



! 烤箱皆為旋風烤箱
烘焙溫度依
烤箱不同在做微調



WELCOME TO OUR BRAND 品牌介紹

30年以來，Bridor專注於麵包烘焙的研究中心逐漸轉型為冷凍糕點的製造生產，以滿足高階市場日益增長的需求，並堅守Le Duff集團創辦人暨集團主席Louis Le Duff制定的「手工製作結合工業管理」核心理念。設於法國布列塔尼維萊訥河畔塞爾翁的Bridor de France，一系列令人回味無窮的烘焙產品，在在都呈現優雅、精緻、口味、愉快、歡樂和分享的法國生活方式和享樂藝術。

OUR CORE VALUES 核心價值

企業的核心價值在於品質的確保，這一價值貫穿於我們的經營始終。我們從原物料的成分開始，進行嚴格的監控，並將透明度視為企業社會責任政策的基石。生產過程中，我們持續不斷地追求最高的標準，以確保產品的卓越品質。

而在產品製成的過程中，我們堅持進行抽樣檢測，以確保每一個產品都達到最高的品質標準。同時，我們的企業社會責任政策也關注食品安全和減少對生態環境的影響。我們積極參與減少生態足跡的努力，致力於維護我們美麗的地球，讓我們的產品與價值觀共融，為社會貢獻出更多的正能量。這是我們企業不懈努力的目標，也是我們一直秉持的信念。



法式可頌 CROISSANT

從法國糕點的工藝傳統中汲取靈感，可頌麵包系列將Bridor的專業知識融入這系列精的維也納糕點產品之中。這個料理配方採用純正奶油，配上溫和穩定的酥皮麵團及長時間的發酵過程，打造出兼具質感與風味，並擁有豐富天然香氣的高品質酥皮糕點。



41912

經典可頌 Croissant

- 規格:長18.5x寬9x高6.5cm(±1.5)
- 重量:70公克/個
- 退冰:30分鐘
- 炫風烤箱:165-170度 16-17分鐘
- 數量:30個x2包/箱
- 爐層:上190.下180度 26分鐘



33250

貝朵可頌 Bridor Croissant

- 規格:長15.2x寬6.5x高6cm(±1.5)
- 重量:40公克/個
- 退冰:30分鐘
- 炫風烤箱:165-170度 16-17分鐘
- 數量:55個x3包/箱
- 爐層:上190.下180度 33分鐘



41914

迷你經典可頌 Mini Croissant

- 規格:長10.5x寬4.5x高3.2cm(±1.5)
- 重量:25公克/個
- 退冰:30分鐘
- 炫風烤箱:165-170度 16-17分鐘
- 數量:80個x2包/箱
- 爐層:上190.下180度 22分鐘



馬卡龍 MACARONS



36173

馬卡龍(8款) Macarons (eight types)

- 規格:高2.5x直徑4cm
- 重量:12公克/個
- 數量:12公克 x 6個 x 8款/箱
- 口味:檸檬、焦糖海鹽、覆盆子、香草、巧克力、開心果、咖啡、百香果

41935

馬卡龍(6款) Macarons (six types)

- 規格:高2.5x直徑4cm
- 重量:12公克/個
- 數量:12公克 x 6個 x 6款/箱
- 口味:檸檬+茶姆、香草+酸櫻桃、鳳梨+椰子、蘋果+肉桂、香草+柚子、巧克力+鹽之花



41918

經典葡式蛋塔 Premium Pastel De Nata

- 規格:直徑7x高2cm(±0.3)
- 重量:60公克/個
- 退冰:無須退冰
- 炫風烤箱:200度 30分鐘
- 數量:60個/箱
- 爐層:上230.下220度 30分鐘



丹麥系列 DANISH

最初是在丹麥流行起來的，後來逐漸傳播到世界各地，成為國際性的糕點。在不同的地方，人們可能會對丹麥酥進行創新，加入當地特色的餡料和風味。

製作過程相對複雜，通常需要多次摺疊和揉捏麵團，以產生多層次的薄片，從而獲得酥脆的外表。然後，麵團會用各種餡料填充，例如水果、果醬、巧克力、奶油、杏仁糖等。餡料的選擇多樣，可以根據個人口味來定製。

起酥片 PUFF PASTRY SHEETS

起酥片是種著名的糕點，也叫做「酥皮」。它的製作主要依賴於多次折疊和揉捏麵團，使其在烘烤時膨脹成多層、鬆脆的結構。起酥片的外部鬆脆，內部則柔軟，經常會被用來做各種甜點和沙拉。



