# Bauer, nuove ricette e restyling della gamma Chef

1be7e6b5-fedc-4884-8112-c7035d774100

Si rinnova la proposta per il canale Food Service di Bauer, che aggiorna sia la linea Fondi, con nuove ricette, che l’intera gamma Chef, oggi proposta in un nuovo pack in acciaio ottimizzato per il mondo della ristorazione e ideale anche per le gastronomie, di prossimità e della GDO.

La gamma Bauer dedicata ai professionisti si presenta come un sistema completo di soluzioni pensate per rispondere alle esigenze concrete della cucina contemporanea: dadi, granulari - anche biologici - insaporitori e fondi. Un’offerta ampia e strutturata, studiata per supportare la creatività degli chef in ogni fase della preparazione, con prodotti versatili, ad alta resa e facili da utilizzare, che semplificano il lavoro quotidiano garantendo al contempo il controllo del food cost.

Alla base, un’attenta selezione delle materie prime e lunghi tempi di lavorazione, che rispettano l’integrità degli ingredienti restituendo un gusto autentico, pulito e riconoscibile, capace di valorizzare ogni ricetta senza sovrapporsi ai sapori principali. Con proposte vegan, senza glutine e senza lattosio Bauer è in grado di rispondere a ogni esigenza alimentare in totale sicurezza per il mondo della ristorazione.

All’interno di questa proposta articolata, la linea Fondi rappresenta uno degli elementi chiave, oggi al centro di un importante percorso di rinnovamento, con nuove ricette sviluppate per garantire un gusto ricco e armonioso che accompagna le pietanze, valorizzandole in maniera equilibrata e bilanciata.

Tre i nuovi prodotti, tutti in formato 500 g e realizzati come da tradizione Bauer senza conservanti, senza additivi e aromi, glutine, glutammato monosodico aggiunto: Fondo Bruno, il più aromatico, con note di rosmarino, ideale per arrosti, brasati e preparazioni di carni; Fondo ai Crostacei, con il 13,8% di estratto di aragosta e fresche note di limone, pensato per esaltare risotti, sughi e piatti di mare; Fondo ai Funghi Porcini, con il 12% di porcini, per un sapore intenso e avvolgente.

Quote

Con il rinnovamento della linea Fondi Chef abbiamo voluto rafforzare la nostra proposta per il canale professionale, offrendo referenze ancora più performanti in termini di gusto e assicurando sempre la massima resa e versatilità. Le nuove ricette sono state studiate e realizzate per diventare un affidabile e concreto alleato per chef e ristoratori di tutte le cucine professionali; una linea di prodotti concreta che garantisce basi ben bilanciate e strutturate, utili per realizzare riduzioni e sughi, raffinati finishing e glassature.

Massimo Di Filippo, Direttore Commerciale Bauer

## Restyling del pack per l’intera gamma Chef

A questo percorso di evoluzione si affianca anche un importante rinnovamento del pack di tutta la gamma dedicata al canale professionale, con un barattolo in acciaio dotato di coperchio salvafreschezza, soluzione che unisce funzionalità e premiumness, preserva l’aroma del prodotto e favorisce una gestione più responsabile degli imballaggi.

Il metallo rappresenta un materiale con caratteristiche distintive in termini di eco-sostenibilità: può essere riciclato innumerevoli volte senza perdere le sue proprietà. Questo principio è alla base dell’iniziativa internazionale **“Metal Recycles Forever”**, che promuove la consapevolezza del ruolo degli imballaggi metallici all’interno di un modello di economia circolare. Il valore del metallo non è quindi solo funzionale, ma risiede proprio nella sua natura di materiale permanente, capace di mantenere nel tempo le proprie qualità e di rientrare continuamente nel ciclo produttivo.

Quote

La scelta di introdurre un contenitore in acciaio si inserisce nel più ampio percorso di responsabilità sociale d’impresa che Bauer porta avanti da tempo e rappresenta al contempo un’opportunità concreta per i professionisti della ristorazione. Adottare soluzioni di packaging ecosostenibili significa contribuire in modo attivo a una gestione più responsabile dei materiali, rispondendo alle crescenti aspettative del mercato e dei consumatori verso modelli di consumo più consapevoli e orientati alla sostenibilità.

Giovanna Flor, Amministratore Unico Bauer