

Bayernland: da oltre 40 anni al fianco del consumatore



Costante impegno nel soddisfare le richieste dei consumatori e utilizzo di latte di prima qualità. Sono questi alcuni punti cardine di Bayernland, azienda di Norimberga ma con sede italiana a Vipiteno (Bz), specializzata da oltre 40 anni nella produzione e distribuzione di formaggi sia semi-stagionati che freschi, panna da cucina, yogurt e latte. Leader oggi nel panorama lattiero-caseario a livello europeo, Bayernland vanta processi produttivi all'avanguardia e una filiera altamente tecnologica che consente di mantenere inalterate tutte le caratteristiche del latte.

[bayer1](#) Ottimizzare i processi aziendali per rendere sempre più sicuro tutto il sistema di produzione è un motivo di orgoglio per Bayernland, che garantisce tutta la filiera del latte: dall'alimentazione delle mucche alla mungitura, dalla lavorazione del latte a tutte le fasi di produzione, stoccaggio e

distribuzione. Una filiera fortemente integrata creata per garantire elevati livelli di sicurezza, qualità e affidabilità. I prodotti proposti dall'azienda bavarese sono il risultato della pluriennale competenza nel settore lattiero-caseario e di un'innovazione tecnologica moderna, alla ricerca di livelli sempre più alti di qualità e di sicurezza.

Affinché la freschezza arrivi intatta sulle tavole dei consumatori italiani, tutte le referenze sono lavorate per preservare il gusto originale del latte di qualità appena munto. Bayernland negli anni ha realizzato una filiera distributiva efficiente e celere. Il centro logistico nel Quadrante Europa di Verona, che verrà ampliato entro il 2017 con una nuova struttura più grande, è uno snodo commerciale di prim'ordine che consente di soddisfare le richieste di clienti da tutta Italia. Ancorata alla tradizione, da cui trae ispirazione, l'azienda guarda costantemente al futuro, soprattutto all'evoluzione di gusti, mode e consumi.

www.bayernland.it