



BRIDOR FAIT VIVRE LES CULTURES BOULANGÈRES DU MONDE AVEC SES BOLAS DE BERLIM, SES COUQUES AU BEURRE ET SES RUSTIKAL BROT

Bridor présente trois innovations inspirées des cultures boulangères du monde : les Bolas de Berlim (Portugal), les Couques au beurre (Belgique) et les Rustikal Brot (Allemagne). Ces nouveaux produits répondent à la raison d'être de l'entreprise : « Share the bakery cultures of the world ». Depuis plus de 30 ans, Bridor s'inspire en effet des savoir-faire des boulangers et chefs du monde entier pour créer des produits d'exception : des pains et des viennoiseries de caractère, qui respectent et valorisent chaque spécificité locale.

Les Bolas de Berlim : pâtisseries emblématiques du Portugal



La Bola de Berlim est la déclinaison portugaise du célèbre berliner austro-allemand, un savoureux beignet à déguster fourré ou recouvert de sucre. Les Portugais se sont appropriés la recette pour en développer une nouvelle version : la Bola de Berlim. La confiture de fruits rouges habituellement utilisée comme fourrage a ainsi été remplacée par de la crème et notamment de la crème aux œufs, très appréciée au Portugal.

Aujourd'hui, la Bola de Berlim est l'une des pâtisseries les plus populaires au Portugal. Elle est vendue sur les plages pendant la saison estivale et ne manque jamais dans les vitrines des pâtisseries.

Réalisées avec une pâte frite moelleuse, légèrement alvéolée et humide, les Bolas de Berlim Bridor, issues de la collection Panidor, sont fabriquées au Portugal dans la région de Leiria. Elles sont proposées en trois saveurs :

- **Nature (80g)** : une pâtisserie à consommer telle quelle ou à personnaliser avec une garniture à la crème, à la confiture ou au chocolat.
- **Creamy (120g)** : une Bola de Berlim au cœur crémeux et onctueux et aux saveurs typiquement portugaises.
- **Cacao-noisettes (120g)** : un généreux fourrage cacao-noisettes pour encore plus de plaisir !

Encore chaudes, les Bolas de Berlim sont recouvertes de sucre pour un visuel gourmand et attractif. Une fois décongelées, elles peuvent être décorées de topping au gré des envies.



Les couques au beurre : la Belgique dans une viennoiserie



Après le Portugal, Bridor met à l'honneur la Belgique avec sa fameuse Couque au beurre, la viennoiserie que l'on retrouve dans toute la Belgique. Ce produit incontournable créé à l'occasion de l'Exposition Universelle de 1910 est fabriqué, comme le croissant, à partir d'une pâte levée feuilletée. Néanmoins, la Couque se différencie par sa forme de losange (et non de triangle) avant le pliage. C'est à cette découpe particulière que la viennoiserie doit son visuel unique, inspiré de la forme des diamants.



Désireuse de faire vivre la culture boulangère belge, l'entreprise Bridor propose deux recettes de Couque au beurre :

- **La Couque au beurre (75g)** : une délicieuse viennoiserie à la texture fondante et croustillante et au feuilletage pur beurre bien développé, composée de 23% de beurre.
- **La Couque au beurre aux raisins (85g)** : un produit gourmand et généreux composé de 12% de raisins secs Sultanine moelleux et sucrés.

Ces deux produits sont fabriqués en France et certifiés Clean Label Bridor. Ils sont proposés à la fois en cru et prêt-à-cuire.

Les Rustikal Brot : l'excellence de la boulangerie allemande



En Allemagne, la culture du pain a une importance capitale et est reconnue mondialement pour la richesse et la diversité de ses recettes. C'est un savoir-faire transmis de génération en génération depuis des siècles, qui utilise différents types de céréales et méthodes de cuisson. Chaque région possède ainsi son propre héritage et les variétés de pains varient d'une région à une autre, avec une majorité de pains sombres et denses comme les pains de seigle dans l'est et le nord de l'Allemagne, de pains complets dans le centre du pays et de pains à base de blé dans le sud. Au total, on compte environ 3000 types de pains en Allemagne !

Animés par la volonté de proposer des produits issus du cœur de la tradition boulangère allemande, Bridor et Kamps se sont associés pour créer les Rustikal Brot : des **pains cuits en moule** aux goûts puissants et élaborés dans les ateliers Kamps en Allemagne. Ces **pains généreux** et très **riches en graines** se déclinent en deux versions riches en fibres et certifiées Clean Label Bridor :

- **Le Triangle Vollkorn (750g)** : un pain à la forme triangulaire unique ! Réalisé avec 100% de farine de seigle pour une mie très brune, ce pain à la mie dense est très riche en graines (tournesol, lin et sésame).
- **Le Pain Kürbiskern (750g)** : un pain à la mie dense, réalisé avec de la farine de seigle, de la farine de blé et du levain pour des notes douces, et composé à 19% de graines (courge, tournesol, lin, sésame, flocons d'avoine).



Des produits typiquement allemands qui plaisent aux européens

Pour mieux connaître les attentes des consommateurs et proposer des produits adaptés à leurs besoins, Bridor a réalisé une enquête dans 6 pays européens sur un échantillon de 1 800 personnes représentatif de la population. Les résultats témoignent du succès des Rustikal Brot auprès des européens :

- 84% des européens considèrent que ces pains cuits en moule ont une forme pratique et facile à trancher*
- 86% des européens pensent que ces pains riches en graines semblent rassasiants*
- 76% d'intentions d'achat enregistrées en Europe*

*IPSOS – Enquête en ligne pour Bridor - 1800 participants - Septembre 2022 – Europe

A propos de BRIDOR

Leader dans la fabrication de produits de boulangerie surgelés premium, Bridor conjugue savoir-faire boulangier 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.

