

# BOULANGERIE Cuisinée

PAR BRIDOR & SÉBASTIEN CANONNE, M.O.F.

## REDÉFINIR L'ART DE LA BOULANGERIE

La créativité et l'innovation de la haute cuisine. Le confort et la fiabilité des produits de boulangerie frais, appréciés à chaque moment de la journée. L'attrait artisanal et irrésistible des pâtisseries françaises. La Boulangerie Cuisinée allie les trois arts de la gastronomie pour créer des produits novateurs à partir d'ingrédients nutritifs qui font appel aux cinq sens. La créativité et l'innovation de la haute cuisine présentent

### LES PAINS CUISINÉS



#### Produits limitant le gaspillage

De la corbeille à pain aux sandwiches, paninis et croûtons - les possibilités sont illimitées pour éviter le gaspillage tout en continuant de bénéficier de saveurs bien marquées.



#### Pains pleins de saveurs

Le recours à des ingrédients simples, vrais et débordants de saveurs favorise un menu équilibrée.



#### Qualité et fonctionnalité

Une mie de style artisanale d'une douceur naturelle, combinée à une croûte mince et croustillante, ouvre la voie à beaucoup de créativité et de personnalisation pour imaginer des sandwiches santé.



#### Appel aux cinq sens

Les Pains Cuisinés offrent une expérience inattendue et enrichissante qui fait appel aux cinq sens.



#### Saveurs inspirées du monde

Chaque Pain Cuisiné s'inspire d'une cuisine du monde différente, dont les saveurs de base permettent au chef de créer des recettes plus personnalisées et inspirantes.

### ÉPINARD, AIL RÔTI ET CURCUMA

52809 | 105 g  
3.7 oz / Cuit



52808 | 35 g  
1.2 oz / Cuit



Épinard



Ail rôti



Curcuma

Saveurs principales

/ Inspiré par les saveurs européennes et indiennes

### CAROTTE MAUVE, CÉLÉRI-RAVE ET SÉSAME

52815 | 105 g  
3.7 oz / Cuit



52814 | 35 g  
1.2 oz / Cuit



Carotte mauve



Céleri-rave



Sésame

Saveurs principales

/ Inspiré par les saveurs asiatiques et scandinaves

### BETTERAVE, OIGNON ET GRUAU D'AVOINE

52807 | 105 g  
3.7 oz / Cuit



52806 | 35 g  
1.2 oz / Cuit



Oignon

Betterave



Gruau d'avoine

Saveurs principales

/ Inspiré par les saveurs nord européennes

### OLIVE, YUZU ET NOISETTE

52813 | 105 g  
3.7 oz / Cuit



52812 | 35 g  
1.2 oz / Cuit



Yuzu

Olive



Noisette

Saveurs principales

/ Inspiré par les saveurs méditerranéennes et asiatiques

### INFORMATIONS TECHNIQUES



Décongélation à T. ambiante



Cuisson



Durée de produit cuit



Durée de vie surgelée



Caisse



Palette

	Décongélation à T. ambiante	Cuisson	Durée de produit cuit	Durée de vie surgelée	Caisse	Palette
Petits pains	non requise	2-3 min (400°F)	4 jours	12 mois	144 unités	50 caisses
Pains à sandwich	non requise	4-5 min (400°F)	4 jours	12 mois	60 unités	50 caisses

### PATATE DOUCE, CARI ET GRAINES DE LIN

52811 | 105 g  
3.7 oz / Cuit



52810 | 35 g  
1.2 oz / Cuit



Cari



Patate douce



Graines de lin

Saveurs principales

/ Inspiré par les saveurs indiennes

Pour vous inspirer et découvrir les produits et leurs applications, visitez [www.boulangerie-cuisinee.com](http://www.boulangerie-cuisinee.com)

[www.bridor.com](http://www.bridor.com)



BRIDOR