



정통 프랑스 베이커리의 깊은 맛



브리도(Bridor)

1988년 설립된 프랑스 기업으로 최고급 밀가루와 버터를 사용하여 제품을 생산합니다. 엄격한 품질관리와 기술력을 바탕으로 생산되는 브리도 제품은 특급호텔과 미술랭 스타 레스토랑으로 납품되고 있어 세계 어디서든 최고급 프렌치 페이스트리와 브레드를 맛볼 수 있도록 했습니다.

브리도는 100% 프랑스 밀가루와 최고급 퓨어버터(Pure butter)만을 사용해 제품을 생산합니다.

페이스트리

프랑스 전통 레시피로 만들어지는 페이스트리는 버터의 풍미와 바삭한 퍼프가 완벽한 조화를 이룹니다.

브레드

스톤 오븐에서 구워지는 정통 프렌치 브레드는 원료부터 남다른 맛입니다. 반경 200km 내에 제분소에서 공수한 신선한 밀가루만 사용해 반죽하며 충분한 발효와 숙성을 거쳐 좋은 빵의 풍미를 갖습니다.

The Croissants

프랑스를 대표하는 페이스트리 크로아상은 겉은 바삭하면서 속은 촉촉하고 부드럽습니다. 밀가루와 버터가 여러 겹으로 층을 이루고 있어 한 입 베어 물면 입안 가득 버터향을 느낄 수가 있습니다. 그래서 버터가 크로아상의 맛을 좌우하기도 합니다. 최고급 퓨어버터를 사용하는 브리도의 크로아상은 퍼프와 버터가 완벽하게 조화를 이루고 있습니다. 특히나 AOP 버터를 사용한 크로아상은 그 풍미가 더욱 뛰어납니다.



* 30분 정도 해동 후, 오븐에 굽습니다. (굽는 시간은 제품에 따라 상이함)

크로아상



미니 크로아상
25g x 225개



크로아상 40g
40g x 165개



크로아상
60g x 70개
60g x 30개



AOP 크로아상 70g
70g x 60개



AOP 크로아상 80g
80g x 60개



커브 크로아상
70g x 70개



초콜릿 헤이즐넛 크로아상
90g x 60개



애플리코트 크로아상
115g x 60개

The Pastries

클래식한 프랑스 페이스트리 제품인 빵 오 쇼콜라와 빵 오 레장은 물론 다양한 맛과 필링의 페이스트리 제품이 있습니다. 브리도의 모든 페이스트리 제품에는 최고급 퓨어 버터(Pure butter)가 사용되며, AOP 마크가 붙은 제품은 샬랑트 푸아투 지역의 버터를 사용한 것으로 더욱 풍부하고 깊은 맛을 냅니다.



* 30분 정도 해동 후, 오븐에 굽습니다. (굽는 시간은 제품에 따라 상이함)

오리지널 페이스트리



AOP 빵 오 쇼콜라 70g
70g x 90개



AOP 빵 오 쇼콜라 80g
80g x 60개



빵 오 쇼콜라
75g x 70개
75g x 20개



빵 라 크림
90g x 70개



빵 오 레장
110g x 60개
110g x 22개



시나몬 스월
100g x 60개



크랜베리 트위스트
90g x 70개



초콜릿 트위스트
90g x 70개



초콜릿 스위스
100g x 70개



초콜릿헤이즐넛 베어파우
100g x 30개



번앤롤
85g x 50개

The Minis

미니 페이스트리는 케이터링, 파티, 티푸드 등으로 활용도가 높습니다. 자그마한 사이즈로 시선을 먼저 끌고 뒤이어 입 안에서 느껴지는 퓨어 버터와 갖가지 필링의 맛으로 또 한 번 매력시킵니다.



* 30분 정도 해동 후, 오븐에 굽습니다. (굽는 시간은 제품에 따라 상이함)

미니 페이스트리



미니 빵 오 쇼콜라
28g x 260개



미니 빵 라 크림
40g x 180개



미니 빵 오 레장
30g x 260개



미니 크랜베리 트위스트
30g x 100개



미니 초콜릿 트위스트
28g x 100개



미니 시나몬 스월
35g x 260개



미니 애플 따땅라피스
40g x 100개



미니 애플턴 오버
40g x 255개

The Full Baked products

풀베이크드(Full baked) 제품은 해동 후 바로 서빙이 가능한 제품 라인입니다. 오븐 등 기계설비가 필요 없으며 적정 시간 해동만 하면 전문기술 없이도 페이스트리와 브레드 제공이 가능합니다.



