



BRIDOR présente sa dernière nouveauté : le Délice Érable Pécan

BRIDOR, 1er fabricant de pains et viennoiseries bios surgelés, propose une recette gourmande à base de beurre, de noix de Pécan et de sirop d'Érable. Des ingrédients rigoureusement sélectionnés associés au savoir-faire Bridor en pâte levée feuilletée pour 100% de plaisir.

LE DÉLICE ÉRABLE PÉCAN est idéal pour tous les moments de la journée !

À 8h, il saura prendre place dans les offres petit-déjeuner.

À 10h, il accompagnera parfaitement une boisson chaude.

À 13h, il s'invitera en dessert d'une formule repas.

À 16h, il sera idéal pour une pause goûter.



U
n délicieux mélange de saveurs venues du

Canada qui vous fera voyager !

- **100% pur beurre** pour un feuilletage croustillant
- Un **format généreux** de 90g
- Une **forme originale** qui laisse apparaître le fourrage pour un visuel très attractif
- Un **topping craquant** aux noix de pécan
- Un **coeur généreux et de qualité** composé essentiellement de sirop d'érable du Canada (plus de 30% du fourrage), de beurre et de sucre. Et sans arôme ni colorant artificiel.
- Un **fourrage fait maison** dans notre atelier de fabrication

Informations techniques

Décongélation : 30-45 min Four : 17-19 min

Conditionnement : 70 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-communicé

RELIRE

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 »](#)