



SHARE

THE BAKERY CULTURES  
OF THE WORLD



**SHARE**  
**THE BAKERY CULTURES  
OF THE WORLD**

# NUESTRA RAZÓN DE SER



**PHILIPPE MORIN**  
*Director General*

**LA PASIÓN PANADERA, DESDE SU CREACIÓN POR LOUIS LE DUFF EN 1988, ES LO QUE MOTIVA A LOS EQUIPOS DE BRIDOR.**

**El pan se encuentra en nuestro día a día, en todas partes del mundo.**

Forma parte de nuestro patrimonio cultural y cada país tiene su propia cultura panadera: viva, singular, que se transmite de generación en generación.

Entre tradición y modernidad, de forma local y global, las recetas se cruzan y se reinventan según las necesidades del consumidor.

**Apoyar y compartir todas las culturas panaderas del mundo**

De la baguette francesa al sabroso pavé nórdico, del croissant de pura mantequilla al croissant japonés con judías rojas, de la chapati hindú al pao de queijo brasileño, nos inspiramos en el extraordinario buen hacer de los panaderos y chefs del mundo entero para crear productos excepcionales...

Panes y bollería, auténticos y sabrosos, sanos y naturales, que respetan cada particularidad local.

**Desde su creación, la pasión panadera es lo que motiva a Bridor:**

- Imaginar y elaborar nuevas recetas haciendo vivir la diversidad de los sabores
- Desarrollar la excelencia de nuestros ingredientes y de nuestras líneas de suministro
- Conjugar poder industrial y talento del buen hacer
- Defender con intransigencia la calidad y el sabor
- Situar a las mujeres y a los hombres en el centro de nuestras acciones para un proceso más responsable...

**La misión de Bridor, es todo esto.**

Juntos compartimos los talentos y las culturas panaderas para llevar a todas las mesas los mejores productos panaderos, en más de 100 países a través del mundo.

**BRIDOR,**

Share the bakery cultures of the world

# UN COMPROMISO QUE SE HA VUELTO INDISPENSABLE PARA NUESTRO PLANETA

Los consumidores tienen desde hace varios años grandes expectativas de transparencia y autenticidad. Aunque estas expectativas estaban concentradas principalmente en los productos que consumen. La urgencia climática refuerza en la actualidad sus necesidades de coherencia. Esperan de las empresas un compromiso real, responsable y duradero.

Nuestro papel como actor indispensable de la panadería es aportar soluciones y acompañar a nuestros clientes para ayudarlos a responder lo mejor posible a sus consumidores.

Desde hace más de 30 años, Bridor está comprometido ofreciendo productos de calidad, elaborados con el respeto del ser humano y del medio ambiente.

Con un espíritu de transparencia, nos parece esencial presentarle las acciones que hemos implantado para guiar nuestro enfoque de compromiso sostenible. De esta forma, actuamos y seguiremos actuando para:

- / La calidad de nuestros ingredientes
- / La salud y el bienestar de los consumidores
- / La protección de nuestro entorno
- / El respeto de las mujeres y de los hombres que nos acompañan



## LA CALIDAD DE NUESTROS INGREDIENTES

**La calidad y el origen de nuestros ingredientes  
en el centro de nuestra razón de ser**

SELECCIONAMOS NUESTROS INGREDIENTES  
DE MANERA MINUCIOSA Y ESTRICTA.

- / Ante todo de origen francés y procedentes principalmente de producciones situadas cerca de los centros de producción.
- / Predominantemente etiquetadas y certificadas:
  - Harina Label Rouge<sup>1</sup> y procedente de sectores agrícolas responsables.
  - Mantequilla DOP Charentes-Poitou, BÍO.
  - Chocolate<sup>2</sup> procedente del comercio justo (etiquetado UTZ o Fairtrade).
  - Ingredientes procedentes de la agricultura biológica para nuestra gama específica.



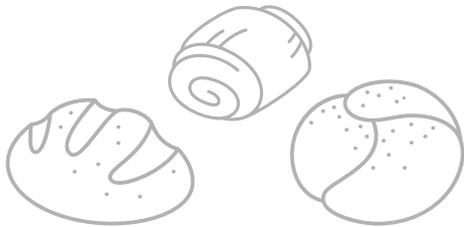
- / Con especial atención al bienestar animal:
  - huevos procedentes de gallinas criadas en libertad desde el 1 de enero de 2019 para los productos Bridor.
  - Sector de ganadería controlado para la mantequilla.
- / Una política clean label que predomina en más del 70 % de nuestras referencias:
  - 100 % de ingredientes de origen natural.
  - Sin colorantes, aromas ni aditivos artificiales



## LA SALUD Y EL BIENESTAR DE LOS CONSUMIDORES

**Compromiso para un bienestar superior y comer mejor**

OFRECER PRODUCTOS AL SERVICIO DEL BIENESTAR SUPERIOR Y DEL BUEN COMER ES UNA PRIORIDAD PARA NOSOTROS Y NUESTRO SERVICIO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO:



- Pioneros en Bio desde hace 10 años:** la gama más completa del mercado.
- Creación de l'Amibiote :** Primera marca de panes con beneficios demostrados por un sólido estudio clínico (ClinicalTrials.gov).
- Creación de gamas específicas:** sin gluten, vegetariana.



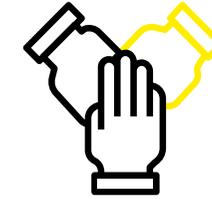
## LA PROTECCIÓN DE NUESTRO ENTORNO

**Una causa en el centro de nuestras preocupaciones**

APEGADOS A NUESTRA TIERRA Y A NUESTRO ENTORNO, PARTICIPAMOS EN SU DESARROLLO ECONÓMICO Y EN SU CONSERVACIÓN.

### ACCIONES DIARIAS

- Firma del pacto mundial de la ONU en 2014.**
- Clasificación Ecovadis desde 2014.**
- Controles y acciones constantes para un uso sostenible de los recursos (energías, agua).**
- Animación de un programa de gestión de residuos creado y supervisado:**
  - Reducción del 15 % de vertidos de aguas residuales.
  - El 100 % de nuestra agua se utiliza para el riego de los campos vecinos.
  - En 2018, el 91 % de los residuos fueron reciclados y el 98 % de los desechos fueron recuperados, por ejemplo en alimentación animal, valorización de los tejidos, reciclaje, valorización energética (calefacción de edificios y equipamientos municipales de Rennes y Laval). El desperdicio alimentario se evita también mediante dones a asociaciones (Les Restos du coeur, Petites soeurs des pauvres, Cruz Roja francesa).
- Disminución de nuestra huella de carbono:**
  - Balance de carbono y establecimiento de un plan de acción para reducir las emisiones de CO<sub>2</sub>.
  - Optimización de la calidad de las cajas para los envíos en Francia: ahorro de 2.000 Toneladas de cajas al año.
  - Optimización del llenado de los camiones para las entregas de materias primas.



## RESPECTO DE LAS MUJERES Y DE LOS HOMBRES

**El ser humano es el único valor**

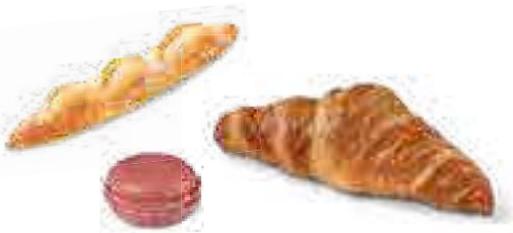
CONCEDER UNA ATENCIÓN ESPECIAL A LAS MUJERES Y A LOS HOMBRES QUE TRABAJAN CADA DÍA A NUESTRO LADO.

- Implantación de una política de igualdad y equidad en el trabajo.**
  - Promoción de la equidad H/M (nota del 93 %).
  - Desarrollo de contratación de empleados en situación de discapacidad y alternancia.
  - Desarrollo de competencias (certificado de calificación profesional en colaboración con un centro profesional de la región) y promoción interna.
  - Desarrollo de contrataciones de empleados con contrato de formación en prácticas.
- Acciones para reducir la penosidad laboral:** pruebas de dispositivos de control postural, reducción del ruido y del polvo, acondicionamiento de los puestos de trabajo.
- Inversión para la salud y la seguridad laboral (420 K€ / an).**
- Apoyo y acompañamiento de nuestros colaboradores durante sucesos de la vida humana:** guarderías dentro de la empresa, política de ayuda al alojamiento (préstamo 1 %), acceso a una asistente social para los colaboradores con dificultades, intercambio de días de descanso, ayuda a la movilidad.
- Acciones a favor de la inserción social de refugiados con el proyecto «Emploi et Toit» d'Envergnure:** contrato de profesionalización de un año.

# DESDE SIEMPRE LA CALIDAD ESTÁ EN EL CENTRO DE NUESTRAS PREOCUPACIONES

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

## DURANTE EL PROCESO DE FABRICACIÓN DE LOS PRODUCTOS



### PARA EL CONJUNTO DE NUESTROS PRODUCTOS

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



### PARA LA GAMA DE PAN

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



### PARA LA GAMA DE BOLLERÍA

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

## DURANTE EL CONTROL DE LOS PRODUCTOS



Los laboratorios de calidad internos comprueban diariamente el total de la producción.



Muestras cada 5-10 minutos en línea para comprobar el peso, el tamaño y el aspecto de los productos.



Muestras cada 15-30 minutos y cocción para comprobar el producto acabado.

## EL PROCESO DE CALIDAD BRIDOR HASTA EL CONSUMIDOR

ACOMPañAMIENTO DE NUESTROS CLIENTES PARA OPTIMIZAR LA COCCIÓN DE NUESTROS PRODUCTOS



BRIDOR acompaña a sus clientes en un proceso sencillo pero fundamental. Para una degustación óptima los panes y bollería deberán cocerse como máximo cada 2 horas.



¡Nuevo! Descubra la **BRIDOR APP**, una aplicación que se ajusta a las presiones de los hosteleros para planificar las cocciones de los desayunos y de las pausas de seminarios. *Para descargar en Google Play y App Store.*

### Configure sus datos

- Tipo de producto
- Número de placas
- Horarios del servicio
- Tipo de horno
- Número de clientes

Nuestros equipos in situ le acompañarán todos los días igualmente en este procedimiento.



# Bío

¿CUÁL ES EL SECRETO DE LOS PANES Y LA BOLLERÍA BÍO BRIDOR?  
MATERIAS PRIMAS RIGUROSAMENTE SELECCIONADAS, QUE RESPONDEN AL MISMO  
TIEMPO AL PLIEGO DE CONDICIONES DE LA AGRICULTURA BIOLÓGICA  
Y A LAS EXIGENCIAS BRIDOR DANDO COMO RESULTADO UN PRODUCTO EXCEPCIONAL.



## HARINA FRANCESA BÍO

Harina de trigo procedente de molineros locales: situados a menos de 250 km de las fábricas Bridor. Una industria molinera suave y tradicional, respetuosa con el grano del trigo.



## MANTEQUILLA BÍO FABRICADA EN FRANCIA

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



## HUEVOS FRANCESES BÍO

Huevos procedentes de gallinas criadas en libertad, alimentadas esencialmente con comida procedente de la Agricultura Biológica. Su alimentación tiene lugar principalmente en la granja, o procede de explotaciones biológicas de la misma región.



# La Gama Bío

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

## LOS PANES



**N!** 39019 Pavé Nórdico BÍO 280 g x 28

RICO EN FIBRAS



**N!** 38942 Panecillo BÍO 50 g x 180

MASA MADRE NATURAL CASERA FUENTE DE FIBRAS



37448 Pan de camapaña BÍO 400 g x 15

MASA MADRE NATURAL CASERA



33573 Pavé de Espelta, semillas de Calabaza & Girasol BÍO 450 g x 16

MASA MADRE NATURAL CASERA FUENTE DE FIBRAS



37449 Baguette BÍO 280 g x 22

MASA MADRE NATURAL CASERA FUENTE DE FIBRAS

## LA BOLLERÍA

### LOS LUNCHS



38564 Croissant Lunch BÍO 30 g x 225

38563 Napolitana de Chocolate Lunch BÍO 35 g x 210

### LOS INDISPENSABLES

38410 Media luna de Manzana BÍO 110 g x 50



32564 Napolitana de Chocolate BÍO 75 g x 70



32504 Croissant BÍO 70 g x 60

38606 Caracola con Pasas BÍO 110 g x 60

# Los Sin Gluten

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

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



**Bienestar superior**

## LOS PANECILLOS



**35433** Panecillo Tradicional con cubierta de semillas de mijo 45 g x 50  
**100 % COCIDO**



**35700** Panecillo con semillas y cubierta de semillas de lino amarillo 45 g x 50  
**100 % COCIDO**



**35432** Panecillo con semillas y cubierta de semillas de amapola 45 g x 50  
**100 % COCIDO**

FUENTE DE FIBRAS

FUENTE DE FIBRAS

## LA REPOSTERÍA

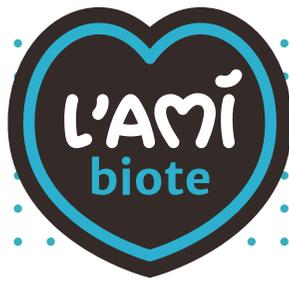


**35430** Magdalena pura mantequilla 30 g x 50  
**100 % COCIDO**



**35431** Briochette de pura mantequilla con azúcar 50 g x 50  
**100 % COCIDO**

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



HAN SIDO NECESARIOS **TRES AÑOS DE INVESTIGACIÓN Y UNA SELECCIÓN MUY RIGUROSA DE FIBRAS VEGETALES EN COLABORACIÓN** CON JOËL DORÉ, EXPERTO EN MICROBIOTA INTESTINAL EN EL INRA –INSTITUTO DE INVESTIGACIÓN AGRONÓMICA–, PARA FORMULAR LA RECETA PERFECTA DE L'AMIBIOTE.

**UNA RECETA:**

- ÚNICA, COMPUESTA DE **7 FIBRAS VEGETALES** RIGUROSAMENTE SELECCIONADAS POR SUS BENEFICIOS.
- **RICAS EN FIBRAS** (>10 G POR 100 G DE PAN) : CUMPLE UNA FUNCIÓN DE PREBIÓTICO.
- SABROSA, QUE **GUSTA A LA MAYORÍA**.
- **BUENA PARA EL COLESTEROL**. CONTIENE BETAGLUCANOS QUE CONTRIBUYEN A LOS NIVELES NORMALES DE COLESTEROL EN LA SANGRE <sup>1</sup>.



**N!** 38841 Baguette Amibiote 250 g x 25  



**N!** 38840 Baguette Amibiote con Cereales 250 g x 25  

**UN ACERCAMIENTO AL CONSUMIDOR CON UNA NUEVA MARCA Y SOPORTES DE COMUNICACIÓN ESPECÍFICOS:**

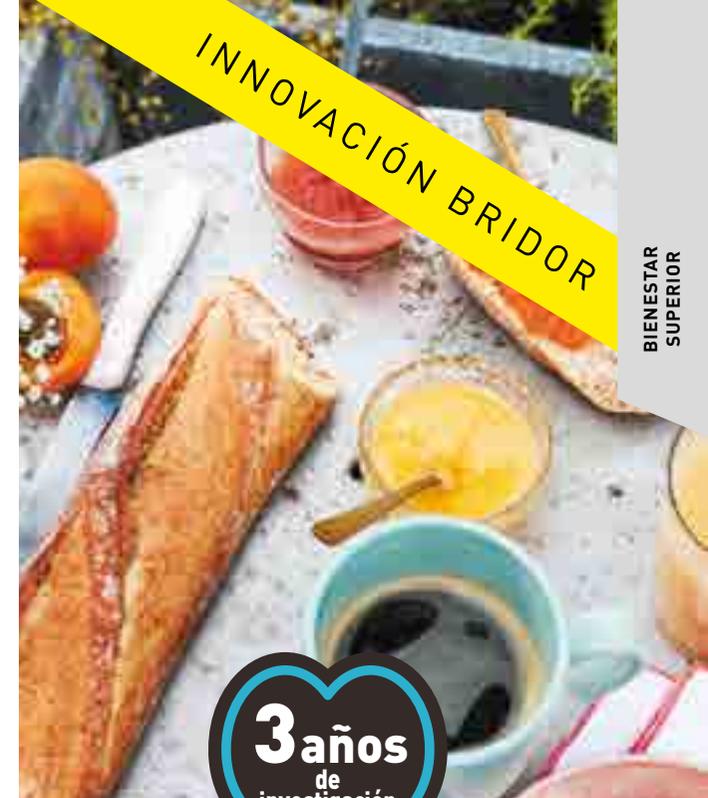


**SOPORTES DIGITALES:**

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



1. El efecto beneficioso se obtiene con una ingesta diaria de 3 g de betaglucanos procedentes de avena, salvado de avena, cebada o salvado de cebada, o bien de mezclas de estos betaglucanos. Los argumentos «Rico en fibras» y « Los betaglucanos contribuyen a los niveles normales de colesterol en la sangre» están conformes con la normativa (CE) n° 1924/2006.



