



Bridor présente ses nouveautés avant Européain 2020

BRIDOR, 1er fabricant de pains et viennoiseries bios surgelés, vous présente **en avant première toutes les nouveautés qui seront présentées sur le salon Européain 2020, Porte de Versailles à Paris.**

Rendez-vous Hall 1 Stand 1D50 du 11 au 14 janvier 2020 pour les découvertes et les

dégustations.

Les Mini Fantaisies



- Des mini viennoiseries très attractives grâce aux formes originales et décors gourmands
- Des coeurs généreux et bien visibles pour une explosion de saveurs en bouche
- Des formats mini, plébiscités pour le petit déjeuner et les petites pauses
- Des recettes pur beurre pour un feuilletage fin à la texture croustillante

Les Mini Snacks



Une nouvelle génération de produits snacking : des mini snaks salés hauts en saveurs

- Un format mini de 30 à 35g
- Des saveurs faciles à reconnaître
- Des garnitures très généreuses et gourmandes aux goûts consensuels
- Un beau feuilletage doré, pour un visuel très attractif

Les Tarti's



Une nouvelle solution snacking très savoureuse inspirée des tartes salées

- Des garnitures savoureuses, généreuses et au goût intense

- Un format mini de 85g qui s'adapte à de nombreux usages
- 3 recettes identifiables facilement avec des recettes cuisinées et des topping craquants

Une forme très pratique, idéale pour la consommation « on the go »

Venez découvrir toutes ces nouveautés Hall 1 stand 1D50

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-communicé

RELIRE

BRIDOR présente sa dernière nouveauté : le Délice Érable Pécan

BRIDOR présente ses deux nouvelles saveurs B'Break

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 »](#)