

# Stasera brodino!

I classici Bauer, per dare più gusto ad ogni piatto.



dal 1929  
**Bauer**  
TRENTINO

[www.bauer.it](http://www.bauer.it)

Più gusto. Naturalmente.

## Perché Bauer è più buono e più sano?

Mangiare in modo sano ed equilibrato non significa rinunciare al piacere di una cucina appetitosa: Bauer ti invita a provare il suo ricco assortimento di preparati per brodo e condimenti caratterizzati da un aroma gustoso e allo stesso tempo leggero, tipico della tradizione gastronomica più genuina.

Il segreto sta nella miscelazione accurata di ingredienti di primissima qualità che conferiscono ai nostri preparati un ottimo sapore, naturalmente, **senza bisogno di aggiungere aromi o additivi chimici come il glutammato monosodico.**

Le nostre materie prime vengono lavorate con metodi delicati che ne mantengono intatte le proprietà organolettiche; ai nostri prodotti aggiungiamo ridotte quantità di spezie e di sale, utilizzando il sale iodato

al posto del comune sale marino.

In linea con i più recenti orientamenti in tema di nutrizione, Bauer ha creato un'intera linea di **prodotti privi di grassi idrogenati**, contribuendo così alla promozione di una dieta sana e leggera, coerente con i trend alimentari emergenti.



**Bauer è  
bontà naturale!**



# Le scelte che fanno la grande differenza Bauer

**NO AL GLUTAMMATO MONOSODICO:** Bauer ha creato una linea di preparati per brodo privi di glutammato monosodico aggiunto, un additivo chimico solitamente usato per esaltare il sapore e la sapidità dei cibi. La qualità degli ingredienti Bauer è tale da rendere inutile l'impiego di questo additivo.

**NO AI GRASSI IDROGENATI:** i prodotti Bauer non contengono grassi idrogenati. Secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità, diminuire il consumo di grassi idrogenati riduce il rischio di malattie cardiovascolari.

**SÌ AL SALE IODATO:** i prodotti Bauer sono preparati utilizzando solo sale iodato, anziché sale marino. Il sale iodato è riconosciuto dal Ministero della Salute per l'efficacia nel prevenire le patologie causate da carenza iodica.

**NO AL GLUTINE:** i prodotti Bauer (dadi, granulari e insaporitori) sono garantiti **SENZA glutine**, ideali quindi anche per chi soffre di celiachia. La celiachia è infatti un'intolleranza che coinvolge un numero crescente di persone e solo una rigorosa dieta senza glutine può garantire al celiaco un perfetto stato di salute. I prodotti Bauer sono inseriti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia.

**Un segreto Bauer  
per ogni ricetta!**



## *Pizza bianca alle cipolle*

Per la pasta:

- ✿ 250 g di farina bianca
- ✿ 10 g di **Vegetalbrodo Bauer**  
sciolto in poca acqua
- ✿ 70 ml di acqua
- ✿ 1 cubetto lievito di birra da 25 g  
sciolto in 70 g di latte tiepido
- ✿ 1 cucchiaio di olio di oliva
- ✿ 10 g di zucchero

Per la farcitura:

- ✿ 250 ml di **brodo vegetale ottenuto**  
con un cucchiaino da tè colmo di **Vegetalbrodo Bauer**
- ✿ 2 cipolle
- ✿ 1 mozzarella

Impastare gli ingredienti per la pizza aggiungendo per ultimo un cucchiaino di **Vegetalbrodo Bauer**, fino a formare un impasto uniforme "elastico", da stendere poi nella teglia imburrata. Lasciar lievitare almeno per un'ora. Far rosolare le cipolle tagliate sottilissime con due cucchiai di olio extravergine di oliva. Aggiungere il brodo vegetale ottenuto con un cucchiaino da tè colmo di **Vegetalbrodo Bauer**, coprire e cuocere a fuoco moderato per circa 20 minuti e lasciar raffreddare. Cospargere la pizza con le cipolle e la mozzarella a dadini. Cuocere in forno preriscaldato, a 220 gradi, per circa 15/20 minuti.



# Il Segreto Bauer



## GRANULARE Istantaneo VEGETALBRODO.

Vegetalbrodo è un preparato per brodo istantaneo tutto vegetale. Ottenuto miscelando carote, sedano, prezzemolo, pomodoro e cipolla, Vegetalbrodo è senza glutammato monosodico aggiunto, senza glutine e contiene sale iodato. La particolare lavorazione Bauer, molto delicata, consente di preservare intatto il sapore delle verdure selezionate – combinate con i preziosi estratti vegetali. Al tempo stesso, grazie alle materie prime selezionate e lavorate in modo armonioso, Vegetalbrodo si scioglie istantaneamente in pochi secondi, ogni volta che desideri bere una tazza di brodo, preparare squisite minestre o utilizzarlo nelle tue preparazioni gastronomiche. E da oggi, Vegetalbrodo è ancora più buono: la nuova ricetta contiene il 66% di verdure in più, per darti ancora più sapore!

**INGREDIENTI:** Estratto per brodo di proteine vegetali di soia e di mais, sale iodato, ortaggi disidratati in proporzione variabile (cipolla, aglio, carota, sedano, prezzemolo, pomodoro): 5%, olio di semi di mais.

