



BRIDOR

Teilnehmer in Düsseldorf: Herr Johann COUAVOUX (Sales Manager Germany)

Adresse:

Z.A. Olivet
F- 35530 SERVON S/ VILAINE
Tel.: + 33 2 99 00 28 76
Fax: + 33 2 99 00 21 26
E-Mail: jcouavoux@le-duff.com
Webseite: www.bridor.com

Unternehmenskennzahlen:

Anzahl der Mitarbeiter: 400
Umsatz: 80 Mio. Euro
Exportumsatz: 40 %

Kurzprofil

Bridor, das Unternehmen der Le Duff-Gruppe (Brioche Dorée, Pizza del Arte, La Madeleine), ist inzwischen **qualitativer Leader in dem Bereich** tiefgekühlter roher und backfertiger Feinbackwaren. Bridor setzt auf Produktionsverfahren, die die handwerklichen Rezepte auf Grundlage von „Terroir Buttern“, sprich extra-feine Butter und A.O.C. -Butter aus der Region Charentes-Poitou respektieren. **Diese Produkte sind für eine Kundschaft aus den Bereiche Hotellerie, Catering-Betriebe und Lebensmittelhandel bestimmt.**

Jedes Produkt wird von einem Gremium (mindestens 60 Personen) bewertet, die Hotel- und Gaststätteneinrichtungen regelmäßig besuchen.

Exklusive, von den bekanntesten Bäckermeistern ausgearbeitete Rezepte und eine konsequente Herstellung sind die Voraussetzungen, um das beste Ergebnis zu garantieren. Beachtung einer hundertjährigen Tradition verbunden mit neuesten Techniken. Die Croissants und die Baguettes sind somit ein Symbol der französischen Gastronomie in der ganzen Welt.

Tradition und bewährte französische Backkunst verleihen dem Brot eine breite Palette von Geschmacksrichtungen, wobei die knusprige Kruste und die aromatische Krume voll zum Ausdruck kommen.

Die BRIDOR-Produkte: „Ein fachmännisches LENÔTRE-Rezept“ sind für die Garantie von zusätzlichen konkreten Vorteilen das ganze Jahr über:

- Verfügbarkeit
- Gleichbleibende Qualität das ganze Jahr über einfache Fertigstellung: 15 bis 20 Minuten direkt in den Backofen
- Flexibilität und Reaktivität, wenn etwas Unerwartetes eintritt
- Außergewöhnlicher Geschmack

Vertrieb

Export: weltweit

Das Unternehmen arbeitet mit Hotelketten, unabhängigen Hotels, Einkaufszentralen und Vertriebspartnern.

Zu den Kunden von Bridor zählen unter anderem Lenôtre, Accor und Bocluse.

Die Produkte



Die Blätterung ist einzigartig: leicht und luftig, Zeichen für Qualität.

Garantiert reine AOC- Butter Charentes Poitou, die Referenz für Sachen außergewöhnliche Blätterteige.

Schöne goldgelbe Farbe für dieses natürliche Blätterteiggebäck aus reiner Butter.

Grosszügiges Grammgewicht nach heutigem Trend für ein Croissant und ein Schokobrotchen von 80 Gramm.

Knusprig am Gaumen und zerschmelzend im Mund garantiert ihnen „Bridor Eclat du Terroir“ ein Geschmackserlebnis, das sie bestimmt nicht vergessen werden.

Dieses Croissant wurde 2007 zum „Geschmack des Jahres“ gewählt, hat den Silberpreis bei den DLG 2008 bekommen und die Goldmedaille bei den DLG 2009.

Qualität und hohe selbst gesetzte Ansprüche gehören zur Unternehmensphilosophie



Brötchen Sortiment Lenôtre Bereich





Diese nach traditioneller Backart Feingebäcke sind vollkommen den Restaurants sowie den Hotels geeignet. Als neue Köstlichkeiten stellt Ihnen Bridor vor: die Mini Gourmandises (die Mini Cranberries- Schleife, die Mini Schockko-Schleife, das Mini-Creme- Brötchen und die mini Zimtschecke.