41909

迷你巧克力丹麥 Mini Danish Pastry Chocolate

- 規格:長7.5x寬6x高3.5cm(±1.5)
- 重量:28公克/個
- 退冰:30分鐘
- 炫風烤箱:165-170度 16-17分鐘
- 數量:80個x2包/箱
- 爐層:上190.下180度 26分鐘



37461

巧克力丹麥 Danish Pastry Chocolate

- 規格:長11.5x寬8.5x高4.5cm(±1.5)
- 重量:70公克/個
- 退冰:30分鐘
- 炫風烤箱:165-170度 16-17分鐘
- 數量:38個x2包/箱
- 爐層:上190.下180度 26分鐘

*須客訂產品



41917

迷你覆盆子丹麥 Mini Danish Pastry Raspberry

- 規格:長6.5x寬5.5x高3.5cm(±1)
- 重量:35公克/個
- 退冰:30分鐘
- 炫風烤箱:165-170度 16-17分鐘
- 數量:50個x3包/箱
- 爐層:上190.下180度 26分鐘

*須客訂產品

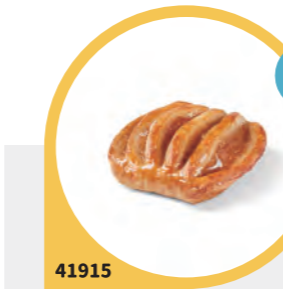


41919

迷你草莓丹麥 Mini Danish Pastry Strawberry

- 規格:長6.5x寬6x高2.5cm(±1)
- 重量:40公克/個
- 退冰:30分鐘
- 炫風烤箱:165-170度 16-17分鐘
- 數量:50個x2包/箱
- 爐層:上190.下180度 33分鐘

*須客訂產品



41915

迷你蘋果丹麥 Mini Danish Pastry Apple

- 規格:長6.5x寬6x高2.5cm(±1)
- 重量:40公克/個
- 退冰:30分鐘
- 炫風烤箱:165-170度 16-17分鐘
- 數量:50個x2包/箱
- 爐層:上190.下180度 33分鐘

*須客訂產品



41919

迷你櫻桃丹麥 Mini Danish Pastry Cherry

- 規格:長6.5x寬6x高2.5cm(±1)
- 重量:40公克/個
- 退冰:30分鐘
- 炫風烤箱:165-170度 16-17分鐘
- 數量:40公克x100個
- 爐層:上190.下180度 33分鐘

*須客訂產品



41915

迷你芒果丹麥 Mini Danish Pastry Mango

- 規格:長6.5x寬6x高2.5cm(±1)
- 重量:40公克/個
- 退冰:30分鐘
- 炫風烤箱:165-170度 16-17分鐘
- 數量:40公克x100個
- 爐層:上190.下180度 33分鐘

*須客訂產品



32924

迷你蘋果派 Mini Apple Pie

- 規格:長6.5x寬6x高2.5cm(±1)
- 重量:40公克/個
- 退冰:40分鐘
- 炫風烤箱:195度 20-25分鐘
- 數量:40公克x255個/箱
- 爐層:上220.下200度 45分鐘



40083

蘋果派 Apple Pie

- 規格:長6.5x寬6x高2.5cm(±1)
- 重量:105公克/個
- 退冰:45分鐘
- 炫風烤箱:195度 20-25分鐘
- 數量:105公克 x 50個/箱
- 爐層:上220.下200度 45分鐘



41529

可麗露 Canelés

- 規格:底部直徑5cm,高4.2cm(±1)
- 重量:60公克/個
- 退冰:不須退冰
- 炫風烤箱:190~195度 12分鐘
- 數量:75個/箱
- 爐層:上230.下220度 18分鐘

100% 全熟



41918

起酥片(不含酵母) Puff Pastry Sheets

- 規格:長38x寬28x高0.5cm(±0.5)
- 重量:300公克/個
- 退冰:無須退冰
- 炫風烤箱:200度 10分鐘
- 數量:12個x3包/箱

麵包系列 BREADS

麵包系列能完整滿足餐旅專業人士的需求，從五星飯店到三明治餐車及咖啡店，均能各取所需。這些麵包形狀勻稱，尺寸豐厚卻不會過大，經過精心準備及細膩控管。所有的麵包製品都採用法國小麥麵粉，經過緩慢揉捏及數小時的發酵過程，形成鮮明的天然香味。



