



À L'OCCASION DU SNACK SHOW 2025, BRIDOR DÉVOILE SES BAGUETTINES

Du 2 au 3 avril 2025
Pavillon 7.2 – Paris Porte de Versailles
Pavillon 7.2 – Stand M024

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 Snack Show 2025, l'entreprise met à l'honneur les Baguettines : de délicieuses demi-baguettes idéales pour réaliser des sandwichs savoureux et créatifs.

Les Baguettines Bridor : l'ingrédient secret pour des sandwichs savoureux



Roi des repas à emporter, le sandwich est le choix préféré des européens pour le déjeuner : 60% d'entre eux en consomment au moins une fois par semaine*. Il dépasse ainsi les burgers et les wraps grâce à sa simplicité et sa gourmandise. Plébiscité pour sa praticité et sa variété, les consommateurs l'achètent principalement en boulangerie artisanale (45%), en boulangerie de supermarché (36%) et en sandwicherie et restauration rapide (32%)*.

En phase avec les attentes des consommateurs, Bridor a créé deux nouvelles recettes de demi-baguettes : la Baguettine Caractère et la Baguettine Gourmet aux graines. Caractérisées par leur visuel rustique attractif, elles constituent une base idéale pour la création de sandwichs gourmands et variés.

Deux nouvelles créations pour répondre à toutes les envies

La Baguettine Caractère 140g

Élaborée à partir d'un mélange de farine de blé français et de farine de Gaude (maïs torréfié), la demi-baguette Caractère séduit par sa mie couleur crème et ses notes douces. Son levain de blé apporte une délicate note lactique qui sublime la recette. Enfin, sa scarification irrégulière de type « polka » et sa fine croûte dorée lui confèrent un visuel rustique.





La Baguettine Gourmet aux graines 140g

Confectionnée à partir de farine de blé français, de levain de blé aux graines (tournesol, quinoa, chia, amarante, millet) d'orge malté et de Gaude, la Baguettine aux graines se distingue par son odeur et ses arômes uniques. Son alvéolage généreux est le fruit d'une fermentation maîtrisée et d'un taux d'hydratation élevé, gage d'une texture moelleuse. La mie tendre contraste avec le croustillant des graines (quinoa rouge, amarante, millet, flocons d'épeautre, lin brun, sarrasin), le tout sublimé par un topping de chia, lin et quinoa.

Précuite sur sole et marquée d'une unique scarification soignée, cette demi-baguette séduit autant par son goût que par son esthétique rustique et appétissante.

Des recettes originales imaginées par le chef Pierre Koch

Désireux d'accompagner ses clients dans la création de sandwiches réussis, Bridor propose des conseils et de nombreuses idées de recettes sur son site www.bridor.com. Parmi elles, trois recettes emblématiques créées par Pierre Koch, Chef exécutif EMEA Bridor :

Sandwich Jambon Beurre & Fromage



Idéale pour les déjeuners ou les brunchs, cette recette incontournable des boulangeries séduit par sa simplicité.

Sandwich Poulet Crudités



Parfait pour une pause gourmande, ce sandwich allie le moelleux du poulet au croquant des crudités, pour un équilibre subtil de textures et de saveurs.

Sandwich frais au Saumon



Idéal pour une pause gourmande et raffinée, ce sandwich met à l'honneur la fraîcheur du saumon.

Les Baguettes seront à découvrir au Snack Show, du 2 au 3 avril 2025, sur le stand Bridor.

**Étude Bridor auprès de 6 000 consommateurs représentatifs de la population, en Europe (France-UK-Allemagne-Espagne-Italie-Pays-Bas), Août 2024*

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.