- * 2시간 정도 해동 후 취식 가능합니다.
- * 가정용 오븐이나 토스터에 1~2분 구우면 더욱 맛이 좋습니다.

풀베이크드 페이스트리/브레드



풀베이크드 크로아상
60g x 20개



풀베이크드 빵 오 쇼콜라
70g x 20개



브리오슈 샌드위치 브레드
130g x 44개



파네토네
45gx180개



미니 브리오슈
25gx120개

브리도의 버터와 레시피



AOP 샤랑트 푸아투 버터

유럽 연합의 원산지 보호 인증을 획득했던 의미의 AOP 마크는 버터의 원산지와 함께 품질을 보증합니다. 브리도에서 사용하는 AOP 샤랑트 푸아투 버터(Charentes Poitou)는 맛이 진하고 녹는점이 높아 페이스트리에 최적의 버터입니다.



Éclat du Terroir (EDT) / 페이스트리

EDT마크 제품은 프랑스 전통 레시피로 만듭니다. 옛 방식대로 숙성, 발효의 과정을 거쳐 최고의 프렌치 페이스트리를 선보입니다.



Lenotre (르노트르) / 페이스트리 · 브레드

프랑스 제과/제빵 분야에서 최고의 권위와 명성을 가지고 있는 가스통 르노트르(Gaston Lenotre)의 마스터 베이커의 레시피로 만든 제품입니다.



Lalos (랄로스) / 브레드

Lalos-랄로스 마크 제품은, 프랑스 제빵 업계에서도 인정된 제빵 명장 (Meilleur Ouvrier de France) 프레데릭 랄로스(Frederic Lalos)의 레시피로 만든 브레드 제품입니다.

The Mini Breads

미니 브레드 제품은 케이터링, 식전 빵, 기내식 등으로 활용도가 높습니다. 파베이크 제품으로 오븐에서 살짝 데우기만 하면 됩니다. 정통 프렌치 브레드를 포함 호밀빵, 롤 등 다양한 형태의 미니 브레드 제품이 있습니다.



* 해동 없이 오븐에 바로 굽습니다. (굽는 시간은 제품에 따라 상이함)

미니 브레드

B-Break



뮤슬리
70g x 40개



카카오 초콜릿칩
70g x 40개

ROLLS



호두&헤이즐넛롤
55g x 75개



무화과롤
55g x 75개



빵 멀티세레알
45g x 60개



사워도우



빵 푸제프
45g x 50개



라이 브레드
45g x 60개



까레 루스띠꼬
40g x 80개



스틱 네이처
40g x 150개

The Gourmet Breads

사워도우(Sourdough)를 사용해 빵을 만드는 것은 천연 발효의 한 방법으로 약간의 신맛과 깊은 풍미를 지니게 됩니다. 사워도우를 함유하고 있는 발효종의 영향으로 빵의 수분감은 더 오랫동안 유지되며 섭취시 소화도 더 잘 됩니다. 사워도우를 사용하지 않은 빵에 비해 긴 시간 보관이 가능하며 구운 후 하루, 이를 지난 후에도 풍미가 살아있습니다.



* 해동 없이 오븐에 바로 굽습니다. (굽는 시간은 제품에 따라 상이함)

브레드



바게뜨
280g x 25개



바게뜨 감빠뉴
280g x 25개



바게뜨 샌드위치
140g x 25개



빵 포송
450g x 16개



빵 바타르
330g x 20개



빵 세레알
450g x 16개



빵 콩플레
330g x 26개



쉐어링 브레드
300g x 25개



플레인 치아바타
140g x 46개



무엘르 샌드위치 네이처
140g x 46개

BRIDOR IS COMMITTED



Noble raw materials

프랑스 밀가루,
홈메이드 방식의 도우,
퓨어버터 페이스트리



Practices and products

느린 반죽 방식,
일정하고 고른 반죽의 결,
충분한 발효와 숙성



Well-being and health

풍부한 식이섬유를 함유한 유럽식 브레드



100% MADE IN FRANCE

100% 메이드인 프랑스

제원 인터내셔널
JEWON INTERNATIONAL

서울시 강남구 학동로 120 (논현동) www.jewon1986.com
TEL : (02)998-5858 FAX : (02)998-5811