



BRIDOR DÉVOILE SA NOUVELLE BAGUETTE NOVA

Symbole emblématique de la gastronomie française, le pain occupe une place centrale dans l'alimentation quotidienne des Français. Leader sur le marché de la boulangerie surgelée, Bridor s'attache à sublimer ce pilier du patrimoine culinaire avec des recettes innovantes et inspirées de la tradition boulangère. Aujourd'hui, la marque dévoile sa dernière nouveauté : la baguette Nova.

La baguette : un indispensable des repas français

La baguette demeure un incontournable sur la table des Français, appréciée aussi bien au petit-déjeuner qu'en accompagnement des repas. Sa popularité ne se dément pas : en Europe, 55 % des consommateurs en consomment au moins une à deux fois par semaine, un chiffre qui atteint 80 % en France, témoignant d'un véritable attachement à ce symbole du savoir-faire boulangier.*

Fidèle à son engagement d'innovation et de qualité, Bridor revisite ce grand classique avec la baguette Nova : une version plus moderne et généreuse, qui allie croûte croustillante, mie aérée et saveurs équilibrées pour séduire les amateurs de bon pain.



Une baguette qui allie moelleux et croustillance

Élaborée à partir d'une farine de blé Label Rouge français et d'un levain de farine de blé fabriqué par Bridor, la baguette Nova se distingue par sa texture légère et ses saveurs équilibrées. Sa croûte dorée et sa mie alvéolée couleur crème lui confèrent un visuel généreux et attractif, sublimé par ses quatre scarifications régulières et son léger farinage pour une touche rustique.

Plus courte et plus large qu'une baguette classique, elle est proposée dans un format pratique de 280g. Elle s'adapte parfaitement à toutes les occasions de consommation, du petit-déjeuner au dîner.



La baguette Nova est une recette Clean Label Bridor, composée d'ingrédients d'origine naturelle.

La baguette Nova, un incontournable du matin au soir

Petit-déjeuner

La baguette Nova est idéale pour le petit-déjeuner, apportant une touche de croquant et de gourmandise à chaque matinée.



Pour ne pas en perdre une miette, Bridor propose une astuce anti-gaspi parfaite pour le petit-déjeuner : le pain perdu maison !

Accompagnement repas

La baguette Nova accompagne chaque repas du déjeuner au dîner. Elle sublime les plats par son goût équilibré et sa texture parfaite.



D'après une étude Bridor, 74% des Européens aiment accompagner leur repas avec du pain**.

Base sandwich

La taille et la texture de la baguette Nova font d'elle un ingrédient parfait pour la préparation de sandwichs garnis, un segment en pleine expansion.



La recette de Sandwich Estival Pesto, Tomates et Burrata et beaucoup d'autres sont à retrouver sur Bridor.com.

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

**Étude Bridor auprès de 6 000 consommateurs représentatifs de la population dans 6 pays en Europe (France, Royaume-Uni, Allemagne, Espagne, Italie, Pays Bas), septembre 2023

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 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.

