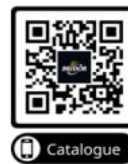


SAS BRIDOR



Share the Bakery cultures of the world



Catalogue

Laissez-nous vous présenter nos nouveautés, qui vous accompagnent à tous les instants de consommation, du petit-déjeuner au repas du soir et de l'apéritif au dessert !

- ✓ La Focaccia : Une recette savoureuse inspirée de la culture boulangère italienne : la Focaccia Cinquanta aussi connue sous le nom de 'focaccia romana' ou 'pinsa' se déguste en recette froide ou chaude et tout autant en tapas qu'en pizza !
- ✓ Le Triangle Vollkorn : Une recette 100% farine de seigle pour une mie très brune inspirée de la pure tradition boulangère allemande. Un pain riche en graines aux multiples usages, pour un effet rassasiant au petit-déjeuner, parfait également en tartines pour une salade gourmande ou un apéro festif !
- ✓ La Brioche feuilletée, le nouveau produit tendance : Une brioche visuellement très gourmande, un produit 100% pratique qui s'adapte à tous les clients en version cuite ou prête à pousser et personnalisable : Elle se retrouvera aussi bien sur la table de votre cuisine comme sur un buffet de petit-déjeuner d'hôtel !