

**À L'OCCASION DU SIHRA LYON 2025,
BRIDOR MET À L'HONNEUR LES MINI TARTELETTES
« BRIDOR, UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNELS »**

Lyon - Du 23 au 27 janvier 2025
Hall 6 - Stand E115

Rennes, le 4 décembre 2024 - Leader sur le marché de la boulangerie premium surgelée présent dans plus de 100 pays sur les 5 continents, Bridor conjugue savoir-faire boulanger et excellence industrielle depuis plus de 30 ans. Présente au SIRHA Lyon 2025, l'enseigne met à l'honneur son produit phare de l'année : les mini tartelettes « Bridor, Une Recette Lenôtre Professionnels ».



Bridor et La Maison Lenôtre : une collaboration fondée sur des valeurs communes

Depuis plus de 25 ans, Bridor et la Maison Lenôtre unissent leurs expertises pour offrir aux professionnels des produits d'exception, fusionnant le raffinement de la Maison Lenôtre avec la précision de Bridor.

Cette collaboration a donné naissance à la gamme de viennoiseries « Bridor, Une Recette Lenôtre Professionnels », l'excellence de la pâtisserie française proposée en formats généreux et miniatures.

Cette année, Bridor et la Maison Lenôtre ont souhaité unir l'univers de la viennoiserie avec celui de la pâtisserie pour créer les mini tartelettes. Leur forme unique et leur feuilletage pur beurre délicat offrent une expérience visuelle et gustative irrésistible. Prêtes-à-cuire, les mini tartelettes sont faciles et rapides à mettre en œuvre et personnalisables à l'infini.

Les Mini Tartelettes « Bridor, une recette Lenôtre Professionnels »

Désireux de satisfaire les attentes des consommateurs, les mini tartelettes créées par Bridor et la maison Lenôtre associent forme unique et recettes inédites pour créer une expérience de dégustation unique.

Pensées pour accompagner tous les instants de consommation dans l'univers de l'hôtellerie, elles se déclinent en 3 recettes :



**La Mini Tartelette
*Pomme Poire***

**La Mini Tartelette
*Cassis Pomme***

**La Mini Tartelette
*Ananas Passion***



Garnie d'un délicieux et généreux fourrage de pomme et de poire, réhaussé d'une touche de pamplemousse et complété par un topping d'amande.

Son fourrage offre une délicieuse rencontre entre l'acidité du cassis et la douceur de la pomme, sublimée par un topping de graines de sarrasin.

Une recette gourmande composée de petits cubes d'ananas et de fruit de la passion, magnifiée par un topping coco.

***Les mini tartelettes « Bridor, une recette Lenôtre Professionnels »
seront à découvrir au SIRHA Lyon, sur le stand E115 - Hall C.***

A propos de Bridor

Leader dans la fabrication de produits de boulangerie surgelés premium et entreprise appartenant au Groupe Le Duff, Bridor conjugue savoir-faire boulanger et excellence industrielle depuis plus de 30 ans pour proposer des produits de haute qualité, inspirés des cultures boulangères du monde dans plus de 100 pays.