37453

無花果餐包
Fig Bread

- 規格：長8x寬5x高4cm(±1)
- 重量：55公克/個
- 退冰：15分鐘
- 炫風烤箱：190~195度 10分鐘
- 數量：75個/箱
- 爐層：上230.下220度 14分鐘

*須客訂產品



38929

冷凍迷你披薩麵包卷
Frozen Mini Pizza Bread

- 規格：長2.5x直徑6.5cm
- 重量：35公克/個
- 退冰：30分鐘
- 炫風烤箱：165~170度 15-17分鐘
- 數量：35公克×75個×3包/箱
- 爐層：退冰15分鐘
- 上190.下180度 33分鐘

*須客訂產品



38926

冷凍迷你香蒜麵包卷
Frozen Mini Pesto Rolls

- 規格：長2.5x直徑6.5cm
- 重量：30公克/個
- 退冰：30分鐘
- 炫風烤箱：165~170度 15-17分鐘
- 數量：30公克×75個×3包/箱
- 爐層：退冰15分鐘
- 上190.下180度 33分鐘

*須客訂產品



38925

冷凍迷你起司麵包卷
Frozen Mini Cheese Rolls

- 規格：長2.5x直徑6.5cm
- 重量：35公克/個
- 退冰：30分鐘
- 炫風烤箱：165~170度 15-17分鐘
- 數量：35公克×75個×3包/箱
- 爐層：退冰15分鐘
- 上190.下180度 33分鐘

*須客訂產品



41910

法國半截長棍
The French Baguette Half

- 規格：長26x寬6x高4cm(±1.5)
- 重量：140公克/個
- 退冰：30分鐘
- 炫風烤箱：190~195度 10分鐘
- 數量：50個/箱
- 爐層：退冰15分鐘
- 上230.下220度 14分鐘

*須客訂產品



37452

堅果麵包
Nut Bread

- 規格：長8x寬5x高4cm(±1)
- 重量：55公克/個
- 退冰：15分鐘
- 炫風烤箱：190~195度 10分鐘
- 數量：75個/箱
- 爐層：上230.下220度 14分鐘

*須客訂產品



31480

裸麥餐包
Rye Bread

- 規格：長9.5x寬5x高3.5cm(±1)
- 重量：45公克/個
- 退冰：15分鐘
- 炫風烤箱：190~195度 10分鐘
- 數量：60個/箱
- 爐層：上230.下220度 14分鐘

*須客訂產品



SHARE THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD



台北總公司 248018新北市五股區五權五路31號 電話：02-2298-1347 傳真：02-2298-2263
 台中營業所 408019台中市南屯區工業區工業20路32號 電話：04-2359-2203 傳真：04-2359-3911
 高雄營業所 807069高雄市三民區銀杉街55號 電話：07-397-0415 傳真：07-397-0408
 宜蘭辦事處 260010宜蘭縣宜蘭市民權新路132號 電話：03-931-5823 傳真：03-931-5818
 花東辦事處 971064花蓮縣新城鄉花師街15號 電話：03-824-6923 傳真：03-824-6023
 新竹辦事處 300028新竹市北區寶光路40號 電話：03-523-3068 傳真：03-523-3013
 嘉義營業所 600080嘉義市西區育人路432號 電話：05-236-6298 傳真：05-236-6297
 台南辦事處 710024台南市永康區永大路一段122號 電話：06-273-7250 傳真：06-273-7251
 德麥芝蘭雅 江蘇省無錫市錫山經濟開發區芙蓉中四路202號 電話：+86 400 825 9085
 香港子公司 觀塘鴻興道16號志成工業大廈2樓 傳真：+852 2793-4586
 馬來西亞子公司 No 5 & 7, Jalan Sepadu 25/123A, Sec 25, 40400 Shah Alam, Selangor, Malaysia. 電話：+603-55258879
 美國子公司 18193 Valley Blvd, La Puente, CA 91744, USA 電話：+1 626 655 0658 傳真：+1 626 655 0659
 印尼子公司 Jl. Budi Mulia, Rukan Permata Ancol Blok M No. 3, Pademangan, Jakarta Utara, Indonesia 14420 電話：+62 21 64719599
 http://www.tehmag.com.tw E-mail:tehmag@tehmag.com.tw

BRIDOR

SHARE

THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD



Catalog

德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION