

ción de Atlas Gourmet, en febrero pasado; se trata de un salón de productos gastronómicos de alta gama que permite acercar posiciones entre proveedores y clientes tanto del sector restauración como del canal de alimentación especializada.

“El 75% de las ventas corresponde a referencias de bollería, que son nuestro fuerte”, dice Romain Rodríguez, responsable comercial de Bridor para España; “se trata de productos con un valor diferencial, pues están elaborados con mantequilla de alta calidad y de forma artesanal”.

Según Rodríguez, los productos Bridor se distinguen por la utilización de huevo entero líquido, de mantequilla en un porcentaje del 23% y por una elaboración basada en el reposo de las masas, “ya que de esta manera se desarrollan los sabores”.

La colaboración con Lalos se concreta



en recetas de panes para Bridor, en un elenco que abarca desde la parisina baguette hasta el Pain Pochon, que es de tipo rústico, plegado a mano y elaborado con harina de trigo sarraceno, pasando por el Pain Céréalien, fabricado a partir de una mezcla de cereales, o el mencionado de Partage, “un pan grande ideado

para que los comensales lo puedan partir en la mesa del restaurante”, según Lalos.

Los productos están precocidos al 80% y congelados, por lo que el cliente sólo ha de descongelarlos y hornearlos.

Ha sido precisamente el desarrollo de las masas congeladas uno de los ele-



El sabor INCONFUNDIBLE de la bollería más selecta 100% mantequilla



Elaboración a base de mantequilla



Rellenos deliciosos e innovadores



Texturas muy hojaldradas



Chocolates de primera calidad



Semillas cuidadosamente seleccionadas