Dadi Bauer: la nuova ricetta con olio di girasole

convenzionali-family-e0a56ee1

La mission di Bauer, azienda trentina che da oltre 80 anni produce dadi da brodo e insaporitori di grande qualità, è sempre stata quella di raggiungere l'eccellenza, attraverso un processo di continuo miglioramento messo in opera tramite scelte aziendali oculate.

Oggi Bauer compie un ulteriore passo in avanti, rinnovando l'intera gamma dei suoi dadi: nascono i nuovi Dadi Bauer, realizzati esclusivamente con OLIO DI SEMI DI GIRASOLE in sostituzione del palma. Il Dado Vegetale, il Dado di Carne, il Dado di Pollo, quello ai Funghi porcini e quello a base di Pesce, così come i Dadi della linea Biologica: oggi tutti questi prodotti sono preparati solo con olio di girasole, per rispondere alle richieste del consumatore e garantire l'ottenimento di un brodo dal sapore sempre più vicino a quello fatto in casa.

Questa novità, che ha richiesto tempo e grande lavoro, è da iscriversi a pieno titolo nel processo di ottimizzazione messo in atto da Bauer, in costante equilibrio fra tradizione e innovazione, volto a soddisfare sempre di più il gusto dei consumatori e le loro esigenze nutrizionali. La nuova ricetta, inoltre, contiene ancora più verdure (per Dado Vegetale e Dado Carne), una percentuale di grassi dimezzata rispetto alla vecchia ricetta, con una quantità di grassi saturi praticamente nulla, e meno sale rispetto ai competitors... Il risultato? Dadi dal profumo autentico, dall'aspetto naturale ed invitante, dal sapore ancora più equilibrato.

bio-familyUn tocco in più nel raggiungimento della massima qualità, che va a sommarsi alle peculiari caratteristiche di eccellenza dell'intera filiera produttiva:

1) la scelta oculata dei fornitori per le materie prime (sono ammesse solo le verdure e le carni migliori!) le quali devono essere della massima qualità, coltivate rispettando rigidi protocolli, e sottoposte a verifiche accurate e severe;
2) la selezione attenta di tutti gli ingredienti, fra i quali la scelta dell'olio di girasole, il sale iodato al posto del sale comune, così come gli estratti vegetali... Ognuno di essi deve esprimere il massimo della naturalità, con la totale esclusione di additivi chimici, senza grassi idrogenati, e senza esaltatori

di sapidità come il glutammato monosodico;
3) la particolare lavorazione degli ingredienti stessi, che si realizza attraverso metodi lenti e delicati, al fine di preservare tutte le qualità organolettiche originarie;

E poi, il fattore più importante: l'attenzione nei confronti del consumatore, o, per meglio dire, delle persone, oggi sempre più informate e consapevoli delle proprie scelte alimentari, sia in fatto di gusto sia in fatto di benessere... È a loro che Bauer rivolge la propria attenzione quando realizza o rinnova i propri prodotti, perché è soltanto a loro che spetta la scelta della massima bontà offerta da Bauer.

Il tutto in un contesto di grande attenzione alla sostenibilità: gli sforzi di Bauer sono tutti orientati alla massima naturalità e a una produzione dal minimo impatto ambientale, con la scelta dell'olio di girasole che segue anch'essa questo indirizzo. Una filosofia che traspare già dalla sede aziendale a Trento: insignita della certificazione LEED Italia NC 2009 - livello Gold - è stata realizzata mettendo al primo posto la sostenibilità, attraverso asset di efficienza energetica ed idrica, la scelta dei materiali di costruzione e la qualità ambientale del sito produttivo.

www.bauer.it