



**BRIDOR**

# Rustikal **Brot**

L'EXCELLENCE DE LA  
BOULANGERIE ALLEMANDE !

SHARE

THE BAKERY CULTURES  
OF THE WORLD

# Le pain allemand un héritage culturel

En Allemagne, la culture du pain a une importance capitale et est reconnue mondialement pour la richesse et la diversité de ses recettes.

C'est un vrai savoir-faire transmis de génération en génération depuis des siècles, en utilisant différents types de céréales (surtout le blé, le seigle et l'épeautre) et méthodes de cuisson.

Chaque région possède son propre héritage et les variétés de pains sont ainsi très différentes d'une région à une autre.

Dans l'est et le nord de l'Allemagne, on retrouve surtout les pains sombres et denses comme les pains de seigle ou aux céréales. Dans le centre, les allemands affectionnent particulièrement les pains complets alors que les pains à base de blé sont les plus consommés dans le sud du pays.



## Le saviez-vous ?

On compte  
aujourd'hui environ

**3 000**

types de pains  
enregistrés en Allemagne.



En Allemagne, le pain est consommé  
au moins deux fois par jour :

essentiellement au petit-déjeuner et  
au dîner, ou encore en petit sandwich  
le midi.

Pour le « **Abendbrot** » (*littéralement* «  
*pain du soir* »), comme le traditionnel  
repas du soir est couramment  
appelé dans la plupart des régions  
allemandes, **le pain est au cœur du  
repas accompagné de fromages ou de  
charcuteries.**



# Triangle Vollkorn

## Pain au seigle et graines

Un pain cuit en moule unique et original...



tournesol



sésame

- Recette avec **100% de farine de seigle\*** pour une mie très brune inspirée de la pure tradition boulangère allemande
- Avec un **levain de seigle** (réalisé dans les ateliers de fabrication Kamps) et **une touche de sirop de betterave** à sucre (du comté du Graf) pour un goût à la fois acide et légèrement sucré
- Pain à la **mie dense et très riche en graines** : tournesol, lin, sésame (19% de graines dans la recette)
- **Entièrement recouvert de graines** pour une croûte croquante et un visuel attirant
- **Produit riche en fibres** 
- Recette Clean Label Bridor 



41289 TRIANGLE VOLLKORN 750G

\* À l'exception du gluten de blé

# Des produits gourmands typiquement allemands qui plaisent à une grande partie des européens

Enquête réalisée dans **6 pays européens**, sur un échantillon de **1800 personnes** (300 par pays) représentatif de la population (sexe, âge, distribution géographique)

**76%** 

d'intentions d'achat  
en Europe\*

**Des intentions d'achat  
fortes dans tous les pays\***



**72%**



**90%**



**69%**



**84%**



**76%**



**63%**



**84%**

des européens considèrent  
que ces pains cuits en moule  
ont une forme pratique  
et facile à trancher\*

**86%**

des européens pensent  
que ces pains riches  
en graines semblent  
rassasiants\*



**Clean Label Bridor**

Les produits sont composés uniquement de l'essentiel et les ingrédients sont tous d'origine naturelle. La seule exception tolérée concerne l'acide ascorbique, pour son rôle décisif dans la qualité finale des produits.

# Des produits pratiques à consommer à tout moment de la journée



## LES CONSEILS DE NOTRE CHEF !

**Jean-Luc KASPER**

*Responsable technique Allemagne*

Dégustez le pain triangle au seigle en tartines savoureuses avec une **crème de raifort** et du **saumon fumé**.  
Pour relever le goût, ajouter du jus de citron, sel, poivre et aneth !

## 3 REMISES EN ŒUVRE POSSIBLES, AU PLUS PROCHE DE VOS BESOINS !

### Conseil n°1 décongélation + cuisson

Décongélation 1h30  
puis cuisson 9 min à 210°C

### Conseil n°2 simple décongélation

Si vous ne souhaitez pas  
recuire ces pains (qui ont une croûte  
déjà bien brune), vous pouvez  
les mettre à décongeler la veille  
(5h minimum pour avoir une mie  
à température ambiante)

### Conseil n°3 simple cuisson

Si vous souhaitez avoir  
des produits prêts rapidement,  
vous pouvez les passer au four  
sans décongélation :  
25 minutes à 220°C

## INFORMATIONS TECHNIQUES

41289 TRIANGLE VOLLKORN 750G



Triangle Vollkorn

12 pièces



48 cartons



12 mois

Distribué en Suisse par :



in @ f

[www.chefgourmet.ch](http://www.chefgourmet.ch)

[info@chefgourmet.ch](mailto:info@chefgourmet.ch)