



BRIDOR MET À L'HONNEUR LE SAVOIR-FAIRE BOULANGER FRANÇAIS AVEC SES BOULES GOURMETS

Le marché des pains boules a connu ces dernières années une croissance des ventes en GMS. En phase avec cette tendance, Bridor, leader sur le marché de la boulangerie premium surgelée présent dans plus de 100 pays sur les 5 continents, présente les boules Gourmets : une forme traditionnelle de la boulangerie française déclinée en deux recettes savoureuses. Façonnés avec des ingrédients de grande qualité, ces pains illustrent la volonté de Bridor de partager le savoir-faire boulanger français à travers le monde.

Les pains boules : une forme iconique de la boulangerie française



Les pains en forme de boule existent depuis des siècles. À l'époque, ils étaient fabriqués ainsi afin d'avoir une grande quantité de mie pour accompagner les repas souvent constitués de soupe. Aujourd'hui, ce format continue à séduire de nombreux consommateurs : **63% des Français** disent apprécier particulièrement les pains en forme de boule¹ et **1 foyer français sur 3** achète des boules en GMS².

Pour répondre à ces attentes, Bridor présente deux recettes savoureuses au sein de sa collection de pains Gourmets. Proposées dans un **format généreux** de 530g et Clean Label Bridor, elles se distinguent par leur mie généreuse et leur visuel rustique.

CLEAN LABEL BRIDOR



Les produits sont composés uniquement de l'essentiel et les ingrédients sont tous d'origine naturelle. La seule exception tolérée concerne l'acide ascorbique, pour son rôle décisif dans la qualité finale des produits. S'engager pour le mieux-être et le mieux-manger est un axe essentiel de la politique de Bridor.

La boule caractère : un pain savoureux au goût consensuel

Réalisée avec un **mélange exclusif de farines de blé, de blé malté et de maïs torréfié** pour une jolie coloration de la mie, la boule caractère Bridor se distingue par son goût savoureux et consensuel, destiné à plaire au plus grand nombre.

Un levain de farine de blé unique fabriqué dans les ateliers Bridor apporte au produit un **parfait équilibre de notes lactiques et d'arômes de levain** pour plus de caractère.

Enfin, sa scarification polka et son léger farinage lui confèrent un **beau visuel rustique** et une croûte croustillante.



¹Étude Bridor réalisée auprès de 10 000 consommateurs représentatifs de la population, dans 10 pays en Europe (France, Royaume-Uni, Roumanie, Pologne, Pays-Bas, Italie, Espagne, Danemark, Tchéquie, Allemagne), décembre 2022

²Kantar World Panel, Total Retailer, annuel 2022



La boule céréales et graines : une recette aux notes intenses



Source de fibres, la boule céréales et graines Bridor se remarque par ses notes intenses, fruit d'un mélange de farines de blé, d'épeautre, de blé malté et d'orge malté.

Un levain de farine de blé aux graines anciennes (quinoa blanc, tournesol, chia, amarante et millet) est incorporé à la pâte pour **un goût de graines puissant et unique**. Un mix supplémentaire de 3 graines (chia, millet et sarrasin) et des flocons d'avoine sont également ajoutés pour compléter la palette gustative.

La touche finale : **un topping de graines** de lin jaune et de lin brun qui apporte du croquant à la croûte.

Les boules Gourmets : des pains adaptés à une multitude de recettes

Véritable source d'inspiration, les boules Gourmets Bridor se prêtent à de nombreuses adaptations originales et créatives, comme cette tartine de houmous au zeste de citron, pois chiche, petits pois et grenade proposée par le Chef Exécutif EMEA Pierre KOCH. Une recette à retrouver sur le site Bridor : www.bridor.com/fr-fr/recipes.



« Ce format traditionnel de la boulangerie française est parfaitement adapté à une multitude d'usages. En sandwich, tartine et même en accompagnement de repas, ces boules aux saveurs parfaitement équilibrées sont une base idéale pour de nombreuses recettes. »

Pierre KOCH, Chef Exécutif EMEA Bridor et membre du BBCC (Bridor's bakery cultures club), le club des chefs Bridor.



A propos de BRIDOR

Leader dans la fabrication de produits de boulangerie surgelés premium, 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.

SHARE
THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD

