Il Natale 2016 secondo Bauli

panettone-farcito-alta-b887737d

Bauli è da sempre nel percepito dei consumatori l'icona del Natale, vero interprete dei valori e dell'atmosfera delle feste più amate da adulti e bambini. Ha mantenuto nel tempo la leadership del mercato della ricorrenza grazie allo speciale connubio tra la continua ricerca,la selezione di materie prime di alta qualità e la grande expertise derivata da una lunga tradizione avviata da Ruggero Bauli, primo pasticcere di famiglia e fondatore dell'azienda. A lui si deve la ricetta originale che ancora oggi viene riproposta nella Linea Regalo composta da referenze classiche in versione magnum. Sono il **Pandoro 2000g** e il **Panettone 2000g** in un pack particolarmente distintivo incartati a mano, con il fiocco in raso che reca la firma proprio di Ruggero Bauli, a sigillo dell'unicità della proposta.

Il **Pan De Oro**, altro must della proposta Bauli, è da sempre apprezzato per le sue qualità organolettiche uniche, frutto di una ricetta speciale. Nel 2016 si presenta in un pack dorato particolarmente elegante e distintivo che comunica tutta l'eccellenza di questa referenza, da regalare o regalarsi.

Bauli rappresenta la tradizione ma è da sempre un innovatore. Quest'aspetto è nel DNA della marca ed è ben rappresentata dalle new entry della gamma per il prossimo Natale. Il **Panettone fondente all'arancia** è la rivisitazione del classico in chiave moderna per intercettare nuovi gusti e tendenze. In questa proposta si incontrano armonicamente i sapori diversi dell'arancia e del cioccolato fondente, la morbidezza dell'impasto, la cremosità della farcitura e la croccantezza della copertura.

torta-foresta-nera_1La torta **Foresta Nera**, elogio all'alta pasticceria, è ispirata alla famosa torta di cui Bauli interpreta con maestria il sapore e gli elementi caratterizzanti prestando particolare attenzione sia agli ingredienti scelti, tutti di altissima qualità, sia ai dettagli della presentazione. Il risultato è quello di un dolce con una resa paragonabile a quelli della migliore pasticceria artigianale.

Nel 2016 **Cremino**, referenza che già aveva conquistato i più golosi negli ultimi anni,arriva a scaffale con una veste nuova, in grado di trasferire da una parte la sofficità dei prodotti da forno tipica di Bauli, dall'altra l'eleganza, la lineare semplicità della forma, la ricchezza di gusto del famoso cioccolatino

torinese, modello di riferimento.

Per il target bambini in arrivo un nuovo licensing per il **Mini Pandoro** che nel 2016 sarà personalizzato Winx, personaggi tra i più amati dalle bambine già in età prescolare. Dopo il grande successo della prima edizione dello scorso anno, torna poi il **Villaggio Di Natale** in una veste diversa: dimensioni perfette per essere esposto in punti vendita anche di superfici ridotte, sarà popolato di prodotti da forno personalizzati - mini Pandori e mini Panettoni – ma anche di tanto ottimo cioccolato grazie ai lollipop e ai cavi al cioccolato, incartati singolarmente in modo da poter essere appesi all'albero come addobbi.

bauli logoRicerca e innovazione, nonché diversificazione dell'offerta per soddisfare i moderni stili e scelte alimentari, sono ben espressi nel Pandoro di Verona senza Glutine, referenza dedicata a chi deve consumare prodotti gluten free e che grazie a Bauli può festeggiare il Natale in modo goloso con un prodotto che mantiene la sofficità e l'aroma per cui il Pandoro di Verona Bauli è diventato un'icona.

Al Panettone di Verona, il più amato nel segmento dei senza canditi, Bauli attribuisce un ruolo da protagonista per questo Natale 2016, proprio per le caratteristiche uniche che lo rendono così apprezzato.Una decisa risposta all'obiettivo di attribuire un'identità sempre più specifica ai prodotti simbolo della ricorrenza, facendone tutti, a loro modo, delle icone.

Il presidio di Bauli inizia già con le prericorrenze della linea Linea Torte & Torte. Già da ottobre infatti, in tutti i punti vendita, Lemon, Viennese e Chantilly, saranno disponibili a scaffale, nella formula vincente - a forma di fiore, la pasta chiara e la golosa crema – ulteriormente migliorata nella ricetta.

Bauli si conferma quindi capostipite di generazioni di imprese dolciarie, leader autorevole e riconosciuto, unico in grado di disegnare il futuro di questo mercato, per l'abilità di coniugare esperienza, attenzione, ricerca, tensione al perfezionamento continuo e instancabile spirito d'innovazione, interprete della tradizione e dei valori del Natale, vero e unico trend setter in grado di anticipare i gusti di un pubblico di consumatori in costante evoluzione e cambiamento, cui sa rispondere con una gamma completa, sempre rinnovata, adatta a tutte le età e a tutti i gusti.

www.bauli.it