



BRIDOR présente ses deux nouvelles saveurs B'Break

BRIDOR, 1er fabricant de pains et viennoiseries bios surgelés, présente les deux nouvelles saveurs salées de sa gamme de délicieux petits pains : Le Classique et l'Ensoleillé.

B'Break, ce sont des recettes généreuses, une croûte fine et une texture moelleuse pour 100% de plaisir.

Au déjeuner en accompagnement d'une salade pour un repas complet, en snacking pour une pause gourmande ou pour un apéritif original, les **B'Break** satisferont tous les convives !

Le Classique Lardons Emmental : à la texture fondante avec ses lardons

subtilement fumés et son emmental râpé. La recette indémodable qui plaira à tous.



Le B'Break Le Classique

L'ensoleillé Tomates marinées & Romarin : riche en tomates séchées, marinées et en purée, relevées d'une pointe de romarin et d'un filet d'huile d'olive. Une recette qui vous procurera une explosion de saveurs en bouche.



Le B'Break L'enseillé

Cette gourmandise saine alliant bien-être et plaisir est réalisée à partir d'une pâte à pain **CLEAN LABEL**, **sans conservateur, sans additif et sans colorant**.

Son format pratique de 70g est idéal pour une consommation tout au long de la journée.

Les B'Break sont **100% cuits**. Ils ne nécessitent pas de cuisson et seront plus croustillants après un passage au four à 180°C pendant 2 à 3 minutes.

Décongélation : 45 min

Conditionnement : 40 pièces/carton

Plus d'informations sur le site [BRIDOR](#)

BRIDOR

Lieu-dit Olivet, ZA Olivet

35538 SERVON SUR VILAINE

02 99 00 11 67

www.bridordefrance.com

Publi-communiqué

RELIRE

Les CONFETTI'S, nouvelles viennoiseries de BRIDOR

BRIDOR vous présente les Lutécines

[BRIDOR lance son croissant de campagne](#)

[BRIDOR, toujours dans la tendance avec le Pavé nordique](#)

[BRIDOR, partenaire officiel des Meilleurs Ouvriers de France](#)

[BRIDOR présente ses nouveautés snacking sur le salon Sandwich & Snack Show 2019](#)

[Des oeufs de poules issus d'élevages alternatifs dans toutes les viennoiseries Bridor](#)

[Bridor entraîne et forme les finalistes du Trophée du Maître-d'Hôtel](#)

[Sirha 2019 : Bridor lance le Breizh'n'Roll](#)

[Jean-Yves le Drian: « Bridor contribue au rayonnement de la gastronomie française dans le monde »](#)