

Les CONFETTI'S, nouvelles viennoiseries de BRIDOR



BRIDOR, 1er fabricant de pains et viennoiseries bios surgelés, lance sa dernière nouveauté : les Confetti's

En deux formats, mini et maxi, ces gourmandises appétissantes et riches en goût sont adaptées à toutes les faims et tous les moments de la journée.

De nouvelles viennoiseries signées Bridor si délicieuses qu'on en ferait qu'une bouchée !

- Très appétissantes avec des **saveurs reconnaissables au premier coup d'oeil**
- Pur beurre, pour **un feuilletage croustillant** au goût incomparable
- **Riches en goût**, pour une explosion de saveurs en bouche
- **Adaptées à toutes les faims** et tous les moments de consommation



Les mini Confetti's 30g de Bridor

Les Mini Confetti's 30 g

Idéal pour les buffets de petit-déjeuner et les pauses séminaires, le mini Confetti's existe en 3 saveurs différentes :

- **Praliné chocolat** : Un Confetti's très gourmand au praliné amandes et noisettes, recouvert de pépites de chocolat
- **Citron façon cheesecake** : Un confetti's d'inspiration New-Yorkaise, au goût marqué grâce à sa pointe d'acidité !
- **Fraise amandes** : Un confetti's riche en fruits, où le goût délicat de la fraise s'allie à merveille à la douceur des amandes

Remise en oeuvre simple et rapide : décongélation 30-45 min - Four : 11-12 min

Conditionnement : 150 pièces/carton



Les Confetti's 90g de Bridor

Les Confetti's 90g

Le Mini Confetti's revisité en format maxi pour ravir les plus gourmands.

Idéal à tout moment de la journée : au petit-déjeuner, au goûter ou comme dessert d'un menu pris sur le pouce.

Le Confetti's 90g existe en deux saveurs :

- **Praliné chocolat**
- **Abricot Amandes** : Un coeur fondant à l'abricot, au goût très fruité, associé à des morceaux croquants d'amande

Remise en oeuvre simple et rapide : décongélation : 30-45 min - Four : 13-14 min

Conditionnement : 60 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 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 »