесь с нашими каталогами, рецептами, а также видеоруководствами по доведению до готовности.

Личный кабинет: воспользуйтесь личным кабинетом[1] для просмотра выбранной продукции и записей транзакций, работы с персональным редактором каталогов, а также доступа к сервисному обслуживанию.

/ BRIDOR APP

ПОМОЩНИК В ПРИГОТОВЛЕНИИ НАШЕГО ХЛЕБА И ВЕНСКОЙ ВЫПЕЧКИ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА.

ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ВЫСОКОГО КАЧЕСТВЕ ВЫПЕЧКИ ВЫПОЛНЯЙТЕ ПРОЦЕДУРУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАЖДЫЕ ДВА ЧАСА

Приложение для профессионалов гостиничного дела, в котором учитываются различные аспекты планирования завтраков и кофе-брейков.

Укажите данные:

- Тип продукта
- Тип печи
- Кол-во противней
- Число клиентов
- Время обслуживания

Загрузите в App Store

ДОСТУПНО В Google Play

/ БОГАТЫЙ ОПЫТ В РЕАЛИЗАЦИИ И ПРОИЗВОДСТВЕ

200 МЕНЕДЖЕРОВ И ПЕКАРЕЙ, 150 ИЗ КОТОРЫХ РАБОТАЮТ ЗА ПРЕДЕЛАМИ ФРАНЦИИ И ПО ВСЕМУ МИРУ!

/ BRIDOR CONNECT

ВАША ДИСТАНЦИОННАЯ СЛУЖБА ПОДДЕРЖКИ.

Телефоны для связи с нашими техническими специалистами по вопросам приготовления продукции:
08 002 810 40[2]

- 7:00–11:00
- С понедельника по пятницу

(1) Для доступа к учетной записи необходимо отправить соответствующий запрос нашим сотрудникам. (commercialfrance@groupeleduff.com для Франции / exportsales@groupeleduff.com — международный).

(2) Бесплатная горячая линия / Услуга доступна только на территории метрополии Франции.

SHARE

THE BAKERY CULTURES OF THE WORLD

SHARE

THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD

PEFC 10-31-1614 - Напечатано при помощи растительных чернил.

BR44RUV3 - Издание: январь 2021 года - Реальный внешний вид продукта может отличаться - Фотографии: Франк Амель (Franck Hamel) - A point studio - Studio Rougeeau - Бруно Пеншеер (Bruno Panchèvre) Жульен Мора (Julien Mota) - iStock - Shutterstock - Studio Mixture - Амели Рош (Amélie Roche) - Clan d'oeil - Шарлотт Стремваль (Charlotte Stromwalt) - Франк Буассельє (Franck Boisselier)

www.bridor.com

Контактный адрес (Франция): commercialfrance@groupeleduff.com
Контактный адрес (международный): exportsales@groupeleduff.com

Телефон в РОССИИ и странах СНГ: +7 963 698 00 64

Bridor – Z.A. Olivet – 35530 Servon-sur-Vilaine - Франция – Тел.: +33 (0)2 99 00 11 67 — Факс: +33 (0)2 99 00 21 26

GROUPE LE DUFF

BRIDOR – ФИРМЕННЫЙ ЗНАК ГРУППЫ LE DUFF