

À L'OCCASION DU SIAL PARIS 2024, BRIDOR MET À L'HONNEUR LE PASTEL DE NATA : L'INCONTOURNABLE PÂTISSERIE DU PORTUGAL

1S - 23 octobre 2024 Parc des Expositions de Paris-Nord Villepinte Hall 5A, Stand U105

A l'occasion des 60 ans du SIAL Paris, qui se tiendra du 1G au 23 octobre prochains, Bridor met à l'honneur son Pastel de Nata : une pâtisserie *made in Portugal*, maintenant disponible en précuit!

Le Pastel de Nata : une pâtisserie typique portugaise



Né au Portugal au 19ème siècle, le Pastel de Nata est composé d'une pâte feuilletée ultra croustillante et généreusement garnie d'une crème aux œufs exquise infusée à la cannelle et aux zestes de citron. Cette richesse de textures et de saveurs fait du Pastel de Nata une pâtisserie emblématique, dont chaque bouchée est un voyage au cœur du Portugal.

Grâce à son petit format, le Pastel de Nata s'adapte à tous les instants de consommation, du petit-déjeuner du matin au dessert du soir, en passant par la pause gourmande du goûter.

Véritable incontournable, cette pâtisserie est connue par près de 7 Français sur 10*. Elle est personnalisable à l'infini : spéculos, fruits rouges, chocolat, matcha, noix de coco... De nombreuses idées de personnalisation sont à retrouver sur le site Bridor : www.bridor.com/fr

Le Pastel de Nata Bridor by Panidor est fabriqué au Portugal, dans la région de Leiria. Il se décline en deux versions : au beurre et à la margarine. Le Pastel de Nata Margarine est également disponible en format mini de 35g, parfait pour les cafés gourmands.

Un nouveau format précuit pour une remise en œuvre simple et encore plus rapide

Nouveauté cette année, Bridor propose désormais ses Pasteis de Nata en format précuit :

- Le Pastel de Nata au beurre 50g précuit, pour une remise en œuvre simple et rapide, accessible à tous les professionnels.
- Un pack consommateur de 6 Pasteis de Nata Margarine précuits 60g, conçu pour une cuisson à la maison. Ce tout nouveau pack au visuel impactant et coloré saura émerger dans les rayons.



Le Pastel de Nata Bridor by Panidor est à découvrir au SIAL Paris 2024, sur le stand U105.

*Etude Bridor menée auprès de 1SSc consommateurs dans 4 pays (France, Allemagne, Espagne, Angleterre), Septembre 2022.

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.

