Lo zucchero a velo nell’impasto di tutti i frollini Bauli

schermata-2015-06-29-a-103959-84286eac

Importanti novità per i Frollini Bauli. Gli ultimi nati tra i prodotti continuativi del brand hanno in pochi mesi conquistato una buona fetta di consumatori che, dopo i croissant, ha scoperto un nuovo modo di iniziare la giornata con una colazione firmata Bauli. Oggi la ricetta di questi frollini è migliorata grazie a una selezione ancor più accurata delle materie prime e al vero grande ingrediente speciale: lo zucchero a velo.

FIORGOLOSI 350g LNella versione rinnovata che sarà a scaffale a partire dall’estate tutti i frollini Bauli avranno lo zucchero a velo nell’impasto. La scelta di estendere questo ingrediente anche ai ricchi, facendolo diventare parte dell’impasto base di tutti i frollini, è dovuta al gradimento dimostrato dai consumatori dei classici, nati proprio con questa USP che oggi diventa quella di tutta la gamma.

Lo zucchero a velo dona all’impasto una consistenza fine e levigata per un’ideale resistenza all’inzuppo e crea la migliore armonia tra gli ingredienti per un sapore irresistibile.

L’accurata selezione degli ingredienti è del resto da sempre un criterio fondamentale per Bauli. E oggi questa si traduce nella scelta di materie prime di alta qualità che oltre a garantire un reale valore aggiunto in termini organolettici ai prodotti sono anche in grado di aumentare il percepito della marca. Uova da galline allevate a terra, yogurt dell’Alto Adige, nocciole e panna fresca italiane, latte fresco alta qualità: ogni ingrediente esprime un’eccellenza in termini qualitativi che diventa essa stessa ingrediente dei frollini Bauli.

Ma l’attenzione che Bauli presta alla qualità per rendere i prodotti sempre migliori si NUVOBELLE 350g Ltraduce in scelte che non hanno a che fare unicamente con ingredienti e materie prime. I frollini Bauli oggi si presentano infatti in un pack nuovo. La grande novità è che l’incarto non deve essere più smaltito tra i rifiuti indifferenziati, ma è riciclabile tra quelli di carta**.** È un passaggio importante che ha richiesto un impiego di risorse per ripensare la confezione in modo da renderla più

ecocompatibile, ma ugualmente funzionale in termini di conservazione del prodotto. A scaffale saranno il lilla Bauli, l'immagine del prodotto in primo piano, il flash "ideali per l'inzuppo - preparati con zucchero a velo" e le informazioni sugli ingredienti differenzianti delle singole referenze a convincere il consumatore all'acquisto.

La gamma di frollini Bauli

- Nuvobelle, Milleraggi, Dolcipetali 350 g a 1,69 euro
- Cuorfelici, Farfallegre, Fiorgolosi 350 g a 1,95 euro