BIENESTAR SUPERIOR



**UN ESTUDIO CLÍNICO**

realizado con rigor durante tres años por el CRNH\* Rhône-Alpes y la Unidad MétaGénoPolis del INRA, organismos públicos. Este estudio tenía como objetivo observar los efectos de L'Amibiote en el organismo.

Este estudio ha demostrado con un panel de 40 voluntarios seleccionados entre más de 1.000 candidaturas analizadas, que L'Amibiote es capaz de reducir el nivel de colesterol y actuar sobre la resistencia a la insulina.

\*Le Centro de Investigación en Nutrición Humana (CRNH) trabaja en la mejora de la alimentación para la salud y el bienestar del Hombre. La Unidad Metagenopolis del Instituto Nacional de Investigación Agronómica se encarga de demostrar el impacto de la microbiota intestinal en la salud.



# Panes

---



## **HARINAS** RIGUROSAMENTE SELECCIONADAS

---

*Harinas de trigo con T65 como mínimo. Molineros situados a menos de 250 km de las fábricas de Bridor.*



## **EL SABOR** DE LA TRADICIÓN

---

*Masas trabajadas, amasadas y elaboradas lentamente, respeto de largo tiempo real y de fermentación para obtener migas bien alveoladas, sabores pronunciados y naturales.*

*Nuestros panes están cocidos o precocidos en un auténtico horno de solera de piedra.*



## **BUEN HACER Y** **CREATIVIDAD**

---

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

# NUESTROS MENÚS

## / PANES AL ESTILO FRANCÉS

### 14 **BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNELS**

Panecillos exquisitos elaborados con recetas exclusivas, creados por los Maestros Panaderos de la Maison Lenôtre Paris.

### 16 **BRIDOR FIRMADO POR FRÉDÉRIC LALOS**

Panes de excelencia con elaboraciones únicas, que ofrecen sabores sutiles y perfectamente equilibrados.

### 18 **LOS GOURMETS**

Panes con carácter, trabajados especialmente para ofrecer una experiencia inspirada en el universo artesanal.

### 20 **LOS ESENCIALES**

Panes que gustan a todo el mundo para responder a las expectativas de la vida diaria.

### 22 **LOS GOLOSOS**

Panes deliciosos con sus ingredientes dulces o salados, procedentes del saber hacer panadero francés.

## / PANES DEL MUNDO

### 24 **LAS EVASIONES**

Una colección para elaborar recetas originales y sabrosas.





BRIDOR, UNE RECETTE

**Lenôtre**

PROFESSIONNELLS

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

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

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

LOS FINEDORS

36768 Finedor® Semillas Tradicionales 50 g x 50



30895 Finedor® Tradicional 45 g x 50



36767 Finedor® de Campaña 45 g x 50



31824 Finedor® Maxi 80 g x 50



31692 Finedor® Espiga 40 g x 40



31823 Finedor® Aceitunas negras & Tomillo 50 g x 50



## LOS PANECILLOS

## EL PAN PARA CATERING

PANES



30893 Panecillo de Campaña 45 g x 60

MASA MADRE NATURAL CASERA  
FUENTE DE FIBRAS



30896 Panecillo Cuadrado rústico Polish 40 g x 50

CON POOLISH



33993 Panecillo espíritu Sarraceno 45 g x 50

MASA MADRE NATURAL CASERA  
FUENTE DE FIBRAS



33994 Panecillo de Centeno 50 g x 50

MASA MADRE NATURAL CASERA  
RICO EN FIBRAS



30894 Pan con frutos secos 180 g x 20  
(uvas pasas, avellanas y orejones)

RICO EN FIBRAS

30895 Finedor® Tradicional 45 g x 50

FUENTE DE FIBRAS



30897 Panecillo triángulo de Aceitunas verdes 45 g x 45

FUENTE DE FIBRAS



30898 Panecillo Semillas & Cereales 45 g x 60

MASA MADRE NATURAL CASERA  
FUENTE DE FIBRAS

**N!** 39210 Panecillo media luna 50 g x 120

FUENTE DE FIBRAS



36768 Finedor® Semillas Tradicionales 50 g x 50

FUENTE DE FIBRAS

**N!** 39040 Bola pequeña de espíritu Nórdico 60 g x 65

FUENTE DE FIBRAS

**+** 31588 Surtido Panecillos Prestige 45 g x 90  
(30 Finedor® Tradicional + 30 panecillos Semillas & Cereales + 30 panecillos triángulo con Aceitunas Verdes)

**N!** **+** 39199 Surtido Panecillos Élegance (30 Nórdicos + 30 Semillas Tradicionales + 30 media luna)

### UNA OFERTA ADAPTADA A LA RESTAURACIÓN GASTRONÓMICA

Colección de prestigio pensada para responder a las necesidades de los consumidores. Productos adaptados a todos los momentos de consumo como el buffet de los hoteles, el servicio en la mesa o el servicio de habitaciones.



*Frédéric Lalos* | MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

BRIDOR FIRMADO

# Frédéric Lalos

PARA FRÉDÉRIC LALOS, EN SU TRABAJO SOLO HAY ESPACIO PARA LA EXCELENCIA. ESTA LE HIZO MERECEDOR DEL TÍTULO SUPREMO DE MEJOR MAESTRO PANADERO DE FRANCIA EN 1997 Y LE CONDUJO A DESARROLLAR CON BRIDOR ESTOS PANES CON CARÁCTER Y CON UNAS CUALIDADES PANADERAS EXCEPCIONALES. ALGUNOS SE TRABAJAN O SE DECORAN MANUALMENTE, UN ÚLTIMO COMPROMISO PARA LOGRAR UNAS PRESENTACIONES ÚNICAS QUE NOS TRANSPORTAN INMEDIATAMENTE HASTA EL OBRADOR.



## LAS BAGUETTES



38186 Lutécine 280 g x 22

MASA MADRE NATURAL CASERA



38187 Lutécine de Cereales 280 g x 22

MASA MADRE NATURAL CASERA FUENTE DE FIBRAS



33364 Baguette de Campaña 280 g x 25

MASA MADRE NATURAL CASERA FUENTE DE FIBRAS



33362 Baguette Parisina 280 g x 25

MASA MADRE NATURAL CASERA FUENTE DE FIBRAS

## LOS PANES PARA COMPARTIR



32992 Pan de cereales 450 g x 16

MASA MADRE NATURAL CASERA FUENTE DE FIBRAS



32993 Pochon 450 g x 16

MASA MADRE NATURAL CASERA



38148 El Pan de cereales 280 g x 28

MASA MADRE NATURAL CASERA FUENTE DE FIBRAS



38147 Pochon 280 g x 28

MASA MADRE NATURAL CASERA



33365 Pan Bâtard 540 g x 14

MASA MADRE NATURAL CASERA FUENTE DE FIBRAS



33363 Pan Bâtard 330 g x 20

MASA MADRE NATURAL CASERA FUENTE DE FIBRAS



34230 Pan Bâtard con Higos 330 g x 26

FUENTE DE FIBRAS



32991 Pan para compartir 300 g x 25

MASA MADRE NATURAL CASERA



34503 Muesli 280 g x 26 (arándanos, pasas, copos de avena, avellanas enteras, orejones, semillas de sésamo, miel y almendras laminadas)

FUENTE DE FIBRAS



34671 Pan con Pasas espíritu Sarraceno 350 g x 20

MASA MADRE NATURAL CASERA FUENTE DE FIBRAS



34110 Pan Centeno-Limón 330 g x 26

FUENTE DE FIBRAS



34234 Pavé con Nueces 400 g x 25

MASA MADRE NATURAL CASERA FUENTE DE FIBRAS



34233 Completo con harina integral 330 g x 26

MASA MADRE NATURAL CASERA RICO EN FIBRAS



34672 Gran Parisino 1,1 kg x 8

MASA MADRE NATURAL CASERA FUENTE DE FIBRAS



34674 Gran Pan de Cereales 1,1 kg x 8

MASA MADRE NATURAL CASERA FUENTE DE FIBRAS



34673 Gran Pochon 1,1 kg x 8

MASA MADRE NATURAL CASERA



## LA LUTÉCINE

La Lutécine, definitivamente moderna con su forma más corta, achaparrada y sus surcos excepcionales, se enmarca en las nuevas tendencias panaderas francesas. Con una bonita miga clara, de alveolado irregular, se elabora con harina de trigo, harina de trigo duro y masa madre de trigo, que le aportan un sabor fresco, con aromas ligeros.

# Los Gourmets

PANES DE CARÁCTER CON UN COMPROMISO PANADERO ESPECÍFICO PARA OFRECER

**PRODUCTOS DENTRO DE UNA HERMOSA PALETA ORGANOLÉPTICA:** SABORES INTENSOS, FORMAS Y ACABADOS COMPLEJOS. LAS MASAS SE TRABAJAN CON UNA TASA DE HIDRATACIÓN MÁS ELEVADA Y LARGOS TIEMPOS

REALES. PRINCIPALMENTE **CON LEVADURA Y HARINAS ESPECÍFICAS**

(HARINA DE TRIGO T80 MOLIDA A LA PIEDRA, HARINA DE CENTENO O HARINA DE ESPELTA).

## LAS BAGUETTES



36831 Baguette Caractère 280 g x 22

MASA MADRE NATURAL CASERA



32672 Baguette 1778 280 g x 25

MASA MADRE NATURAL CASERA FUENTE DE FIBRAS

## LOS PANES PARA BOCADILLO



38287 Baguetina Caractère 120 g x 50

MASA MADRE NATURAL CASERA



38289 Baguetina Cereales & Semillas 120 g x 50

MASA MADRE NATURAL CASERA FUENTE DE FIBRAS



38288 Baguetina Centeno & Cereales 120 g x 50

MASA MADRE NATURAL CASERA RICO EN FIBRAS



31610 Baguetina Tradicional 140 g x 25

FUENTE DE FIBRAS



31611 Baguetina Campaña Semillas & Cereales 140 g x 28

MASA MADRE NATURAL CASERA FUENTE DE FIBRAS

## LOS PANECILLOS



**37628** Panecillo Cereales & Semillas  
50 g x 65



**37627** Panecillo Caractère 50 g x 65



**31480** Panecillo con Centeno  
45 g x 60



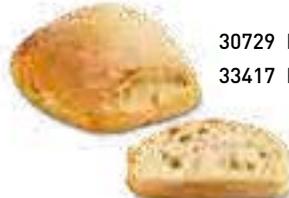
**31520** Cuadrado rústico 40 g x 80



**35130** Bola rústica 55 g x 70



**30416** Triángulo rústico 55 g x 50



**30729** Pavé de Campaña 70 g x 100

**33417** Pavé de Campaña 50 g x 130



## RECETA DE CEREALES & SEMILLAS, UNA RECETA ORIGINAL CON 9 SEMILLAS CRUJIENTES

- Masa madre propia de harina de trigo y de semillas
- Mezcla exclusiva de harinas de trigo y de espelta.
- Combinación de 9 semillas realizada en nuestra fábrica: sésamo blanco y negro, girasol, amaranto, mijo, quinoa blanca, chía, trigo sarraceno y copos de avena.

## LOS PANES PARA COMPARTIR



**37743** Pan Caractère 400 g x 18



**37742** Pan con Cereales & Semillas 400 g x 18



**30734** Pavé Rústico 450 g x 25



**30735** Pavé de Campaña  
Semillas & Cereales 450 g x 30



**35262** Pan de campaña Twisté 500 g x 10



**34909** Hogaza de espelta 450 g x 18  
(se vende en bolsa)



**35030** Pavé con Centeno 330 g x 26  
(se vende con bolsa)





# Los Esenciales

PANES TRABAJADOS CON SENCILLEZ PERO SIEMPRE SIGUIENDO LA MISMA EXIGENCIA DE CALIDAD BRIDOR, CARACTERIZADOS POR FORMAS CLÁSICAS Y SABORES CONSENSUADOS, PARA RESPONDER A LAS NECESIDADES DE LA VIDA DIARIA.

## LAS BAGUETTES Y EL PARISINO



**34790** Baguette Tradicional 280 g x 25  
con harina de trigo Label Rouge



**37450** Parisino 400 g x 14  
con harina de trigo Label Rouge



**34791** Baguette Multisemillas 280 g x 25  
con harina de trigo Label Rouge

FUENTE  
DE  
FIBRAS



**34792** Baguette de Campaña 280 g x 25  
con harina de trigo Label Rouge

MASA  
MADRE  
NATURAL  
CASERA

**El Label Rouge es el símbolo de calidad más reconocido por los consumidores franceses**

La harina Label Rouge respeta un estricto pliego de condiciones desde la selección de las semillas hasta la transformación en harina, garantizando así una excelente calidad de los panes.

## LOS PANES PARA BOCADILLO



**34793** Baguetina Tradicional 140 g x 50  
con harina de trigo Label Rouge



**34794** Baguetina Multisemillas 140 g x 50  
con harina de trigo Label Rouge

FUENTE DE FIBRAS



**35021** Baguetina Amapola 140 g x 50  
con harina de trigo Label Rouge

FUENTE DE FIBRAS

## LOS PANECILLOS

**37090** Panecillo Multisemillas 40 g x 200  
con harina de trigo Label Rouge

**37089** Panecillo rectángulo Multisemillas 55 g x 140  
con harina de trigo Label Rouge



**34921** Panecillo Tradicional 40 g x 200  
con harina de trigo Label Rouge

**34922** Panecillo rectángulo Tradicional 55 g x 140  
con harina de trigo Label Rouge

**34971** Panecillo rectángulo Rústico con semillas  
55 g x 140 con harina de trigo Label Rouge

FUENTE DE FIBRAS

(Agricultura respetuosa con el medio ambiente para una alimentación más saludable)



N!



**37021** Panecillo Bleu Blanc Cœur 50 g

FUENTE DE FIBRAS



**34250** Stick Tradicional 40 g x 150  
**100 % COCIDO**



**33574** Panecillo cuadrado Tradicional 30 g x 20  
**100 % COCIDO**

FUENTE DE FIBRAS

**+** **37551** Surtido de Panecillos rectángulo 55 g x 120 (40 Tradicionales + 40 Multisemillas + 40 Rústicos con semillas)

**33000** Rombo Tradicional 55 g x 100

FUENTE DE FIBRAS



**33002** Rombo Semillas & Cereales 55 g x 100

MASA MADRE NATURAL CASERA  
FUENTE DE FIBRAS

**33003** Rombo Sésamo 55 g x 100

FUENTE DE FIBRAS



**33001** Rombo Amapola 55 g x 100

FUENTE DE FIBRAS



**37253** Biselado Tradicional 80 g x 120  
con harina de trigo Label Rouge

MASA MADRE NATURAL CASERA

**+** **33074** Surtido Rombos 55 g x 100 (25 Tradicionales + 25 Semillas & Cereales + 25 Sésamo + 25 Amapola)



**31586** Flauta Tradicional 70 g x 55

# Los Golosos

PANES MUY APETITOSOS QUE SE DISTINGUEN POR SUS RECETAS CON INGREDIENTES DULCES O SALADOS, PERO SIEMPRE SOBRE UNA BASE DE PAN PROCEDENTE AL 100 % DEL SABER HACER PANADERO FRANCÉS.

## LOS PANECILLOS



31720 Panecillo Tomates secos & Albahaca 50 g x 45



37452 Panecillo Nueces & Avellanas 55 g x 75

MASA MADRE NATURAL CASERA FUENTE DE FIBRAS



34253 Stick Aceitunas negras 45 g x 150 **100 % COCIDO**

FUENTE DE FIBRAS



37453 Panecillo Higos 55 g x 75

FUENTE DE FIBRAS

## LOS PANES PARA COMPARTIR



35110 Pavé Muesli 330 g x 26 (se vende con bolsa)

FUENTE DE FIBRAS



35026 Pavé con Higos 330 g x 26 (se vende con bolsa)

FUENTE DE FIBRAS

## LOS SALADOS



**38286** B'Break  
Bacon Emmental 70 g x 40 **100 % COCIDO**  
(referencia con bolsa x 2: 38972)



**37394** B'Break  
Chorizo 70 g x 40 **100 % COCIDO**  
(referencia con bolsa x 2: 38885)



**37393** B'Break  
2 Aceitunas & Romero 70 g x 40 **100 % COCIDO**  
(referencia con bolsa x 2: 38884)

FUENTE DE FIBRAS



**38225** B'Break Tomates marinados & Romero 70 g x 40 **100 % COCIDO**

FUENTE DE FIBRAS

## LOS AZUCARADOS



**37396** B'Break Muesli  
70 g x 40 **100 % COCIDO**  
(referencia con bolsa x 2: 38888)

FUENTE DE FIBRAS



**37395** B'Break Cacao-Pepitas de Chocolate  
70 g x 40 **100 % COCIDO**  
(referencia con bolsa x 2: 38887)

FUENTE DE FIBRAS



**N!** **38988** B'Break Albaricoque Pistacho trigo de espelta 70 g x 40 **100 % COCIDO**

FUENTE DE FIBRAS



**N!** **38989** B'Break Higos Almendras trigo sarraceno 70 g x 40 **100 % COCIDO**

FUENTE DE FIBRAS



# B'Break Superfood

## PANES SABROSOS 100 % COCIDOS QUE UNEN PLACER Y EQUILIBRIO

- Como pausa de placer o delicia
- Calidad nutritiva excepcional: un snack sano elaborado a partir de una masa de pan y superingredientes
- Ideal para todos los momentos de consumo: desde el desayuno hasta la merienda, solo o como acompañamiento
- Práctico: perfecto formato para un consumo "on-the-go"



# Las Evasiones

UNA COLECCIÓN DE PANES CON TEXTURA ESPONJOSA QUE COMBINA EL BUEN SABER HACER DEL PANADERO FRANCÉS CON EL DE OTRAS CULTURAS, FORMADA POR RECETAS ORIGINALES Y SABROSAS.

## LAS CHAPATAS



37140 Chapata 140 g x 50



37147 Chapata de Aceite de Oliva 140 g x 50



33432 Chapata Tomates confitados & Albahaca 140 g x 25



31612 Chapata Aceite de Oliva & Aceitunas verdes 140 g x 30



Frédéric Lalos LE MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

33790 Chapata Aceite de Oliva firmada Frédéric Lalos 180 g x 36

**SO**  
**moelleux**

Panes para bocadillo con textura soft.



36110 Pan brioche estilo Vienés 130 g x 44 **100 % COCIDO**



36417 SO moelleux Tradicional 100 g x 64  
36100 SO moelleux Tradicional 140 g x 46



36421 SO moelleux 2 Aceitunas & Tomillo 100 g x 64

FUENTE DE FIBRAS



36414 SO moelleux Multisemillas 100 g x 64

FUENTE DE FIBRAS



36425 SO moelleux Pesto 100 g x 64



36415 SO moelleux Tomates secos 100 g x 64  
36108 SO moelleux Tomates secos 140 g x 46

## LOS PANES PARA COMPARTIR



35261 Pan estilo Panettone 330 g x 13 **100 % COCIDO**



38226 Pavé Nórdico 330 g x 26

RICO EN FIBRAS



PANES

## *Pavé Nórdico*

UNA RECETA ÚNICA  
PARA UN PAN  
CON UNA MIGA OSCURA Y DENSA  
DE INSPIRACIÓN ESCANDINAVA:

- Rica en centeno y en semillas : girasol, amapola, mijo, sésamo blanco y lino amarillo y marrón.
- Aromas de cereales tostados
- Miga densa y esponjosa
- Cubierta crujiente y generosa
- Soporte ideal para recetas originales y sabrosas



# Bollería

---



## HOJALDRADO EXCLUSIVAMENTE CON PURA MANTEQUILLA

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



### EXCLUSIVAMENTE

*Con huevos procedentes de gallinas criadas en suelo.*



## EL SABOR DE LA TRADICIÓN

*Bollería elaborada con el espíritu de la tradición de amasado francesa.*

*Las masas reposan durante horas, para obtener una sabrosa bollería, con una gama de aromas complejos, ricos e intensos y un hojaldrado dorado.*



## FLEXIBILIDAD Y RAPIDEZ

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

**CRUDO** : para fermentar, dorar y cocer

**LPC** : para descongelar y cocer

# NUESTROS MENÚS

## / BOLLERÍA AL ESTILO FRANCÉS

- 28 **BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNELS**  
Lo mejor de la panadería francesa al servicio de los profesionales de la hostelería y la restauración.
- 30 **ÉCLAT DU TERROIR**  
Inspirada en los orígenes de la tradición de amasado francesa, esta gama concentra todo el buen hacer de Bridor en una gama de bollería excepcional.
- 32 **LES CRÉATIONS D'HONORÉ**  
Una receta rica y compleja que ofrece una experiencia aromática singular, con notas lácteas intensas y persistentes.
- 33 **LOS SUCCESS** - Solamente en CRUDO  
Una receta específica (mantequilla fina, leche entera y huevos enteros pasteurizados) con notas gustativas delicadas, un hojaldrado sublime y una excepcional esponjosidad en boca.
- 34 **LOS SABROSOS**  
Sabrosa bollería realizada con una receta rica en mantequilla, con una textura fundente y un sabor intenso.
- 36 **LOS IRRESISTIBLES**  
Un hojaldrado de pura mantequilla combinado con una nueva receta, en la que el toque de leche y de nata aporta notas intensas en boca.
- 37 **LOS CLÁSICOS**  
Productos de bollería básicos y asequibles de textura tierna, amasados con mantequilla fina.

## / BOLLERÍA DULCE

- 38 **LOS MINIS**  
Deliciosos productos de mini bollería, con formas variadas y múltiples sabores.
- 40 **LOS MAXIS**  
Una experiencia única en torno a la sensación de placer, gracias a una bollería creativa y generosa.

## / BOLLERÍA DEL MUNDO

- 43 **LAS EVASIONES**  
Cuando el buen hacer panadero francés se inspira en tendencias de aquí o de otro lugar.





BRIDOR, UNE RECETTE

# Lenôtre

PROFESSIONNELS

Esta colaboración de más de 20 años se ha construido a través de valores compartidos: los de la exigencia, la excelencia y la creatividad.

Estas recetas exclusivas han sido creadas por los Maestros Panaderos Lenôtre, para crear una bollería hecha exclusivamente de pura mantequilla, con sabores deliciosos y un hojaldrado excepcional. Cada producto cuenta con la certificación del Servicio de Calidad de la Casa Lenôtre, garantía de conformidad y firma de excelencia. Esta marca de prestigio pensada para los Chefs por Chefs está hoy al alcance del mundo entero para nuestros clientes más exigentes.

## LOS MINI ROLLS



36733 Mini Roll de Manzana Tatin 40 g x 120 **LPC**



36731 Mini Roll Nueces y Caramelo 40 g x 120 **LPC**



36732 Mini Roll Chocolate y Arándanos 40 g x 120 **LPC**

**+** 36734 Surtido Mini Rolls Arcoíris x 180 **LPC**  
(60 Rolls con Nueces y Caramelo + 60 Rolls de Manzana Tatin + 60 Rolls de Chocolate y Arándanos)

## LOS LUNCHS

32974 Croissant Lunch 30 g x 195 **LPC**

31778 Croissant Lunch 30 g x 195 **LPC**

31800 Croissant Lunch 30 g x 200 **CRUDO**



30227 Media luna de Manzana Lunch 40 g x 255 **LPC**



32972 Pan con Pasas Lunch 30 g x 230 **LPC**

31290 Pan con Pasas Lunch 30 g x 230 **LPC**

30300 Pan con Pasas Lunch 30 g x 400 **CRUDO**



32973 Napolitana de Chocolate Lunch 35 g x 210 **LPC**

31776 Napolitana de Chocolate Lunch 35 g x 210 **LPC**

31801 Napolitana de Chocolate Lunch 35 g x 200 **CRUDO**



## LOS INDISPENSABLES



31802 Croissant 70 g x 165 **CRUDO**



30995 Croissant 80 g x 120 **CRUDO**



31803 Napolitana de Chocolate 80 g x 150 **CRUDO**





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

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

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



## LOS MINIS & LUNCHS



33982 Mini caracola con Pasas 35 g x 200 **CRUDO**

35193 Caracola con Pasas Lunch 30 g x 230 **LPC**



33981 Mini Napolitana de Chocolate 30 g x 200 **CRUDO**

35192 Napolitana de Chocolate Lunch 35 g x 210 **LPC**



33980 Mini Croissant 25 g x 200 **CRUDO**

35191 Croissant Lunch 30 g x 195 **LPC**

## LOS INDISPENSABLES



35203 Croissant Curvo 70 g x 70 **LPC**

35022 Croissant Curvo 70 g x 165 **CRUDO**

34162 Napolitana de Chocolate 70 g x 90 **LPC**

31792 Napolitana de Chocolate 80 g x 60 **LPC**

31691 Napolitana de Chocolate 80 g x 150 **CRUDO**

32960 Croissant 50 g x 120 **LPC**

34161 Croissant 60 g x 70 **LPC**

33230 Croissant 70 g x 70 **LPC**

37383 Croissant 70 g x 70 **LPC**

33914 Croissant 70 g x 165 **CRUDO**

31780 Croissant 80 g x 60 **LPC**



33453 Caracola con Pasas 120 g x 99 **CRUDO**

32569 Caracola con Pasas 130 g x 90 **CRUDO**



**La mantequilla DOP Charentes-Poitou es la referencia histórica de la mantequilla seca.**

Una mantequilla mundialmente reconocida por los artesanos franceses, porque se adapta a la perfección a la elaboración de la bollería. Una etiqueta que hay que comunicar a los consumidores, porque las nociones del origen y de saber hacer tienen hoy mucha relevancia.

# Les Créations D'HONORÉ



UNA RECETA RICA Y COMPLEJA, RESULTADO DE 30 AÑOS DE EXPERIENCIA EN BOLLERÍA  
EL PERFECTO EQUILIBRIO, NACIDO DE LA COMBINACIÓN DE UNA MASA MADRE DE TRIGO, LECHE Y LA JUSTA CANTIDAD  
DE MANTEQUILLA FINA, PERMITE OBTENER UN CROISSANT Y UNA NAPOLITANA ESPONJOSOS, DE FINO Y DELICADO HOJALDRADO.  
UNA CREACIÓN QUE OFRECE UNA EXPERIENCIA AROMÁTICA SINGULAR, CON NOTAS LÁCTEAS INTENSAS Y PERSISTENTES.

## LOS INDISPENSABLES



**N!** 37457 Napolitana de Chocolate 80 g x 150 **CRUDO**  
38911 Napolitana de Chocolate 80 g x 150 **LPC**

**N!** 37456 Croissant 70 g x 165 **CRUDO**  
38912 Croissant 70 g x 60 **LPC**

\*Masa madre desvitalizada

# Los Success

EL CROISSANT Y LA NAPOLITANA DE CHOCOLATE SUCCESS SE DISTINGUEN POR EL USO DE INGREDIENTES ESPECÍFICOS RIGUROSAMENTE SELECCIONADOS: MANTEQUILLA FINA, **LECHE ENTERA Y HUEVOS ENTEROS PASTEURIZADOS**. UNA RECETA ESPECÍFICA CON NOTAS GUSTATIVAS DELICADAS, UN HOJALDRADO SUBLIME Y UNA EXCEPCIONAL ESPONJOSIDAD EN BOCA.

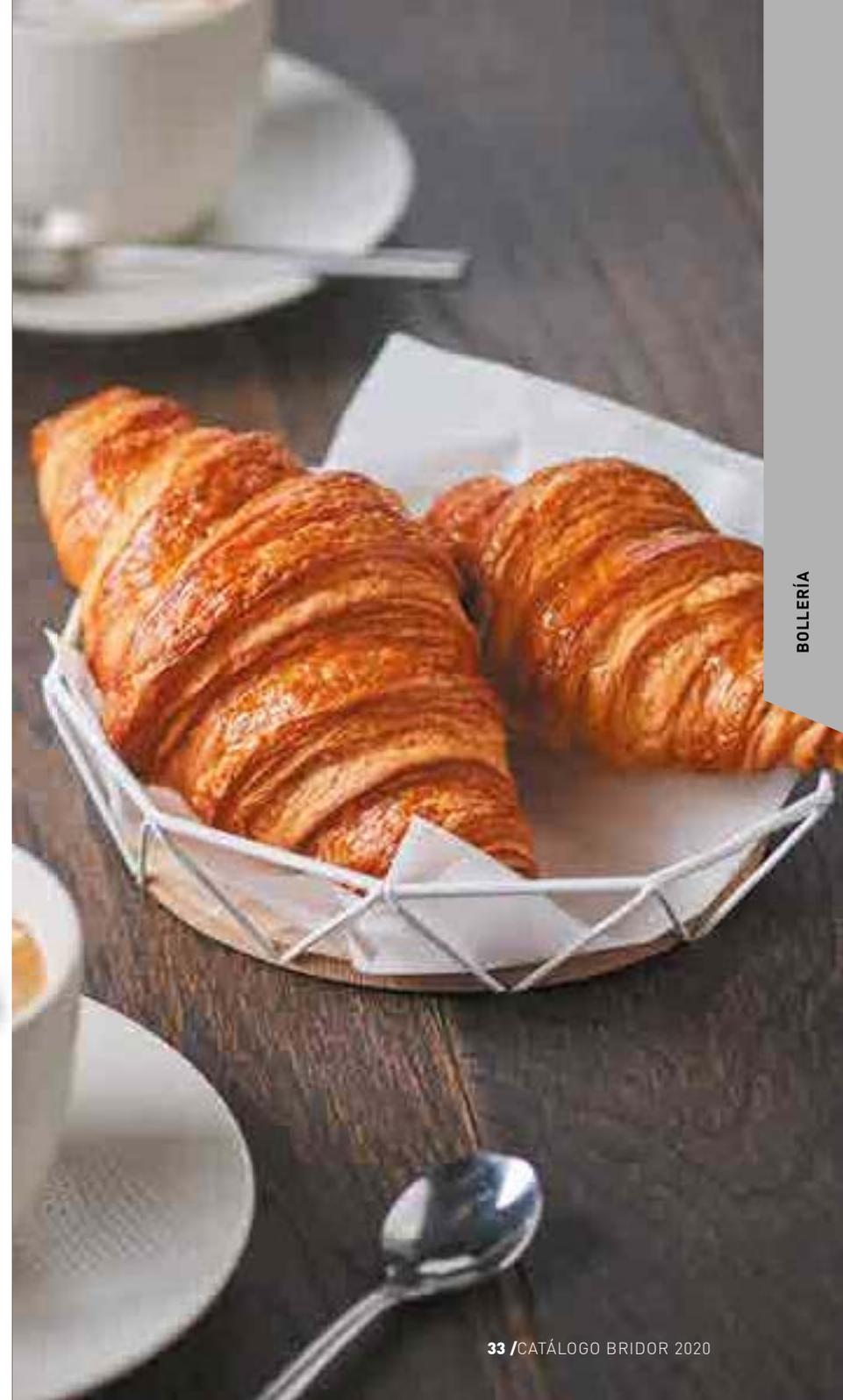
ÚNICAMENTE EN CRUDO

LOS INDISPENSABLES



34557 Napolitana de Chocolate 70 g x 180 **CRUDO**  
32577 Napolitana de Chocolate 80 g x 150 **CRUDO**

32566 Croissant 70 g x 165 **CRUDO**



BOLLERÍA



# Los Sabrosos

ELABORADA CON **UNA RECETA A BASE DE MANTEQUILLA**, ESTA CRUJIENTE BOLLERÍA CON NOTAS INTENSAS, SE CARACTERIZA POR SU SENSACIÓN FUNDENTE. ESTA SABROSA BOLLERÍA ESTÁ ELABORADA CON **MANTEQUILLA FINA O MANTEQUILLA DOP CHARENTES-POITOU**.

