Bayernland, su misura del cliente

a173012-fette-scamorza-aff1-kg-19c311a6

Qualità ed efficienza sono per Bayernland – azienda bavarese specializzata nella produzione di specialità lattiero-casearie – elementi irrinunciabili, per offrire sempre i migliori prodotti, sicuri e genuini, assicurati dagli scrupolosi controlli effettuati dagli enti preposti lungo tutte le fasi della filiera. La storica azienda bavarese si è affermata in Italia da 50 anni proprio in virtù di questo know how e utilizzando una materia prima di alta qualità: l'eccellente latte proveniente dai verdi pascoli della Baviera, senza OGM, additivi chimici e senza conservanti.



Alcune tra le referenze più rappresentative della vasta gamma di

Bayernland sono i formaggi Affettati da 1 kg e il formaggio fresco spalmabile Alpigiana da 1,5 kg, disponibile anche nelle versione alle erbe. Pratici e versatili, disponibili in comode fette in formato da toast i formaggi Affettati di Bayernland includono alcuni tra i formaggi più famosi ed apprezzati del panorama caseario, tra cui Edam, Emmental, Mozzarella, Scamorza affumicata, Gouda e Cheddar per soddisfare i gusti e le esigenze di ogni cliente e di ogni professionista. Noto e amato formaggio fresco spalmabile, Alpigiana di Bayernland nel formato da 1 kg è un formaggio fresco a base di "quark" prodotto semplicemente con latte, caglio, sale e fermenti lattici. Dalla consistenza morbida e dal gusto delicato è un formaggio leggero che fornisce un ottimo apporto proteico. I packaging dei formaggi Bayernland sono inoltre studiati ad hoc per valorizzare i plus dei prodotti e dell'azienda.

Il bianco rimanda alla purezza del latte bavarese nonché all'igiene e alla salubrità presente negli stabilimenti produttivi della Baviera; la mucca "felice e coccolata" è simbolo del suo latte da agricoltura sostenibile, mentre sullo sfondo si scorge il paesaggio bavarese, che rimanda alla materia prima di altissima qualità con cui sono realizzati i formaggi di Bayernland. Bayernland è ad oggi in continua crescita ed espansione, con lo scopo di conquistare e fidelizzare nuovi clienti e professionisti del

settore, oggi sempre più attenti ed esigenti.