

Il Natale Bauli, il più atteso dagli italiani

logo1-53319ce9

Ricette ispirate al fondatore Ruggero Bauli, capostipite e primo pasticcere di famiglia, selezione degli ingredienti di altissima qualità, una freschezza impagabile e tocchi di artigianalità in alcune fasi produttive, come la scarpatura fatta a mano nel panettone, tutto in una confezione elegante e preziosa: questi, ma non solo, gli elementi che renderanno i prodotti della Linea Regalo degli omaggi speciali. Una linea premium, con cui intende posizionarsi come offerta top di gamma, che comprende il Pandoro di Verona e il Panettone classico, proposti nella nuova versione magnum da 1,5 kg, il Panettone basso, il Panettone con pepite di Cioccolato e gustose e morbide gocce di Albicocca e il Pan de Oro.

Unica, e di alto valore percepito, la Linea Regalo nasce in risposta ad un trend che negli ultimi anni si è dimostrato in costante ascesa, dove i prodotti hanno come motivazione d'acquisto il "dono". Una linea che fa della raffinatezza, della cura del dettaglio, dell'eleganza del pack, gli strumenti della scelta di consumo. Incarto color champagne e un elegante fiocco di raso marrone personalizzato con la firma di Ruggero Bauli in rilievo oro e la dicitura "Ricetta del fondatore": ogni referenza è incartata a mano, esattamente come nelle migliori pasticcerie.

[Bauli panettone](#) Il Panettone Classico e il Panettone basso, con un impasto arricchito da scorze d'arancia candita, pregiatissimo cedro diamante e polposa uvetta del Mediterraneo, il Panettone scaglie di Cioccolato e gocce di Albicocca, una raffinata rivisitazione del classico dolce natalizio, dove le pepite di cioccolato extra fondente incontrano la morbida polpa di albicocca, creando un'inedita composizione di sapori, il Pandoro di Verona e il Pan De Oro, due grandi classici della gamma natalizia Bauli resi ancora più speciali grazie alla selezione mirata delle materie prime, come il burro e l'estratto di vaniglia, per rendere questi prodotti ancora più soffici e profumati. Completa poi l'offerta il Natale Deluxe, il pacco che abbina due eccellenze assolute, il Pan De Oro Bauli e lo Spumante Ferrari Demi-Sec.

[Bauli](#) continua poi a distinguersi per le sue idee originali dedicate ai bambini. Quest'anno nei migliori punti vendita spiccherà il Magico Villaggio di Natale, un grande espositore a quattro piani su cui

saranno disposti tutti i prodotti dedicati ai più piccoli: Mini Panettone Albero di Natale, Mini Pandoro Babbo Natale, Calendario dell'Avvento, Lollipop Cavi di Cioccolato.

Ripieni di crema al latte e incartati singolarmente: sono i cioccolatini che si trovano ogni giorno sotto le finestrelle nel nuovissimo Calendario dell'Avvento, un regalo tradizionale interpretato in chiave divertente e con grande cura dei dettagli. I Cavi di Cioccolato sono un pulcino, un pupazzo di neve e un cagnolino, ognuno in una confezione chiusa da un fiocchetto rosso, perfetti per un regalo dolce e simpatico. I Chocolate Lollipops hanno le sembianze di simpatici lecca lecca ma sono di squisito cioccolato nelle diverse forme di pupazzo di neve, Babbo Natale e renna, icone del Natale tutte da godersi. Oltre al cioccolato, dal forno Bauli, i Mini Pandoro, nel pack a forma di Babbo Natale che contiene una lettera che ogni bambino può completare con i propri desideri, e il Mini Panettone con gocce di cioccolato, in una confezione a forma di Albero di Natale da decorare con gli allegri sticker contenuti all'interno. Il Mini Pandoro e il Mini Panettone sono disponibili sia nel Magico Villaggio di Natale che singolarmente già da ottobre in tutti i punti vendita della grande distribuzione.

Oltre ai prodotti da forno dedicati ai bambini, Bauli offre delle piccole grandi eccellenze che piacciono anche agli adulti, la perfetta riproduzione in scala ridotta di Pandoro e Panettone, stessa bontà, identica confezione. Il mini Pandoro di Verona, che torna dopo il successo del debutto dello scorso anno, e il nuovissimo mini Panettone Cioccolato, un'interpretazione golosa del classico Panettone, senza canditi e uvette e punteggiato di squisito cioccolato.

Un'idea regalo per un momento dolce, ogni giorno, in attesa dell'evento più amato.

Si arricchisce poi la linea Torte&Torte creata da Bauli per anticipare il piacere e il sapore delle feste. Deliziosa crema Chantilly all'interno di un impasto dal sapore delicato e dalla consistenza estremamente soffice, grazie alla lunga lievitazione naturale, una leggera spolverata di zucchero a velo sulla superficie, per regalare un tocco di dolcezza in più all'elegante forma di fiore, questa la nuova CHANTILLY della linea Torte&Torte. Insieme alla nuovissima versione CHANTILLY, anche la LEMON, con un cuore di fresca crema al limone, e la VIENNESE, con il suo ripieno di crema al cioccolato, tutte disponibili nei punti vendita già da fine ottobre.

Bauli Pandoro LINEA TRADIZIONE

A rappresentare la Tradizione Bauli gli immancabili grandi classici del Natale: il Pandoro di Verona e il Panettone classico che quest'anno si presenta in un nuovo pack che ripropone la scelta stilistica del Pandoro: sul facing principale è stata tolta l'immagine del prodotto per far parlare il brand. Il colore lilla dello sfondo, il logo Bauli ben in evidenza, pochi semplici dettagli, tra cui la firma di Ruggero Bauli, sigillo di qualità. Entrambi quindi si presentano per la prima volta con una veste coordinata, semplice, distintiva, per comunicare una storia d'eccellenza, una tradizione pasticceria, una raffinata eleganza e

l'artigianalità di sempre. Coordinati in questa nuova grafica anche il Panettone di Verona, senza canditi e con tante mandorle intere sulla superficie, e il Panettone Cioccolato, con scaglie di cioccolato fondente, che si rinnovano in una confezione che parla di grande arte pasticceria e attenta cura nella selezione delle materie prime. Sul facing principale compaiono solo l'immagine di una fetta e gli ingredienti distintivi della referenza. Bauli si propone così con tutta la forza e l'autorevolezza del proprio brand, consapevole di essere il vero, grande, motivo di scelta, sostenuto dalla fedeltà di numerosissimi consumatori che amano portare in tavola a Natale la migliore qualità. E per il Pandoro di Verona, prodotto principe e simbolo delle feste, Bauli ha creato una versione glutenfree. Ingredienti selezionati, una ricetta studiata per trasferire anche in questa variante la sofficità e l'aroma che contraddistinguono il Pandoro di Verona Bauli, offrendo così a tutti il piacere di gustare il tipico dolce natalizio per eccellenza. Il Pandoro di Verona Senza Glutine, proposto in dimensione adeguata per il target da 500g, sarà disponibile nei reparti dedicati ai prodotti benessere nei punti vendita della Grande Distribuzione.