## LOS MINIS & LUNCHS

- 30190 Mini Croissant 20 g x 260 **LPC**
- 30179 Mini Croissant 20 g x 200 **CRUDO**
- 30194 Croissant Lunch 30 g x 240 **LPC**
- 30192 Croissant Lunch 30 g x 400 **CRUDO**
- 32956 Mini Croissant 20 g x 260 **LPC**
- 32921 Mini Croissant 20 g x 200 **CRUDO**
- 32181 Mini Croissant 25 g x 225 **LPC**
- 32881 Croissant Lunch 30 g x 240 **LPC**



- 30122 Mini Napolitana de Chocolate 28 g x 260 **LPC**
- 30109 Mini Napolitana de Chocolate 28 g x 200 **CRUDO**
- 30128 Napolitana de chocolate Lunch 32 g x 240 **LPC**
- 32182 Mini Napolitana de Chocolate 25 g x 250 **LPC**
- 32958 Mini Napolitana de Chocolate 28 g x 260 **LPC**
- 32922 Mini Napolitana de Chocolate 28 g x 200 **CRUDO**
- 32918 Napolitana de chocolate Lunch 32 g x 240 **LPC**



- 30294 Mini caracola con Pasas 30 g x 260 **LPC**
- 30281 Mini caracola con Pasas 30 g x 200 **CRUDO**
- 30298 Caracola con Pasas Lunch 35 g x 260 **LPC**
- 30292 Caracola con Pasas Lunch 35 g x 360 **CRUDO**
- 32183 Mini caracola con Pasas 30 g x 260 **LPC**
- 32923 Mini caracola con Pasas 30 g x 200 **CRUDO**
- 32919 Caracola con Pasas Lunch 35 g x 260 **LPC**



- 31252 Media luna de Manzana Lunch 40 g x 225 **LPC**
- 32924 Media luna de Manzana Lunch 40 g x 255 **LPC**



- 30220 Surtido Bollería Lunch x 135 **LPC**  
(45 croissants + 45 napolitanas de chocolate + 45 caracolas con pasas)
- 33320 Surtido Bollería Lunch x 135 **LPC**  
(45 croissants + 45 napolitanas de chocolate + 45 panes con pasas)



## LOS INDISPENSABLES

- 30198 Croissant 50 g x 120 **LPC**
- 30214 Croissant 60 g x 70 **LPC**
- 30199 Croissant 60 g x 180 **CRUDO**
- 30458 Croissant 70 g x 60 **LPC**



- 30147 Napolitana de Chocolate 70 g x 90 **LPC**
- 30132 Napolitana de Chocolate 70 g x 180 **CRUDO**
- 35419 Napolitana de Chocolate 55 g x 100 **LPC**
- 32822 Napolitana de Chocolate 65 g x 90 **LPC**
- 31001 Napolitana de Chocolate 75 g x 70 **LPC**
- 32099 Napolitana de Chocolate 80 g x 150 **CRUDO**



- 30277 Caracola con Pasas 105 g x 60 **LPC**
- 30269 Caracola con Pasas 105 g x 120 **CRUDO**
- 35712 Caracola con Pasas 96 g x 66 **LPC**
- 31002 Caracola con Pasas 110 g x 60 **LPC**



- 33250 Croissant 40 g x 165 **LPC**
- 32882 Croissant 50 g x 120 **LPC**
- 31000 Croissant 60 g x 70 **LPC**
- 31044 Croissant 70 g x 60 **LPC**
- 30063 Croissant 71 g x 150 **CRUDO**
- 35653 Croissant 80 g x 60 **LPC**
- 35099 Croissant 80 g x 150 **CRUDO**
- 35676 Croissant 90 g x 50 **LPC**

- 30234 Media luna de Manzana 105 g x 50 **LPC**
- 30228 Media luna de Manzana 105 g x 50 **LPC**



- 32670 Media Luna Manzana Vainilla 105 g x 50 **LPC**



# Los Irresistibles

UNA GAMA DE BOLLERÍA ELABORADA CON UNA RECETA ÚNICA,  
EN LA QUE EL **TOQUE DE LECHE Y DE NATA** APORTA NOTAS INTENSAS EN BOCA.  
ESTA RECETA, ELABORADA CON UN HOJALDRADO DE PURA MANTEQUILLA, PERMITE OBTENER  
BOLLERÍA **MUY CRUJIENTE**, CON UN TIERNO Y DORADO CORAZÓN.

## LOS INDISPENSABLES



- 37460 Croissant 60 g x 70 **LPC**
- 36039 Croissant 65 g x 180 **CRUDO**
- 38317 Croissant 75 g x 150 **CRUDO**

- 37461 Napolitana de Chocolate 70 g x 76 **LPC**
- 36040 Napolitana de Chocolate 75 g x 165 **CRUDO**
- 38318 Napolitana de Chocolate 85 g x 135 **CRUDO**



- +** 38365 Surtido Croissant 60 g x 35 + Napolitana Chocolate 70 g x 35 **LPC**

# Los Clásicos

PRODUCTOS DE BOLLERÍA **BÁSICOS Y ASEQUIBLES**, DE TEXTURA TIERNA, ELABORADOS CON MANTEQUILLA FINA.

## LOS MINIS & LUNCHS

34854 Mini caracola con Pasas 30 g x 260 **LPC**

31024 Caracola con Pasas Lunch 35 g x 360 **CRUDO**



34853 Mini Napolitana de Chocolate 25 g x 250

**LPC**

31025 Napolitana de Chocolate Lunch 30 g x 340

**CRUDO**

34840 Mini Croissant 25 g x 225 **LPC**

31026 Croissant Lunch 30 g x 400 **CRUDO**

## LOS INDISPENSABLES

33751 Napolitana de Chocolate 65 g x 90 **LPC**

30095 Napolitana de Chocolate 70 g x 180 **CRUDO**

34581 Napolitana de Chocolate 75 g x 70 **LPC**

31027 Napolitana de Chocolate 80 g x 70 **LPC**



30158 Croissant 50 g x 200 **CRUDO**

32629 Croissant 55 g x 110 **LPC**

30168 Croissant 60 g x 180 **CRUDO**

35511 Croissant 80 g x 60 **LPC**

30261 Caracola con Pasas 105 g x 120 **CRUDO**

32659 Caracola con Pasas 120 g x 105 **CRUDO**



32562 Croissant Curvo 80 g x 60 **LPC**

32717 Maxi Napolitana de chocolate 150 g x 36 **LPC**

32434 Maxi Napolitana de chocolate 150 g x 84 **CRUDO**





# Los Minis

LA BOLLERÍA DULCE EN VERSIÓN MINI, PARA MULTIPLICAR LOS PLACERES Y LOS INSTANTES DE CONSUMO.

## LAS MINI "GOURMANDISES"

- 31701 Mini Trenza Chocolate 28 g x 100 **LPC**
- 31293 Mini Trenza Chocolate 28 g x 180 **CRUDO**

32330 Mini Extraordinario de Crema 40 g x 180 **LPC**



**N!** 32906 Mini Extraordinario Dulce de Leche 35 g x 150 **LPC**

32157 Mini Roll de Canela 35 g x 260 **LPC**

32156 Mini Trenza de Arándanos 30 g x 100 **LPC**

**+** 32232 Surtido Mini "Gourmandises" x 140 **LPC**  
(35 Trenzas de chocolate + 35 Trenzas de arándanos + 35 Rolls de canela + 35 Extravagants de crema)

## LAS MINI "FRIANDISES"

36815 Mini Extraordinario de Frambuesa 35 g x 150 **LPC**

36821 Mini Finger de Praliné 35 g x 150 **LPC**



**+** 36822 Surtido de Mini "Friandises" x 200 **LPC**  
(50 Extraordinarios de frambuesa + 50 Fingers de praliné + 50 Cuñas de crema pastelera + 50 Trenzas de chocolate)

36814 Mini Cuña con Crema Pastelera y Vainilla de Madagascar 40 g x 150 **LPC**



## LAS MINI "FRIANDISES"

- Formas originales y decoraciones vistosas.
- Rellenos generosos y muy vistosos con sabores intensos.
- Formatos mini, muy demandados para el desayuno y las pausas dulces.

## LOS BRIOCHES



30031 Briochette 60 g x 210 **CRUDO**



30028 Mini Briochette 30 g x 400 **CRUDO**

## LOS MINI CONFETTI'S

38235 Mini Confetti's  
Praliné y Chocolate 30 g x 150 **LPC**



38234 Mini Confetti's Fresa Almendras 30 g x 150 **LPC**

38233 Mini Confetti's limón Estilo Cheesecake 30 g x 150 **LPC**

**+** 38257 Surtido Mini Confetti's x 150 **LPC**  
(50 Limón estilo Cheesecake + 50 Fresa Almendras + 50 Praliné Chocolate)

## LAS MINI CESTAS

31106 Mini Cesta de Manzana Tatin 40 g x 100 **LPC**



31104 Mini Cesta de Cereza 40 g x 100 **LPC**

31103 Mini Cesta de Mango 40 g x 100 **LPC**

31105 Mini Cesta de Fresa 40 g x 100 **LPC**



**+** 31507 Surtido Mini Cestas de Frutas x 100 **LPC**  
(25 de mango + 25 de guinda + 25 de manzana + 25 de fresa)

## LOS MINI ROLLS



Los Mini Rolls Bridor, une Recette Lenôtre Professionnels se encuentran en la página 28.



Nueces y Caramelo



Chocolate Arándanos



Manzana Tatin



# Los Maxis

UNA EXPERIENCIA ÚNICA EN TORNO A LA **SENSACIÓN DE PLACER**, GRACIAS A UNA BOLLERÍA CREATIVA Y GENEROSA. **UNA GAMA DELICIOSA RELLENA DE CHOCOLATE, FRUTA, CREMA PASTELERA O REINVENTADA** CON RECETAS ÚNICAS.

## CROISSANTS RELLENOS



**37459** Croissant relleno de Cacao-Avellanas 70 g x 56 **LPC**  
**36672** Croissant relleno de Cacao-Avellanas 90 g x 44 **LPC**



**36673** Croissant relleno de Crema Pastelera 90 g x 44 **LPC**



**36670** Croissant relleno de Albaricoque 90 g x 44 **LPC**



**36671** Croissant relleno de Frambuesa 90 g x 44 **LPC**



**34421** Croissant relleno de Almendras 90 g x 60 **LPC**



**35716** Croissant relleno de Almendras 95 g x 60 **LPC**



**34420** Croissant relleno de Cacao-Avellanas 90 g x 60 **LPC**

## LOS EXTRAORDINARIOS



**N!** 38852 Extraordinario Dulce de Leche 90 g x 60 **LPC**



37746 Extraordinario de Frambuesa estilo Cheesecake 95 g x 60 **LPC**



37744 Extraordinario Muesli Arándanos 95 g x 60 **LPC**



37745 Extraordinario de Tres Chocolates 95 g x 60 **LPC**



36622 Extraordinario Chocolate y Crema 95 g x 70 **LPC**



32063 Extraordinario de Crema 90 g x 70 **LPC**

## LAS TRENZAS

34060 Trenza de Chocolate  
110 g x 65 **CRUDO**  
30302 Trenza de Chocolate  
120 g x 65 **CRUDO**

33472 Trenza de Albaricoque  
110 g x 65 **CRUDO**

30308 Trenza de Chocolate  
90 g x 70 **LPC**  
33927 Trenza de Chocolate con Leche  
90 g x 70 **LPC**

34045 Trenza de Albaricoque  
85 g x 70 **LPC**



33471 Trenza de Frambuesa  
110 g x 65 **CRUDO**



32155 Trenza de Arándanos  
90 g x 70 **LPC**

34044 Trenza de Frambuesa  
85 g x 70 **LPC**

## EXTRAORDINARIO DULCE DE LECHE

Una receta deliciosa

- Un relleno generoso y fundente de Dulce de Leche
- Decorado con crujiente de almendras

LOS CONFETTI'S



38236 Confetti's Praliné Chocolate 90 g x 60 **LPC**



38237 Confetti's Albaricoque Almendras 90 g x 60 **LPC**

LOS SUIZOS



30042 Suizo de Chocolate 120 g x 70 **CRUDO**



33441 Suizo de Chocolate 100 g x 70 **LPC**



EL BREIZH'N'ROLL

Inspirado en la receta del Kouign Amann, el tradicional pastel bretón

- Receta a base de masa de croissant, mantequilla y azúcar.
- Textura crujiente y fundente a la vez.
- Notas de caramelo y mantequilla.

OTRAS ESPECIALIDADES



LA DELICIA MAPLE PECAN

Una receta traída directamente desde Canadá.

Un relleno con receta propia elaborado en nuestra fábrica con más del 30 % de sirope de arce de Canadá.



32443 Garra de oso Cacao-Avellanas 80 g x 40 **LPC**

35161 Garra de oso Cacao-Avellanas 100 g x 30 **LPC**



30000 Croissant con Albaricoques 115 g x 40 **CRUDO**

30009 Croissant con Albaricoques 115 g x 60 **LPC**



32160 Roll de Canela 100 g x 60 **LPC**



38184 Breizh'n'Roll 85 g x 60 **LPC**



30310 Triángulo con Almendras 90 g x 100 **CRUDO**



**N!** 38557 Delicia Maple Pecan 90 g x 70 **LPC**

# Las Evasiones

CUANDO EL BUEN HACER PANADERO FRANCÉS SE INSPIRA EN TENDENCIAS DE AQUÍ Y DE ALLÁ,  
PARA OFRECERNOS BOLLERÍA RICA EN SABORES.

## LOS CROISSANTS



**NI!** 38832 Croissant estilo Bretzel (Laugen Croissant) 80 g x 70 **LPC**



34732 Croissant Multisemillas 70 g x 70 **LPC** **FUENTE DE FIBRAS**  
35681 Mini Croissant Multisemillas 35 g x 180 **LPC**



38488 Croissant Zaatar 70 g x 70 **LPC**  
35730 Mini Croissant Zaatar 35 g x 195 **LPC**



38185 Croissant de Campaña 70 g x 70 **LPC** **FUENTE DE FIBRAS**



## EL CROISSANT DE CAMPAÑA

Un croissant con miga oscura y rico en semillas

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





# Snacking



## UN HOJALDRADO DE PURA MANTEQUILLA

Snacks realizados con masa de hojaldre fermentado de pura mantequilla, para un delicioso sabor a mantequilla, potenciando sabores, una textura crujiente y un hojaldrado bien dorado



## SABORES Y CREATIVIDAD

Rellenos sabrosos, generosos y variados para responder al mercado en auge del snacking



## RAPIDEZ DE PREPARACIÓN

Productos sencillos y rápidos de preparar que garantizan frescura y flexibilidad



## EXCLUSIVAMENTE

con huevos procedentes de gallinas criadas en suelo

## LOS MINI SNACKS

**N!** 38926 Mini Roll de Pesto 30 g x 225 **LPC** **VEGE TARIANO**



**N!** 38929 Mini Roll de Pizza 35 g x 225 **LPC** **VEGE TARIANO**



**N!** 38925 Mini Roll de Queso 35 g x 225 **LPC** **VEGE TARIANO**



**N!** **+** 38928 Surtido Mini Rolls Salados x 225 **LPC**  
(75 Pesto + 75 Pizza + 75 Queso)



**N!** 38798 Extraordinario de Queso 35 g x 180 **LPC**



## LOS TARTI'S



**N!** 39158 Tartí's Pollo curry 85 g x 70 **LPC**



**N!** 39159 Tartí's Verduras mediterráneas 85 g x 70 **LPC** **VEGE TARIANO**



**N!** 39156 Tartí's Tomates y Queso de cabra 85 g x 70 **LPC** **VEGE TARIANO**



## LOS MINI ROLLS

Un formato mini para aumentar los momentos de consumo

- Tres rellenos generosos y sabrosos.
- Sabores fáciles de reconocer.
- Bonito hojaldrado dorado.



