



Le croissant au fromage Cheddar

Innovation
Consultation
Amélioration
Valeurs



Code : 52267
Format : 64 x 80 g

Le mariage du croissant et du fromage

Bridor a le plaisir de vous convier au mariage du croissant et du fromage... Couple idéal au petit-déjeuner, en collation ou en sandwich au dîner, il saura ravir tous les palais!

Faites l'expérience du croissant au fromage de Bridor :

- une texture feuilletée et moelleuse
- des paillettes fondantes et parfumées de fromage
- 0g de gras trans par portion
- fait avec du cheddar jaune frais
- produit au Québec

Voilà un mariage qui saura combler la famille des gastronomes et des gourmets!

Méthode de cuisson suggérée : Directement du congélateur au four. Cuire de 18 à 22 minutes entre 350 et 375 °F (175 - 190 °C).



Une passion à partager™

Téléphone : 450 641-1265 • Sans frais : 1 800 361-1450 • Télécopieur : 450 641-2428
1370, rue Graham-Bell, Boucherville (Québec) J4B 6H5 www.bridor.com



The Cheddar Cheese Croissant

Innovation
Consultation
Continuous improvement
Values



Code: 52267

Format: 64 x 80g

The union of Croissant and Cheese

Bridor is pleased to invite you to celebrate the union of the croissant and its beloved cheese... The perfect couple for breakfast, a snack, or as a sandwich for lunch, the cheese croissant is sure to delight all taste buds!

Taste Bridor's cheese croissant:

- Flaky and moist texture
- Melt-in-your-mouth cheesy flakes
- 0g trans fat per serving
- Made with fresh yellow cheddar

This is one marriage guaranteed to satisfy the extended family of food-lovers and discerning palates!

Suggested Baking Instructions: Straight from the freezer to the oven. Bake for 18 to 22 minutes between 350-375°F (175-190°C).



A passion for baking™

Telephone: 450 641-1265 • Toll free: 1 800 361-1450 • Fax: 450 641-2428
1370 Graham-Bell Street, Boucherville, Quebec J4B 6H5 www.bridor.com