## LOS TARTI'S

Una nueva gama de snacks muy sabrosa, inspirada en las tartas saladas.

- Sabrosos y generosos rellenos y sabor intenso.
- Tres sabores fácilmente identificables, con recetas elaboradas y cubiertas crujientes.
- Una forma muy práctica, especialmente adaptada al consumo «on-the-go».

LAS TRENZAS



38238 Trenza Cebolla Queso 90 g x 70 **LPC** **VEGE TARIANO**

38239 Trenza Pizza 90 g x 70 **LPC** **VEGE TARIANO**

CROISSANTS RELLENOS



37455 Croissant de Queso 90 g x 60 **LPC**



37540 Croissant Jamón y Queso 90 g x 60 **LPC**

LA CESTA



34401 Cesta Jamón y Queso 100 g x 70 **LPC**

LOS ROLLS



33123 Caracola Jamon y Queso 120 g x 54 **LPC**



33140 Caracola Pizza 120 g x 54 **LPC**

# Bun'n'Roll

Este bollo hojaldrado en forma de espiral es una base excelente para preparar unas hamburguesas y unos postres sorprendentes.

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



36967 Bun'n'Roll 85 g x 50 **LPC**



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

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



## Los B'Break

### UNA OFERTA DE SNACKS:

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

Referencias de los productos disponibles en la página 23.



# Bridor, una Receta Lenôtre Professionnels



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

## LOS MACARONS

Receta tradicional sobre base de crema de mantequilla, ganache o compota de frutas. DLUO 12 meses.

### LAS BANDEJAS DE UN SOLO SABOR

Cajas de 96 unidades (1,152 kg)



35725 Pistacho +/-12 g

35723 Limón +/-12 g

35720 Vainilla +/- 12 g

35721 Compota de Frambuesa +/-12 g

35726 Café +/-12 g

35722 Chocolate +/- 12 g

35724 Caramelo con mantequilla salada +/-12 g

### LAS BANDEJAS DE SURTIDOS

**33440** Surtido nº 1 de 96 Macarons +/- 12 g (1,152 kg)

**16 unidades por receta, en 2 bandejas**

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

**34111** Surtido nº 2 de 96 Macarons +/- 12 g (1,152 kg)

**16 unidades por receta, en 2 bandejas**

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



## LA REPOSTERÍA



**35980** Bandeja Vendôme - 56 unidades (760 g)  
**8 unidades por receta - en 2 bandejas - DLUO 12 meses**

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



**35981** Bandeja Diamant Brun - 70 unidades (774 g)  
**10 unidades por receta - en 2 bandejas - DLUO 18 meses**

1. Bizcocho de Cacao
2. Postre «Opéra»
3. Concha de Chocolate con Fruta de la Pasión y Coco
4. Tartaleta Chocolate con leche
5. Concha de Chocolate y Caramelo con Mantequilla Salada DOP Isigny
6. Postres al estilo Concerto
7. Éclair Chocolate



**35982** Bandeja Versailles - 63 unidades (854 g)  
**7 unidades por receta - en 1 bandeja - DLUO 12 meses**

1. Chou de praliné
2. Postres al estilo Concerto
3. Tartaleta Guinda
4. Tartaleta Merengue Limón
5. Concha de Fresa
6. Tartaleta Frambuesa
7. Éclair Chocolate
8. Postres de albaricoque praliné
9. Tartaleta Pera-Caramelo

# La Colección Bridor

LA REPOSTERÍA BRIDOR OFRECE UNA DOBLE EXPERIENCIA CON LA GAMA DE REPOSTERÍA

CON SABORES VARIADOS, ENTRE ELEGANCIA Y MODERNIDAD.

¡TODO LO NECESARIO PARA INTENSOS MOMENTOS DE DEGUSTACIÓN!

## LOS MACARONS

Una receta moderna a base de ganache montado. Colorantes y aromas de origen natural.

**BANDEJA DE 48 MACARONS** +/- 12 g (576 g). DLUO 12 meses.



**36173** Sabores Clásicos

**6 unidades por receta**

1. Limón
2. Caramelo Salado
3. Frambuesa
4. Vainilla
5. Chocolate
6. Pistacho
7. Café
8. Pasión

**36428** Colección Primavera Verano\*

**8 unidades por receta**

1. Azahar
2. Fresa
3. Grosella negra
4. Coco
5. Albaricoque
6. Rosa

**36875** Colección Otoño Invierno\*

**8 unidades por receta**

1. Manzana Canela
2. Frambuesa Arándano
3. Chocolate Salado
4. Chocolate Avellana
5. Clementina
6. Plátano

**BLÍSTER DE 8 MACARONS** +/- 12 g (96 g). DLUO 12 meses.



**38200** 4 sabores clásicos\*

**18 blisters por caja - 2 unidades por receta por blister**

1. Chocolate
2. Pistacho
3. Vainilla
4. Frambuesa

## LOS FINANCIEROS

Bandeja de 48 financieros +/- 11 g (528 g). 1 bandeja por caja. DLUO 18 meses.



**35646** Bandeja So Moelleux  
**6 unidades por receta**

1. Pistacho con cubierta de pistachos en palitos
2. Limón
3. Cacao con cubierta de semilla de cacao
4. Pistacho
5. Vainilla con cubierta de almendra en palitos
6. Cacao
7. Limón con cubierta de almendras molidas
8. Vainilla

## LAS MAGDALENAS

**N!** **38982** Magdalena Tradicional 45 g x 54



**N!** **38983** Magdalena Cacao-Avellanas 55 g x 54

## LOS CHOUQUETTES

**N!** **39052** Chouquette 20 g x 384 **LPC**



\* Disponible con condiciones. Consúltenos

# LAS REFERENCIAS SERVICIOS



## / Los Mini Packs

PRODUCTOS ENVASADOS EN PEQUEÑAS CAJAS BLANCAS PARA UNA INTEGRACIÓN FÁCIL EN EL LINEAL, CON UNA GRAN ETIQUETA DE COLOR PARA UNA BUENA COMPRESIÓN Y VISIBILIDAD.

/ BOLLERÍA		Tecnología	Unidades / caja	Cajas / palé	Código estándar
<b>Los indispensables</b>					
31825	Croissant 80 g Éclat du Terroir	<b>LPC</b>	25	132	31780
30936	Croissant 60 g Sabrosos	<b>LPC</b>	30	120	31000
30937	Napolitana de chocolate 75 g Sabrosos	<b>LPC</b>	20	120	31001
32422	Caracola con Pasas 110 g Sabrosos	<b>LPC</b>	22	132	31002
30202	Croissant 60 g Sabrosos	<b>CRUDO</b>	60	120	30199
30135	Napolitana de Chocolate 70 g Sabrosos	<b>CRUDO</b>	60	120	30132
<b>Los lunches</b>					
31542	Croissant Lunch 30 g Una Receta Lenôtre Professionnels	<b>LPC</b>	70	120	31778
31543	Napolitana de chocolate Lunch 35 g Una Receta Lenôtre Professionnels	<b>LPC</b>	70	120	31776
31544	Caracola con Pasas Lunch 30 g Una Receta Lenôtre Professionnels	<b>LPC</b>	70	120	31290
33861	Surtido de Bollería Lunch (30 croissants + 30 napolitanas de chocolate + 30 panes con pasas)	<b>LPC</b>	90	144	
31982	Surtido Bollería Lunch Sabrosos (30 croissants + 30 napolitanas de chocolate + 30 caracola con pasas)	<b>LPC</b>	90	132	30220
<b>Los minis</b>					
30219	Surtido Mini Bollería (36 croissants + 36 napolitanas de chocolate + 24 panes con pasas + 24 medias lunas de manzana)	<b>CRUDO</b>	120	120	

/ PANES		Tecnología	Unidades / caja	Cajas / palé	Código estándar
<b>Los panecillos</b>					
31301	Finedor® Tradicional 45 g Una Receta Lenôtre Professionnels	<b>Precocido</b>	30	120	30895
31305	Panecillo Semillas & Cereales 45 g Una Receta Lenôtre Professionnels	<b>Precocido</b>	35	120	30898
31304	Panecillo Triángulo con Aceitunas verdes 45 g Una Receta Lenôtre Professionnels	<b>Precocido</b>	30	120	30897
32147	Panecillo Cuadrado Rustico 40 g	<b>Precocido</b>	30	132	31520
<b>El pan para catering</b>					
32321	Pan con Frutas 180 g Una Receta Lenôtre Professionnels	<b>Precocido</b>	15	132	30894
<b>Pan para compartir</b>					
33860	Pochon 450 g firmado Frédéric Lalos	<b>Precocido</b>	4	80	32993
<b>/ SNACKING</b>					
38366	Bun'i Roll 85 g	<b>LPC</b>	20	132	36967

# Los Pequeños Envases

PRODUCTOS ENVASADOS EN PEQUEÑAS CAJAS NEUTRAS PARA FACILITAR EL ALMACENAMIENTO.

## / PANES

		Tecnología	Unidades / caja	Cajas / palé	Código estándar
<b>Los panes para compartir</b>					
31816	Pavé de campaña 450 g	Precocido	9	64	30734
31817	Pavé de campaña Semillas y Cereales 450 g	Precocido	9	70	30735

# Las Bolsas Consumidores

ENVASES ADECUADOS PARA UNA VENTA FINAL A LOS CONSUMIDORES.

## / BOLLERÍA

			Tecnología	Unidades / caja	Cajas / palé	Código estándar
31942	Bolsa x 6 Napolitanas de Chocolate 75 g Una Receta Lenôtre Professionnels		LPC	10 bolsas	56	
31941	Bolsa x 6 Croissants 60 g Una Receta Lenôtre Professionnels		LPC	12 bolsas	56	
38204	Bolsa x 6 Napolitanas de chocolate 70 g Le Fournil de Pierre		LPC	12 bolsas	64	37461
38203	Bolsa x 6 Croissants 60 g Le Fournil de Pierre		LPC	12 bolsas	64	37460

## / PANES

<b>N!</b> 38941	Bolsa x 6 Panecillos Tradicionales BÍO 50 g Le Fournil de Pierre	 	Precocido	10 bolsas	64	38942
<b>N!</b> 38558	Bolsa x 2 Baguetinas 140 g Le Fournil de Pierre		Precocido	12 bolsas	64	34793



- (1) Revisar y hacer que se revise su horno regularmente.  
 (2) Descongelación en directo antes de la cocción. (Puede descongelar su pan en caja a +4°C la víspera por la noche).  
 (3) Panes - Precalentar siempre el horno antes de la cocción. Con el techo cerrado.  
 (4) Enfriamiento y reposo obligatorio en la rejilla y el estante, en una sala templada y ventilada.  
 (5) No calentar en un horno de gas o un horno de solera. No volver a congelar un producto descongelado: conservar a -18 °C.

## / PANES

**DLUO: 12 MESES**

### BAREMO DE COCCIÓN

orientativo, debe adaptarse en función de su horno <sup>(1)</sup>

		 <b>ETAPA 1: descongelación <sup>(2)</sup></b>	 <b>ETAPA 2: cocción</b> (horno precalentado a 230 °C <sup>(3)</sup> )	 <b>ETAPA 3: refrigeración antes del servicio <sup>(4)</sup></b>
LOS PANECILLOS	Finedor® (todos los Finedor® excepto Espiga: 45 g, 50 g, 80 g)	0-10 min. (el tiempo de colocar en placa)	6-8 min. a 200-210 °C	10 a 15 min.
	Finedor® Espiga (40 g)		4-5 min. a 200-210 °C	
	Otros Panecillos (40 g - 70 g)		7-9 min. a 190-200 °C	
	100 % cocido		Consultar la ficha técnica	
LOS PANES PARA BOCADILLO	Mini panes para bocadillo (80 g)	0-10 min. (el tiempo de colocar en placa)	9-11 min. a 190-200 °C	30 min.
	Baquetinas (120 g - 140 g)		10-12 min. a 190-200 °C	
	Chapatas (140 g - 180 g)		10-12 min. a 180 °C	
	SO moelleux (100 g y 140 g)		5-7 min. a 180 °C	
LAS BAGUETTES Y EL PARISINO	Baquettes (280 g)	0-10 min. (el tiempo de colocar en placa)	12-14 min. a 190-200 °C	30 min.
	Parisino (400 g)		14-16 min. a 190-200 °C	
	Baquette Caractère (280 g), Lutécine (280 g), Lutécine con semillas (280 g)		11-13 min. a 210 °C	
	Amibote (250 g), Amibote con Cereales (250 g)		(horno precalentado a 190 °C) 15-17 min. a 170 °C	
LOS PANES PARA COMPARTIR	Panes para compartir (< 400 g): Pochon, Pan de Cereales, Pan para compartir, Pavé Nórdico, Pavé Nórdico BIO	0-10 min. (el tiempo de colocar en placa)	12-14 min. a 190-200 °C	30 min. a 1 hora
	Panes con frutas para compartir: Higos, Muesli, Nueces, Limón etc. + Panes con frutas 180 g Una Receta Lenôtre Professionnels		13-14 min. a 180-190 °C	
	Panes para compartir(> 400 g): Cereales, Campaña, etc.		16-18 min. a 190-200 °C	
	100 % cocido		Consultar la ficha técnica	

## / PRODUCTOS SIN GLUTEN

**DLUO: 12 MESES**

### BAREMO DE COCCIÓN

orientativo, debe adaptarse en función de su horno <sup>(1)</sup>

		 <b>ETAPA 1: cocción</b> (horno Ventilado y Horno Rotativo <sup>(5)</sup> a 160 °C en su envase)	 <b>ETAPA 2: refrigeración antes de servir</b>
Panecillos y Briochettes		10 min.	2 min. fuera del envase
Magdalena		8 min.	2 min. fuera del envase

## / REPOSTERÍA

### MACARONS & PASTELITOS

**DLUO: 12 MESES**

Macarons  
Pastelitos

### CHOUQUETTES & MAGDALENAS

**DLUO: 6 MESES CHOUQUETTES Y 18 MESES MAGDALENAS**

Chouquettes  
Magdalenas

		<b>ETAPA 1: retirada del film</b>	<b>ETAPA 2: descongelación</b>	<b>ETAPA 3: extracción de la bandeja</b> (a temperatura ambiente antes de la degustación)
		Después de la descongelación	mínimo 4 h a + 4 °C	15 min.
		Antes de la descongelación	3-4 h a + 4 °C	15 min.
		<b>Etapa 1: descongelación</b>	<b>ETAPA 2: cocción</b> (horno precalentado a 210 °C)	
		0-5 min. (el tiempo de colocar en placa)	18 a 20 min. 185-190 °C	
		3 horas	3 a 6 min. 180-200 °C	

## / SNACKING

**DLUO: 9 MESES**

### BAREMO DE COCCIÓN

orientativo, debe adaptarse en función de su horno <sup>(1)</sup>

		 <b>Colocación en placa</b> <b>40 x 60</b>	 <b>ETAPA 1: descongelación</b> <b>(a temperatura ambiente)</b>	 <b>ETAPA 2: cocción</b> <b>(en el horno precalentado a 190 °C)</b>
Mini Snacks		por 24	30 a 45 min.	14 a 15 min. 165-170 °C
Bun'n'roll		por 12 (moldes colocados en una rejilla)	45 min. a 1 hora	
Caracolas Saladas y Croissants Rellenos		por 12	30 a 45 min.	16 a 18 min. 165-170 °C
Cesta 100 g		por 10	45 min. a 1 hora	
Trenzas		por 12	30 a 45 min.	15 a 16 min. 165-170 °C
Tarti's				



## / BOLLERÍA CRUDA

**DLUO: 9 MESES SALVO LOS BRIOCHETTES (4 MESES)**

### BAREMO DE COCCIÓN

orientativo, debe adaptarse en función de su horno <sup>(1)</sup>

		Colocación en placa 40 x 60	ETAPA 1: fermentación (28 °C higrometría al 70-80 %)		ETAPA 2: secado (a temperatura ambiente)	ETAPA 3: dorado	ETAPA 4: cocción (en horno precalentado a 190 °C)		
			Directo	Controlado					
BOLLERÍA AL ESTILO FRANCÉS	Mini / Lunchs	por 20-25	de 1:30 h a 1:45 h	de 1:00 h a 1:15 h	10 min.	Sí	13 a 15 min.	165-175 °C	
	Croissants (50 g - 75 g)	por 12	de 1:45 h a 2:00 h	de 1:15 h a 1:30 h			15 a 17 min.		
	Croissants (80 g - 100 g)	por 9-12	de 2:00 h a 2:15 h	de 1:30 h a 1:45 h			16 a 18 min.		
	Napolitanas de Chocolate						21-23 min.		
	Maxi napolitana de chocolate	por 8	de 2:15 h a 2:30 h	de 1:45 h a 2:00 h			15-17 min.		
Panes con Pasas	por 8-12								
COLECCIÓN CON UNA PREPARACIÓN ESPECÍFICA	Éclat du Terroir - Croissant (61 g - 79 g)	por 12	de 1:45 h a 2:00 h	de 1:15 h a 1:30 h	15 min.	Sí	15 a 16 min.	165-175 °C	
	Éclat du Terroir - Napolitana de Chocolate (70 g - 85 g)		de 2:00 h a 2:15 h	de 1:30 h a 1:45 h	15 min.		16 a 17 min.		
	Croissant y Napolitana de Chocolate - Las Creaciones de Honoré		de 2:15 h a 2:30 h	de 1:45 h a 2:00 h	10 min.		15 a 17 min.		
	Croissant y Napolitana de Chocolate - Los Irresistibles		de 1:50 h a 2:10 h	de 1:20 h a 1:35 h	15 min.				
LA BOLLERÍA DULCE	Mini Bollería Dulce	por 24	de 1:30 h a 1:45 h	de 1:00 h a 1:15 h	10 min.	Sí	13-15 min.	165-175 °C	
	Croissants rellenos	por 12	de 2:00 h a 2:15 h	de 1:30 h a 1:45 h			16-18 min.		
	Croissants con Albaricoques	por 12	de 1:45 h a 2:00 h	de 1:15 h a 1:45 h			15-17 min.		
	Triángulo de Almendras	por 12	de 2:00 h a 2:15 h	de 1:30 h a 1:45 h			13-15 min.		
	Otra Maxi Bollería Dulce	por 8-10	de 2:15 h a 2:30 h	de 1:45 h a 2:00 h			15-17 min.		
	Briochettes 30 g	por 20	de 2:00 h a 2:15 h	de 1:30 h a 1:45 h			11 a 13 min.		150-160 °C
	Briochettes 60 g	por 12	de 2:15 h a 2:30 h	de 1:45 h a 2:00 h			12 a 14 min.		

## / BOLLERÍA LISTA PARA COCER

**DLUO: 9 MESES SALVO LAS MEDIAS LUNAS (12 MESES)**

### BAREMO DE COCCIÓN

orientativo, debe adaptarse en función de su horno <sup>(1)</sup>

		Colocación en placa 40 x 60	ETAPA 1: descongelación (a temperatura ambiente)	ETAPA 2: cocción (horno precalentado + 20 °C)		
BOLLERÍA AL ESTILO FRANCÉS	Mini / Lunch	24	30 a 45 min.	13 a 15 min.	165-170 °C	
	Croissants (40 g a 60 g)	12-15		15 a 17 min.		
	Croissants (65 g a 100 g)	9-12		15 a 18 min.		
	Napolitanas de Chocolate			16 a 18 min.		
	Maxi Napolitana de Chocolate (150 g)	8		20 a 25 min.		
	Panes con Pasas	8-12		17 a 20 min.		
	Mini Medias lunas de manzana	24		45 min. a 1 hora	17 a 18 min.	195 - 200 °C
Medias lunas de Manzana	12	19 a 20 min.				
LA BOLLERÍA DULCE Y DEL MUNDO	Mini Confetti's	24	30 a 45 min.	11 a 12 min.	165-170 °C	
	Mini Bollería Dulce y Mini Croissants del Mundo	20-24		13 a 15 min.		
	Confetti's	12		13 a 14 min.		
	Otra Maxi Bollería Dulce	10-12		16 a 19 min.		
	Croissants Rellenos y Croissants del Mundo	12		45 min. a 1 hora		16 a 18 min.
	Croissant Laugen	9		30 a 45 min.		15 a 18 min.
	Breizh n' Roll	12		30 a 45 min.		18 a 19 min.

/ PANES

LOS PANECILLOS

LOS PANECILLOS

		Colección	Tecnología	Unidades / caja	Cajas / palé	
33574	Panecillo cuadrado Tradicional 30 g	Los Esenciales	100 % COCIDO	200	32	p.21
30896	Cuadrado rústico pequeño Poolish 40 g	Una Receta Lenôtre Professionnels	Precocido	50	96	p.16
31692	Finedor® Espiga 40 g	Una Receta Lenôtre Professionnels	Precocido	40	96	p.14
34250	Stick Tradicional 40 g	Los Esenciales	100 % COCIDO	150	32	p.21
34921	Panecillo Tradicional 40 g	Los Esenciales	Precocido	200	32	p.21
31520	Cuadrado rústico 40 g	Los Gourmets	Precocido	80	64	p.19
37090	Panecillo Multisemillas 40 g	Los Esenciales	Precocido	200	32	p.21
30895	Finedor® Tradicional 45 g	Una Receta Lenôtre Professionnels	Precocido	50	96	p.14
36767	Finedor® de Campaña 45 g	Una Receta Lenôtre Professionnels	Precocido	50	96	p.14
30893	Panecillo de Campaña 45 g	Una Receta Lenôtre Professionnels	Precocido	60	96	p.15
30898	Panecillo Semillas y Cereales 45 g	Una Receta Lenôtre Professionnels	Precocido	60	96	p.15
33993	Panecillo Espiritu sarraceno 45 g	Una Receta Lenôtre Professionnels	Precocido	50	96	p.15
30897	Panecillo Triángulo con Aceitunas verdes 45 g	Una Receta Lenôtre Professionnels	Precocido	45	96	p.15
31480	Panecillo de Centeno 45 g	Los Gourmets	Precocido	60	96	p.19
34253	Stick Aceitunas negras 45 g	Los Golosos	100 % COCIDO	150	32	p.22
31823	Finedor® Aceitunas negras y Tomillo 50 g	Una Receta Lenôtre Professionnels	Precocido	50	96	p.14
36768	Finedor® Semillas Tradicionales 50 g	Una Receta Lenôtre Professionnels	Precocido	50	96	p.14
33994	Panecillo de Centeno 50 g	Una Receta Lenôtre Professionnels	Precocido	50	96	p.14
NI 39040	Panecillo Redondo Nordico 60 g	Una Receta Lenôtre Professionnels	Precocido	65	64	p.14
NI 39210	Panecillo Demi Lune 50 g	Una Receta Lenôtre Professionnels	Precocido	120	32	p.14
33417	Pavé de Campaña 50 g	Los Gourmets	Precocido	130	36	p.19
31720	Panecillo con Tomates secos y Albahaca 50 g	Los Golosos	Precocido	45	96	p.22
NI 38942	Panecillo Bío 50 g 	BÍO	Precocido	180	32	p.9
37627	Panecillo Caractère 50 g	Los Gourmets	Precocido	65	64	p.19
37628	Panecillo Semillas y Cereales 50 g	Los Gourmets	Precocido	65	64	p.19
34922	Panecillo rectángulo Tradicional 55 g	Los Esenciales	Precocido	140	32	p.21
NI 37021	Panecillo Bleu Blanc Cœur (Agricultura respetuosa con el medio ambiente para una alimentación más saludable) 50 g	Los Esenciales	100 % COCIDO	150	28	p.21

Ref.	Denominación	Colección	Tecnología	Unidades / caja	Cajas / palé	
33000	Rombo Tradicional 55 g	Los Esenciales	Precocido	100	36	p.21
33001	Rombo Amapola 55 g	Los Esenciales	Precocido	100	36	p.21
33002	Rombo Semillas y Cereales 55 g	Los Esenciales	Precocido	100	36	p.21
33003	Rombo Sésamo 55 g	Los Esenciales	Precocido	100	36	p.21
30416	Triángulo Rústico 55 g	Los Gourmets	Precocido	50	64	p.19
35130	Panecillo Redondo Rustico 55 g	Los Gourmets	Precocido	70	64	p.19
34971	Panecillo Rectángulo Rústico con Semillas 55 g	Los Esenciales	Precocido	140	32	p.19
37453	Panecillo de Higos 55 g	Los Golosos	Precocido	75	64	p.22
37452	Panecillo con Nueces y Avellanas 55 g	Los Golosos	Precocido	75	64	p.22
37089	Panecillo Rectángulo Multisemillas 55 g	Los Esenciales	Precocido	140	32	p.21
30729	Pavé de Campaña 70 g	Los Gourmets	Precocido	100	36	p.19
31586	Flauta Tradicional 70 g	Los Esenciales	Precocido	55	64	p.21
31824	Finedor® Maxi 80 g	Una Receta Lenôtre Professionnels	Precocido	50	64	p.14
37253	Pan Biseado Tradicional 80 g	Los Esenciales	Precocido	120	24	p.21

LOS B'BREAK

38225	B'Break Tomates marinados & Romero 70 g	Los Golosos	100 % COCIDO	40	96	p.23
38286	B'Break Bacon Emmental 70 g	Los Golosos	100 % COCIDO	40	96	p.23
37393	B'Break 2 Aceitunas y Romero 70 g	Los Golosos	100 % COCIDO	40	96	p.23
37394	B'Break Chorizo 70 g	Los Golosos	100 % COCIDO	40	96	p.23
37395	B'Break Cacao-Pepitas de chocolate 70 g	Los Golosos	100 % COCIDO	40	96	p.23
37396	B'Break Muesti 70 g	Los Golosos	100 % COCIDO	40	96	p.23
38972	B'Break Bacon Emmental con bolsa x 2	Los Golosos	100 % COCIDO	40	96	p.23
38885	B'Break Chorizo con bolsa x 2	Los Golosos	100 % COCIDO	40	96	p.23
38884	B'Break 2 Aceitunas & Romero con bolsa x 2	Los Golosos	100 % COCIDO	40	96	p.23
38888	B'Break Muesti con bolsa x 2	Los Golosos	100 % COCIDO	40	96	p.23
38887	B'Break Cacao-Pepitas de Chocolate con bolsa x 2	Los Golosos	100 % COCIDO	40	96	p.23
NI 38988	B'Break Albaricoque Pistacho Espelta 70 g	Los Golosos	100 % COCIDO	40	96	p.23
NI 38989	B'Break Higos Almendras Sarraceno 70 g	Los Golosos	100 % COCIDO	40	96	p.23

## LOS SURTIDOS

31588	Surtido de Panecillos Prestige 45 g	Una Receta Lenôtre Professionnels	Precocido	90	64	p.15
33074	Surtido de Rombos 55 g	Los Esenciales	Precocido	100	36	p.21
37551	Surtido de Panecillos Rectángulo 55 g	Los Esenciales	Precocido	120	32	p.21
<b>NI</b> 39199	Surtido Panecillos Éléance (30 Nórdicos+ 30 Semillas Tradicionales + 30 Demi Lunes)	Una Receta Lenôtre Professionnels	Precocido	90	36	p.15

## EL PAN PARA CATERING

	Colección	Tecnología	Unidades / caja	Cajas / palé		
30894	Pan con Frutos secos 180 g	Una Receta Lenôtre Professionnels	Precocido	20	96	p.15

## LAS BAGUETTES Y EL PARISINO

	Colección	Tecnología	Unidades / caja	Cajas / palé		
38186	Lutécine 280 g	Bridor firmado Frédéric Lalos	Precocido	22	36	p.16
38187	Lutécine con Cereales 280 g	Bridor firmado Frédéric Lalos	Precocido	22	36	p.16
33362	La Baguette Parisina 280 g	Bridor firmado Frédéric Lalos	Precocido	25	32	p.16
33364	Baguette de Campaña 280 g	Bridor firmado Frédéric Lalos	Precocido	25	32	p.16
34790	Baguette Tradicional 280 g	Los Esenciales	Precocido	25	32	p.20
34792	Baguette Campaña 280 g	Los Esenciales	Precocido	25	32	p.20
34791	Baguette Multisemillas 280 g	Los Esenciales	Precocido	25	32	p.20
37449	Baguette BÍO 280 g	 BÍO	Precocido	22	32	p.9
32672	Baguette 1778 280 g	Los Gourmets	Precocido	25	32	p.18
36831	Baguette Caractère 280 g	Los Gourmets	Precocido	22	32	p.18
37450	Parisino 400 g	Los Esenciales	Precocido	14	32	p.20
<b>NI</b> 38841	Baguette Amibote 250 g	Bienestar superior	Precocido	25	36	p.11
<b>NI</b> 38840	Baguette Amibote de Cereales 250 g	Bienestar superior	Precocido	25	36	p.11

## LOS PANES PARA COMPARTIR

	Colección	Tecnología	Unidades / caja	Cajas / palé		
38147	Pochon 280 g	Bridor firmado Frédéric Lalos	Precocido	28	32	p.16
38148	Pan de Cereales 280 g	Bridor firmado Frédéric Lalos	Precocido	28	32	p.16
34503	Muesli 280 g	Bridor firmado Frédéric Lalos	Precocido	26	32	p.17
32991	Pan para compartir 300 g	Bridor firmado Frédéric Lalos	Precocido	25	32	p.17
34233	Complet con harina integral 330 g	Bridor firmado Frédéric Lalos	Precocido	26	32	p.17
34110	Pan Centeno-Limón 330 g	Bridor firmado Frédéric Lalos	Precocido	26	32	p.17
34230	Pan Bâtard con Higos 330 g	Bridor firmado Frédéric Lalos	Precocido	26	32	p.17
33363	Bâtard 330 g	Bridor firmado Frédéric Lalos	Precocido	20	32	p.17

Ref.	Denominación	Colección	Tecnología	Unidades / caja	Cajas / palé	
35030	Pavé de Centeno 330 g	Los Gourmets	Precocido	26	32	p.19
35026	Pavé con Higos 330 g	Los Golosos	Precocido	26	32	p.22
35110	Pavé Muesli 330 g	Los Golosos	Precocido	26	32	p.22
38226	Pavé Nórdico 330 g	Las Evasiones	Precocido	26	32	p.25
<b>NI</b> 39019	Pavé Nórdico BÍO 280 g	 BÍO	Precocido	28	32	p.9
35261	Pan estilo Panettone 330 g	Las Evasiones	<b>100 % COCIDO</b>	13	64	p.25
34671	Pan con Pasas de espíritu Sarraceno 350 g	Bridor firmado Frédéric Lalos	Precocido	20	32	p.17
37742	Pan de Cereales y Semillas 400 g	Los Gourmets	Precocido	18	32	p.19
37743	Pain Caractère 400 g	Los Gourmets	Precocido	18	32	p.19
34234	Pavé con Nueces 400 g	Bridor firmado Frédéric Lalos	Precocido	25	32	p.17
37448	Pan de Campaña BÍO 400 g	 BÍO	Precocido	15	32	p.9
32993	Pochon 450 g	Bridor firmado Frédéric Lalos	Precocido	16	24	p.16
32992	Pan de Cereales 450 g	Bridor firmado Frédéric Lalos	Precocido	16	32	p.16
34909	Hogaza de espelta 450 g	Los Gourmets	Precocido	18	24	p.19
33573	Pavé de Espelta, semillas de Calabaza & Girasol BÍO 450 g	 BÍO	Precocido	16	32	p.9
35262	Pan de campaña Twisté 500 g	Los Gourmets	Precocido	10	32	p.19
33365	Bâtard 540 g	Bridor firmado Frédéric Lalos	Precocido	14	24	p.17
34672	Gran Parisino 1,1 kg	Bridor firmado Frédéric Lalos	Precocido	8	24	p.17
34673	Gran Pochon 1,1 kg	Bridor firmado Frédéric Lalos	Precocido	8	24	p.17
34674	Gran Pan de Cereales 1,1 kg	Bridor firmado Frédéric Lalos	Precocido	8	24	p.17
30734	Pavé Rústico 450 g	Los Gourmets	Precocido	25	20	p.19
30735	Pavé de campaña Semillas y Cereales 450 g	Los Gourmets	Precocido	30	20	p.19

## LOS PANES PARA BOCADILLO

### LAS BAGUETINAS

	Colección	Tecnología	Unidades / caja	Cajas / palé		
38287	Baguetina Caractère 120 g	Los Gourmets	Precocido	50	32	p.18
38289	Baguetina Cereales y Semillas 120 g	Los Gourmets	Precocido	50	32	p.18
38288	Baguetina de Centeno y Cereales 120 g	Los Gourmets	Precocido	50	32	p.18
34793	Baguetina Tradicional 140 g	Los Esenciales	Precocido	50	32	p.21

BAGUETINAS (CONTINUACIÓN)		Colección	Tecnología	Unidades / caja Cajas / palé		
34794	Bagueta Multisemillas 140 g	Los Esenciales	Precocido	50	32	p.21
35021	Bagueta con Semillas de Amapola 140 g	Los Esenciales	Precocido	50	32	p.21
31610	Bagueta Tradicional 140 g	Los Gourmets	Precocido	25	64	p.18
31611	Bagueta de Campaña Semillas y Cereales 140 g	Los Gourmets	Precocido	28	64	p.18
36110	Pan Brioché estilo Vienés 130 g	Las Evasiones	100 % COCIDO	44	32	p.18

LAS CHAPATAS

37140	Chapata 140 g	Las Evasiones	Precocido	50	64	p.24
37147	Chapata Aceite de Oliva 140 g	Las Evasiones	Precocido	50	64	p.24
31612	Chapata Aceite de oliva y Aceitunas verdes 140 g	Las Evasiones	Precocido	30	64	p.24
33432	Chapata de Tomates confitados y Albahaca 140 g	Las Evasiones	Precocido	25	64	p.24
33790	Chapata Aceite de Oliva firmada Frédéric Lalos 180 g	Bridor firmado Frédéric Lalos	Precocido	36	32	p.24

LOS SO MOELLEUX

36417	SO moelleux Tradicional 100 g	Las Evasiones	Precocido	64	32	p.25
36100	SO moelleux Tradicional 140 g	Las Evasiones	Precocido	46	32	p.25
36414	SO moelleux Multisemillas 100 g	Las Evasiones	Precocido	64	32	p.25
36421	SO moelleux 2 Aceitunas y Tomillo 100 g	Las Evasiones	Precocido	64	32	p.25
36425	SO moelleux Pesto 100 g	Las Evasiones	Precocido	64	32	p.25
36415	SO moelleux Tomates secos 100 g	Las Evasiones	Precocido	64	32	p.25
36108	SO moelleux Tomates secos 140 g	Las Evasiones	Precocido	46	32	p.25
36110	Pan Brioché estilo Vienés 130 g	Las Evasiones	100 % COCIDO	44	32	p.25

/ BOLLERÍA AL ESTILO FRANCÉS

LOS CROISSANTS		Colección	Tecnología	Unidades / caja Cajas / palé		
<b>LOS MINIS Y LOS LUNCHS</b>						
32956	Mini Croissant 20 g	Los Sabrosos	LPC	260	64	p.34
32921	Mini Croissant 20 g	Los Sabrosos	CRUDO	200	96	p.34
30190	Mini Croissant 20 g	 Los Sabrosos	LPC	260	64	p.34
30179	Mini Croissant 20 g	 Los Sabrosos	CRUDO	200	96	p.34
34840	Mini Croissant 25 g	Los Clásicos	LPC	225	64	p.37

Ref.	Denominación	Colección	Tecnología	Unidades / caja Cajas / palé		
32181	Mini Croissant 25 g	LOS SABROSOS	LPC	225	64	p.34
33980	Mini Croissant 25 g	ÉCLAT DU TERROIR	CRUDO	200	96	p.31
31026	Croissant Lunch 30 g	Los Clásicos	CRUDO	400	56	p.37
32881	Croissant Lunch 30 g	LOS SABROSOS	LPC	240	64	p.34
30194	Croissant Lunch 30 g	 LOS SABROSOS	LPC	240	64	p.34
30192	Croissant Lunch 30 g	LOS SABROSOS	CRUDO	400	64	p.34
32974	Croissant Lunch 30 g	Una Receta Lenôtre Professionnels	LPC	195	64	p.29
31778	Croissant Lunch 30 g	 Una Receta Lenôtre Professionnels	LPC	195	64	p.29
31800	Croissant Lunch 30 g	 Una Receta Lenôtre Professionnels	CRUDO	200	96	p.29
35191	Croissant Lunch 30 g	ÉCLAT DU TERROIR	LPC	195	64	p.31
 38564	Croissant Lunch Bio 30 g	 BÍO	LPC	225	64	p.9

LOS INDISPENSABLES

33250	Croissant 40 g	LOS SABROSOS	LPC	165	64	p.35
30158	Croissant 50 g	Los Clásicos	CRUDO	200	64	P.37
32882	Croissant 50 g	LOS SABROSOS	LPC	120	64	p.35
30198	Croissant 50 g	 LOS SABROSOS	LPC	120	64	p.35
32960	Croissant 50 g	ÉCLAT DU TERROIR	LPC	120	64	p.31
32629	Croissant 55 g	Los Clásicos	LPC	110	64	P.37
30168	Croissant 60 g	Los Clásicos	CRUDO	180	64	P.37
31000	Croissant 60 g	LOS SABROSOS	LPC	70	64	p.35
30214	Croissant 60 g	 LOS SABROSOS	LPC	70	64	p.35
30199	Croissant 60 g	LOS SABROSOS	CRUDO	180	64	p.35
34161	Croissant 60 g	ÉCLAT DU TERROIR	LPC	70	64	p.31
37460	Croissant 60 g	Los Irresistibles	LPC	70	64	p.36
36039	Croissant 65 g	Los Irresistibles	CRUDO	180	64	p.36
31044	Croissant 70 g	LOS SABROSOS	LPC	60	64	p.35
30458	Croissant 70 g	 LOS SABROSOS	LPC	60	64	p.35
32566	Croissant 70 g	Los Success	CRUDO	165	64	p.33
31802	Croissant 70 g	 Una Receta Lenôtre Professionnels	CRUDO	165	64	p.29

Ref.	Denominación	Colección	Tecnología	Unidades / caja	Cajas / palé	
33914	Croissant 70 g	 Éclat du Terroir	<b>CRUDO</b>	165	64	p.31
32504	Croissant Bio 70 g	 BÍO	<b>LPC</b>	60	64	p.9
35022	Croissant Curvo 70 g	Éclat du Terroir	<b>CRUDO</b>	165	64	p.31
35203	Croissant Curvo 70 g	Éclat du Terroir	<b>LPC</b>	70	64	p.31
37456	Croissant 70 g	Creaciones de Honoré	<b>CRUDO</b>	165	64	p.32
<b>NI</b> 38912	Croissant 70 g	Creaciones de Honoré	<b>LPC</b>	60	64	p.32
33230	Croissant 70 g	Éclat du Terroir	<b>LPC</b>	70	64	p.31
37383	Croissant 70 g	 Éclat du Terroir	<b>LPC</b>	70	64	p.31
30063	Croissant 71 g	Los Sabrosos	<b>CRUDO</b>	150	64	p.35
38317	Croissant 75 g	Los Irresistibles	<b>CRUDO</b>	150	64	p.36
32562	Croissant Curvo 80 g	Los Clásicos	<b>LPC</b>	60	64	P.37
35653	Croissant 80 g	Los Sabrosos	<b>LPC</b>	60	64	p.35
35099	Croissant 80 g	Los Sabrosos	<b>CRUDO</b>	150	64	p.35
30995	Croissant 80 g	 Una Receta Lenôtre Professionnels	<b>CRUDO</b>	120	64	p.29
35511	Croissant 80 g	Los Clásicos	<b>LPC</b>	60	64	P.37
31780	Croissant 80 g	 Éclat du Terroir	<b>LPC</b>	60	64	p.31
35676	Croissant 90 g	Los Sabrosos	<b>LPC</b>	50	64	p.35

## NAPOLITANAS DE CHOCOLATE

### LOS MINIS Y LOS LUNCHS

		Colección	Tecnología	Unidades / caja	Cajas / palé	
34853	Mini Napolitana de Chocolate 25 g	Los Clásicos	<b>LPC</b>	250	64	p.37
32182	Mini Napolitana de Chocolate 25 g	Los Sabrosos	<b>LPC</b>	250	64	p.34
32958	Mini Napolitana de Chocolate 28 g	Los Sabrosos	<b>LPC</b>	260	64	p.34
32922	Mini Napolitana de Chocolate 28 g	Los Sabrosos	<b>CRUDO</b>	200	96	p.34
30122	Mini Napolitana de Chocolate 28 g	 Los Sabrosos	<b>LPC</b>	260	64	p.34
30109	Mini Napolitana de Chocolate 28 g	 Los Sabrosos	<b>CRUDO</b>	200	96	p.34
33981	Mini Napolitana de Chocolate 30 g	Éclat du Terroir	<b>CRUDO</b>	200	96	p.31
31025	Napolitana de Chocolate Lunch 30 g	Los Clásicos	<b>CRUDO</b>	340	56	p.37
32918	Napolitana de Chocolate Lunch 32 g	 Los Sabrosos	<b>LPC</b>	240	64	p.34
30128	Napolitana de Chocolate Lunch 32 g	Los Sabrosos	<b>LPC</b>	240	64	p.34

Ref.	Denominación	Colección	Tecnología	Unidades / caja	Cajas / palé	
32973	Napolitana de Chocolate Lunch 35 g	Una Receta Lenôtre Professionnels	<b>LPC</b>	210	64	p.29
31776	Napolitana de Chocolate Lunch 35 g	 Una Receta Lenôtre Professionnels	<b>LPC</b>	210	64	p.29
31801	Napolitana de Chocolate Lunch 35 g	 Una Receta Lenôtre Professionnels	<b>CRUDO</b>	200	96	p.29
35192	Napolitana de Chocolate Lunch 35 g	Éclat du Terroir	<b>LPC</b>	210	64	p.31
<b>NI</b> 38563	Napolitana de chocolate Lunch Bio 35 g	 BÍO	<b>LPC</b>	210	64	p.9

### LOS INDISPENSABLES

35419	Napolitana de Chocolate 55 g	Los Sabrosos	<b>LPC</b>	100	64	p.35
33751	Napolitana de Chocolate 65 g	Los Clásicos	<b>LPC</b>	90	64	p.37
32822	Napolitana de Chocolate 65 g	Los Sabrosos	<b>LPC</b>	90	64	p.35
30095	Napolitana de Chocolate 70 g	Los Clásicos	<b>CRUDO</b>	180	64	p.37
30147	Napolitana de Chocolate 70 g	 Los Sabrosos	<b>LPC</b>	90	64	p.35
30132	Napolitana de Chocolate 70 g	 Los Sabrosos	<b>CRUDO</b>	180	64	p.35
34162	Napolitana de Chocolate 70 g	Éclat du Terroir	<b>LPC</b>	90	64	p.31
34557	Napolitana de Chocolate 70 g	Los Success	<b>CRUDO</b>	180	64	p.33
37461	Napolitana de Chocolate 70 g	Los Irresistibles	<b>LPC</b>	76	64	p.36
34581	Napolitana de Chocolate 75 g	Los Clásicos	<b>LPC</b>	70	64	p.37
36040	Napolitana de Chocolate 75 g	Los Irresistibles	<b>CRUDO</b>	165	64	p.36
31001	Napolitana de Chocolate 75 g	Los Sabrosos	<b>LPC</b>	70	64	p.35
32564	Napolitana de Chocolate Bio 75 g	 BÍO	<b>LPC</b>	70	64	p.9
31027	Napolitana de Chocolate 80 g	Los Clásicos	<b>LPC</b>	70	64	p.37
32099	Napolitana de Chocolate 80 g	Los Sabrosos	<b>CRUDO</b>	150	64	p.35
32577	Napolitana de Chocolate 80 g	Los Success	<b>CRUDO</b>	150	64	p.33
31803	Napolitana de Chocolate 80 g	 Una Receta Lenôtre Professionnels	<b>CRUDO</b>	150	64	p.29
31691	Napolitana de Chocolate 80 g	 Éclat du Terroir	<b>CRUDO</b>	150	64	p.31
31792	Napolitana de Chocolate 80 g	 Éclat du Terroir	<b>LPC</b>	60	64	p.31
37457	Napolitana de Chocolate 80 g	Creaciones de Honoré	<b>CRUDO</b>	150	64	p.32
<b>NI</b> 38911	Napolitana de Chocolate 80 g	Creaciones de Honoré	<b>LPC</b>	54	64	p.32
38318	Napolitana de Chocolate 85 g	Los Irresistibles	<b>CRUDO</b>	135	64	p.36

**INDISPENSABLES (CONTINUACIÓN)**

		Colección	Tecnología	Unidades / caja	Cajas / palé	
32434	Maxi Napolitana de chocolate 150 g	Los Clásicos	<b>CRUDO</b>	84	56	p.37
32717	Maxi Napolitana de chocolate 150 g	Los Clásicos	<b>LPC</b>	36	64	p.37

**LOS PANES CON PASAS**

		Colección	Tecnología	Unidades / caja	Cajas / palé	
--	--	-----------	------------	-----------------	--------------	--

**LOS MINIS Y LOS LUNCHS**

34854	Mini Pan con Pasas 30 g	Los Clásicos	<b>LPC</b>	260	64	p.37
32183	Mini Pan con Pasas 30 g	Los Sabrosos	<b>LPC</b>	260	64	p.34
32923	Mini Pan con Pasas 30 g	Los Sabrosos	<b>CRUDO</b>	200	96	p.34
30294	Mini Pan con Pasas 30 g	Los Sabrosos	<b>LPC</b>	260	64	p.34
30281	Mini Pan con Pasas 30 g	Los Sabrosos	<b>CRUDO</b>	200	96	p.34
33982	Mini Pan con Pasas 35 g	Éclat du Terroir	<b>CRUDO</b>	200	96	p.31
32972	Pan con Pasas Lunch 30 g	Una Receta Lenôtre Professionnels	<b>LPC</b>	230	64	p.29
31290	Caracola con Pasas Lunch 30 g	Una Receta Lenôtre Professionnels	<b>LPC</b>	230	64	p.29
30300	Caracola con Pasas Lunch 30 g	Una Receta Lenôtre Professionnels	<b>CRUDO</b>	400	64	p.29
35193	Caracola con Pasas Lunch 30 g	Éclat du Terroir	<b>LPC</b>	230	64	p.31
31024	Caracola con Pasas Lunch 35 g	Los Clásicos	<b>CRUDO</b>	360	64	p.37
32919	Caracola con Pasas Lunch 35 g	Los Sabrosos	<b>LPC</b>	260	64	p.34
30298	Caracola con Pasas Lunch 35 g	Los Sabrosos	<b>LPC</b>	260	64	p.34
30292	Caracola con Pasas Lunch 35 g	Los Sabrosos	<b>CRUDO</b>	360	64	p.34

**LOS INDISPENSABLES**

35712	Caracola con Pasas 96 g	Los Sabrosos	<b>LPC</b>	66	64	p.35
30261	Caracola con Pasas 105 g	Los Clásicos	<b>CRUDO</b>	120	64	p.37
30277	Caracola con Pasas 105 g	Los Sabrosos	<b>LPC</b>	60	64	p.35
30269	Caracola con Pasas 105 g	Los Sabrosos	<b>CRUDO</b>	120	64	p.35
31002	Caracola con Pasas 110 g	Los Sabrosos	<b>LPC</b>	60	64	p.35
<b>NI</b> 38606	Caracola con Pasas Bio 110 g	BÍO	<b>LPC</b>	60	64	p.9
32659	Caracola con Pasas 120 g	Los Clásicos	<b>CRUDO</b>	105	64	p.37

Ref.	Denominación	Colección	Tecnología	Unidades / caja	Cajas / palé	
33453	Caracola con Pasas 120 g	Éclat du Terroir	<b>CRUDO</b>	99	64	p.31
32569	Caracola con Pasas 130 g	Éclat du Terroir	<b>CRUDO</b>	90	64	p.31

**MEDIAS LUNAS DE MANZANA**

		Colección	Tecnología	Unidades / caja	Cajas / palé	
--	--	-----------	------------	-----------------	--------------	--

**LOS LUNCHS**

32924	Media Luna de Manzana Lunch 40 g	Sabrosos	<b>LPC</b>	255	64	p.34
31252	Media Luna de Manzana Lunch 40 g	Sabrosos	<b>LPC</b>	255	64	p.34
30227	Media Luna de Manzana Lunch 40 g	Bridor Una Receta Lenôtre Professionnels	<b>LPC</b>	255	64	p.29

**LOS INDISPENSABLES**

30228	Media Luna de Manzana 105 g	Los Sabrosos	<b>LPC</b>	50	96	p.35
32670	Media Luna Manzana-Vainilla 105 g	Los Sabrosos	<b>LPC</b>	50	96	p.35
30234	Media Luna de Manzana 105 g	Los Sabrosos	<b>LPC</b>	50	96	p.35
<b>NI</b> 38410	Media Luna de Manzana Bio 110 g	BÍO	<b>LPC</b>	50	96	p.9

**LOS SURTIDOS**

		Colección	Tecnología	Unidades / caja	Cajas / palé	
33320	Surtido de Bollería Lunch - 3 x 45 unidades	Los Sabrosos	<b>LPC</b>	135	96	p.34
30220	Surtido de Bollería Lunch - 3 x 45 unidades	Los Sabrosos	<b>LPC</b>	135	96	p.34
38365	Surtido Croissant 60 g x 35 + Napolitana Chocolate 70 g x 35	Los Irresistibles	<b>LPC</b>	70	64	p.36

## / BOLLERÍA DULCE

### LOS MINIS

Tecnología Unidades / caja Cajas / palé

#### LOS GOURMANDISES

31701	Mini Trenza de Chocolate 28 g	LPC	100	96	p.38
31293	Mini Trenza de Chocolate 28 g	CRUDO	180	96	p.38
32156	Mini Trenza de Arándanos 30 g	LPC	100	96	p.38
32157	Mini Roll de Canela 35 g	LPC	260	64	p.38
32330	Mini Extraordinario de Crema 40 g	LPC	180	64	p.38
32232	Surtido Mini "Gourmandises"	LPC	140	96	p.38
NI 39206	Mini Extraordinario Dulce de Leche 30 g	LPC	150	64	p.39

#### LOS DULCES

31701	Mini Trenza de Chocolate 28 g	LPC	100	96	p.38
36815	Mini Extraordinario de Frambuesa 35 g	LPC	150	64	p.38
36821	Mini Finger de Praliné 35 g	LPC	150	64	p.38
36814	Mini Cuña de Crema Pastelera con vainilla de Madagascar 40 g	LPC	150	64	p.38
36822	Surtido de Mini Dulces	LPC	200	64	p.38

#### LOS CONFETTI'S

38235	Mini Confetti's Praliné Chocolate 30 g	LPC	150	80	p.39
38234	Mini Confetti's Fresa Almendras 30 g	LPC	150	80	p.39
38233	Mini Confetti's Limón estilo Cheesecake 30 g	LPC	150	80	p.39
38257	Surtido Mini Confetti's	LPC	150	80	p.39

#### ROLLS ARCOIRIS UNA RECETA LENÔTRE PROFESSIONNELS

36731	Mini Roll Nueces y Caramelo 40 g	LPC	120	96	p.28
36732	Mini Roll Chocolate y Arándanos 40 g	LPC	120	96	p.28
36733	Mini Roll Manzana Tatin 40 g	LPC	120	96	p.28
36734	Surtido de Mini Rolls Arcoiris	LPC	180	64	p.28

#### CESTAS

31105	Mini Cesta de Fresa 40 g	LPC	100	96	p.39
31104	Mini Cesta de Guindas 40 g	LPC	100	96	p.39
31103	Mini Cesta de Mango 40 g	LPC	100	96	p.39
31106	Mini Cesta Manzana Tatin 40 g	LPC	100	96	p.39
31507	Surtido Mini Cestas de Frutas 40 g	LPC	100	96	p.39

### LOS BRIOCHES

Tecnología Unidades / caja Cajas / palé

30028	Mini Briochette 30 g	CRUDO	400	64	p.39
30031	Briochette 60 g	CRUDO	210	64	p.39

### LOS MAXIS

Tecnología Unidades / caja Cajas / palé

#### LOS EXTRAORDINARIOS

32063	Extraordinario de Crema 90 g	LPC	70	64	p.41
36622	Extraordinario Chocolate-Crema 95 g	LPC	70	64	p.41
NI 38852	Extraordinario Dulce de Leche 90 g	LPC	60	64	p.41
37744	Extraordinario Muesli Arándanos 95 g	LPC	60	64	p.41
37745	Extraordinario Tres Chocolates 95 g	LPC	60	64	p.41
37746	Extraordinario Frambuesa estilo Cheesecake 95 g	LPC	60	64	p.41

#### LOS CONFETTI'S

38236	Confetti's Praliné Chocolate 90 g	LPC	60	64	p.42
38237	Confetti's Albaricoque Almendras 90 g	LPC	60	64	p.42

#### CROISSANTS RELLENOS

37459	Croissant relleno Cacao-Avellanas 70 g	LPC	56	80	p.40
36670	Croissant relleno Albaricoque 90 g	LPC	44	80	p.40
36671	Croissant relleno de Frambuesa 90 g	LPC	44	80	p.40
36672	Croissant relleno Cacao-Avellanas 90 g	LPC	44	80	p.40
36673	Croissant relleno de Crema Pastelera 90 g	LPC	44	80	p.40
34421	Croissant relleno de Almendras 90 g	LPC	60	64	p.40
34420	Croissant relleno de Cacao-Avellanas 90 g	LPC	60	64	p.40
35716	Croissant relleno de Almendras 95 g	LPC	60	64	p.40

#### LAS TRENZAS

34045	Trenza de Albaricoque 85 g	LPC	70	64	p.41
34044	Trenza de Frambuesa 85 g	LPC	70	64	p.41
30308	Trenza Chocolate 90 g	LPC	70	64	p.41
33927	Trenza Chocolate con leche 90 g	LPC	70	64	p.41
32155	Trenza de Arándanos 90 g	LPC	70	64	p.41
33472	Trenza de Albaricoque 110 g	CRUDO	65	64	p.41

TRENZAS (CONTINUACIÓN)		Tecnología	Unidades / caja	Cajas / palé	
33471	Trenza de Frambuesa 110 g	CRUDO	65	64	p.41
34060	Trenza Chocolate Negro 110 g	CRUDO	65	64	p.41
30302	Trenza de Chocolate 120 g	CRUDO	65	64	p.41

LOS SUIZOS

33441	Suizo de Chocolate 100 g	LPC	70	64	p.42
30042	Suizo de Chocolate 120 g	CRUDO	70	80	p.42

OTRAS ESPECIALIDADES

38184	Breizh'n Roll 85 g	LPC	60	96	p.42
30310	Triángulo de Almendras 90 g	CRUDO	100	56	p.42
NI 38557	Delicia Maple Pecan 90 g	LPC	70	64	p.42
32443	Garra de Oso de Cacao y Avellanas 80 g	LPC	40	96	p.42
35161	Garra de Oso de Cacao y Avellanas 100 g	LPC	30	96	p.42
32160	Roll de Canela 100 g	LPC	60	64	p.42
30000	Croissant con Albaricoques 115 g	CRUDO	40	96	p.42
30009	Croissant con Albaricoques 115 g	LPC	60	64	p.42

LAS EVASIONES MINI

35681	Mini Croissant Multisemillas 35 g	LPC	180	64	p.43
35730	Mini Croissant Zaatar 35 g	LPC	195	64	p.43

LAS EVASIONES MAXI

38185	Croissant de Campaña 70 g	LPC	70	64	p.43
38488	Croissant Zaatar 70 g	LPC	60	80	p.43
34732	Croissant Multisemillas 70 g	LPC	70	64	p.43
NI 38832	Croissant estilo Bretzel 80 g	LPC	50	64	p.43

/ SNACKING

LOS MINI SNACKS

	Tecnología	Unidades / caja	Cajas / palé	
NI 38926	Mini Roll Pesto 30 g	LPC	225	64 p.47
NI 38929	Mini Roll Pizza 35 g	LPC	225	64 p.47
NI 38925	Mini Roll Queso 35 g	LPC	225	64 p.47
NI 38928	Surtido Mini Rolls Salados	LPC	225	64 p.47
NI 38798	Extraordinario Queso 35 g	LPC	180	64 p.47

LOS TARTI'S

	Tecnología	Unidades / caja	Cajas / palé	
NI 39158	Tarti's Pollo Curry Coco 85 g	LPC	70	64 p.47
NI 39159	Tarti's Verduras Mediterráneas 85 g	LPC	70	64 p.47
NI 39156	Tarti's Tomates y Queso de Cabra 85 g	LPC	70	64 p.47

LAS TRENZAS

	Tecnología	Unidades / caja	Cajas / palé	
38239	Trenza Pizza 90 g	LPC	70	64 p.46
38238	Trenza Cebolla Queso 90 g	LPC	70	64 p.46

CROISSANTS RELLENOS

	Tecnología	Unidades / caja	Cajas / palé	
37455	Croissant Queso 90 g	LPC	60	64 p.46
37540	Croissant Jamón y Queso 90 g	LPC	60	64 p.46

LOS ROLLS

	Tecnología	Unidades / caja	Cajas / palé	
33123	Caracola Jamon y Queso 120 g	LPC	54	64 p.46
33140	Caracola Pizza 120 g	LPC	54	64 p.46

LA CESTA

	Tecnología	Unidades / caja	Cajas / palé	
34401	Cesta Jamón y Queso 100 g	LPC	70	64 p.46

EL BUN'N'ROLL

	Tecnología	Unidades / caja	Cajas / palé	
36967	Bun'n'Roll 85 g	LPC	50	80 p.45

## / REPOSTERÍA

LOS MACARONS		Colección	Tecnología	Unidades / caja	Cajas / palé	
33440	Surtido de Macarons +/-12 g n° 1	Una Receta Lenôtre Professionnels	Listo para servir	2 bandejas de 48 unidades	132	p.48
34111	Surtido de Macarons +/-12 g n° 2	Una Receta Lenôtre Professionnels	Listo para servir	2 bandejas de 48 unidades	132	p.48
35720	Macarons +/- 12 g Vainilla	Una Receta Lenôtre Professionnels	Listo para servir	2 bandejas de 48 unidades	132	p.48
35721	Macarons +/- 12 g Frambuesa	Una Receta Lenôtre Professionnels	Listo para servir	2 bandejas de 48 unidades	132	p.48
35722	Macarons +/- 12 g Chocolate	Una Receta Lenôtre Professionnels	Listo para servir	2 bandejas de 48 unidades	132	p.48
35723	Macarons +/- 12 g Limón	Una Receta Lenôtre Professionnels	Listo para servir	2 bandejas de 48 unidades	132	p.48
35724	Macarons +/- 12 g Caramelo con mantequilla salada	Una Receta Lenôtre Professionnels	Listo para servir	2 bandejas de 48 unidades	132	p.48
35725	Macarons +/- 12 g Pistacho	Una Receta Lenôtre Professionnels	Listo para servir	2 bandejas de 48 unidades	132	p.48
35726	Macarons +/- 12 g Café	Una Receta Lenôtre Professionnels	Listo para servir	2 bandejas de 48 unidades	132	p.48
36173	Macarons +/-12 g Sabores Clásicos	Colección Bridor	Listo para servir	1 calado de 48 unidades	250	p.49
36428	Macarons +/-12 g Colección Primavera Verano	Colección Bridor	Listo para servir	1 calado de 48 unidades	250	p.49
36875	Macarons +/-12 g Colección Otoño Invierno	Colección Bridor	Listo para servir	1 calado de 48 unidades	250	p.49
38200	Blistér de 8 Macarons +/- 12 g	Colección Bridor	Listo para servir	1 blister de 8 unidades	88	p.49

LOS PASTELITOS		Colección	Tecnología	Unidades / caja	Cajas / palé	
35980	Bandeja Vendôme 380 g	Una Receta Lenôtre Professionnels	Listo para servir	2 bandejas de 28 unidades	200	p.48
35981	Bandeja Diamant Brun 387 g	Una Receta Lenôtre Professionnels	Listo para servir	2 bandejas de 35 unidades	200	p.48
35982	Bandeja Versailles 854 g	Una Receta Lenôtre Professionnels	Listo para servir	1 bandeja de 63 unidades	200	p.48
35646	Bandejas So Moelleux +/- 11 g	Colección Bridor	Listo para servir	1 bandeja de 48 unidades	312	p.49

LAS MAGDALENAS		Colección	Tecnología	Unidades / caja	Cajas / palé	
NI 38982	Magdalena Tradicional 45 g	Colección Bridor	Listo para servir	54	96	p.49
NI 38983	Magdalena Cacao y Avellanas 55 g	Colección Bridor	Listo para servir	54	96	p.49

LOS CHOUQUETTES		Colección	Tecnología	Unidades / caja	Cajas / palé	
NI 39052	Chouquette 20 g	Colección Bridor	LPC	384	44	p.49

LA GAMA SIN GLUTEN		Colección	Tecnología	Unidades / caja	Cajas / palé	
35433	Panecillo Tradicional con cubierta de Semillas de Mijo 45 g		100 % COCIDO	50	64	p.10
35432	Panecillo con Semillas y cubierta de Semillas de Amapola 45 g		100 % COCIDO	50	64	p.10
35700	Panecillo con Semillas y cubierta de Semillas de Lino Amarillo 45 g		100 % COCIDO	50	64	p.10
35430	Magdalena Pura Mantequilla 30 g		100 % COCIDO	50	96	p.10
35431	Brioche Pura Mantequilla con Azúcar 50 g		100 % COCIDO	50	64	p.10

# BRIDOR A SU SERVICIO

## UN ACOMPAÑAMIENTO DE PROXIMIDAD



UNA EXPERIENCIA  
COMERCIAL  
& TÉCNICA

**200**  
COMERCIANTES  
Y PANADEROS

DE LOS CUALES  
150 REPARTIDOS  
POR EL ÁMBITO  
INTERNACIONAL



### CONSEJOS E INSPIRACIONES

Consulte la información detallada sobre los productos y sus características.



### FICHAS DE PRODUCTOS

Busque productos por gama, colección, momento de consumición...



### BÚSQUEDA FACILITADA

Descubra todos nuestros consejos de preparación en vídeo. Descargue las fichas de recetas y consulte las novedades del sector y de Bridor.



¡Nuevo! Descubra la **BRIDOR APP**, una aplicación que se ajusta a las presiones de los hosteleros para planificar las cocciones de los desayunos y de las pausas de seminarios. Para descargar en Google Play y App Store.

### CONFIGURE SUS DATOS

- Tipo de producto
- Tipo de horno
- Número de placas
- Número de clientes
- Horarios del servicio

Nuestros equipos in situ le acompañarán todos los días igualmente en este procedimiento.



**SHARE**  
**THE BAKERY CULTURES  
OF THE WORLD**



SHARE

THE BAKERY CULTURES  
OF THE WORLD



BRIDOR, UNA MARCA DEL GRUPO LE DUFF



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

Contacto Francia: [commercialfrance@groupeleduff.com](mailto:commercialfrance@groupeleduff.com)

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

Bridor de France - Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - Francia - Tel. +33 (0)2 99 00 11 67 - Fax: +33 (0)2 99 00 21 26