## *Tortino di zucchine*

- ✿ 400 g di zucchine
- ✿ 4 uova
- ✿ 100 g di panna da cucina
- ✿ 30 g di burro
- ✿ 50 g di farina bianca
- ✿ qualche fogliolina di prezzemolo

🌀 500 g di brodo vegetale ottenuto  
con un cubetto di Dado Vegetale



**Tagliare le zucchine a fette e stufarle per circa 15 minuti, aggiungendo poco alla volta il brodo vegetale ottenuto con un cubetto di Dado Vegetale Bauer.**

**Unire il burro e lasciare intiepidire. Mescolare a parte le uova, la panna, la farina e le foglioline di prezzemolo. Versare in un tegame imburato, quindi unire le zucchine e cuocere in forno caldo, a 180 gradi, per circa 40 minuti.**



# *Il Segreto Bauer*



## **DADI PER BRODO VEGETALE.**

Il dado vegetale Bauer è preparato secondo la tradizione, miscelando carote, sedano, prezzemolo, pomodoro e cipolla, combinati armoniosamente con i preziosi estratti vegetali, senza aggiungere né glutammato monosodico né grassi idrogenati, unendo semplicemente il sale iodato. La particolare lavorazione Bauer, molto delicata, consente di preservare intatto il sapore delle verdure selezionate, associando gusto e praticità d'uso.

**INGREDIENTI:** Estratto per brodo di proteine vegetali di soia e di mais, sale iodato, olio vegetale non idrogenato, verdure disidratate in proporzione variabile (cipolla, carota, sedano, prezzemolo, pomodoro, aglio, porro, patate): 5%, estratto di lievito.

## *Tagliatelle verdi con polpettine*

- ✿ 400 g di tagliatelle verdi (o tagliolini)
  - ✿ 200 g di macinato di carne misto
  - ✿ 1 patata lessa
  - ✿ 60 g di prosciutto cotto
  - ✿ 80 g di formaggio grana grattugiato
  - ✿ 1 uovo
  - ✿ 1 spicchio di aglio
  - ✿ 2 cucchiai di farina
  - ✿ 50 g di burro fuso insaporito con foglie di salvia
- 
- 🍷 1 cucchiaino di Granulare Istantaneo Carne Bauer
  - 🍷 2 litri di brodo ottenuto con 4 cucchiai da tavola di Granulare Istantaneo Carne Bauer



**Rosolare velocemente il macinato in poco olio e insaporire con un cucchiaino di Granulare Istantaneo Bauer.**

**Unire la patata schiacciata, la farina, il prosciutto cotto e l'uovo e frullare il tutto. Formare le polpettine (2 cm di diametro), friggerle in abbondante olio e aglio e scolarle su carta assorbente.**

**Cuocere le tagliatelle nel brodo di carne ottenuto con il Granulare Istantaneo Bauer. Mantecare con burro fuso e salvia, 2 cucchiai di brodo di cottura e il parmigiano. Unire le polpettine e servire.**

## *Il Segreto Bauer*



### **BRODO GRANULARE Istantaneo CARNE.**

Il preparato granulare Bauer con estratto di carne ti permette di preparare ottimi brodi in modo rapido e naturale. Il granulare Bauer è senza glutine, preparato con il prezioso estratto di carne della tradizione, unito ad ortaggi essiccati e sale iodato, senza aggiungere glutammato monosodico. La particolare lavorazione di Bauer, lenta e delicata, che prevede la granulazione e l'essiccazione a bassa temperatura, garantisce brodi dal gusto naturale e armonioso, che si sciolgono in pochi istanti.

**INGREDIENTI:** Estratto per brodo di proteine vegetali di soia e di mais, sale iodato, ortaggi disidratati in proporzione variabile (cipolla, aglio, carota, sedano, prezzemolo, pomodoro): 3,5%, estratto di carne: 3%, olio di semi di mais.

## *Involtini di maiale*

- ✿ 12 fettine sottili di arista di maiale
  - ✿ 12 foglioline di salvia
  - ✿ 150 g di prosciutto cotto
  - ✿ 100 g di formaggio grana grattugiato
  - ✿ Mezzo bicchiere di vino bianco
  - ✿ 1 spicchio di aglio
  - ✿ Farina bianca
- 🔪 1 litro di brodo ottenuto con un cubetto di Dado Carne Bauer



**Farcire ogni fettina di carne con il prosciutto, il parmigiano e le foglioline di salvia. Formare gli involtini, fermandoli con gli stuzzicadenti ed infarinarli. Rosolarli con olio extravergine di oliva e aglio, sfumare con vino bianco e coprire. Terminare la cottura a fuoco basso per circa 30 minuti, aggiungendo costantemente il brodo di carne ottenuto con Dado Carne Bauer.**

# Il Segreto Bauer



## DADI PER BRODO CARNE.

Il dado di carne Bauer è preparato secondo la tradizione, con il prezioso estratto di carne, miscelato con gli ortaggi, senza aggiungere né glutammato monosodico né grassi idrogenati, unendo semplicemente il sale iodato. La particolare lavorazione Bauer, molto delicata, permette di ottenere un sapore intenso e naturale, associando gusto e praticità d'uso.

**INGREDIENTI:** Estratto per brodo di proteine vegetali di soia e di mais, sale iodato, olio vegetale non idrogenato, verdure disidratate in proporzione variabile (cipolla, carota, sedano, prezzemolo, pomodoro, aglio, porro, patate): 5%, estratto di carne: 3%.

# I prodotti Bio

## PREPARATI PER BRODO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA:

Il Brodo Granulare e il Dado da Agricoltura Biologica Bauer sono preparati selezionando e combinando in modo sapiente le migliori verdure certificate biologiche (carota, sedano, prezzemolo, porro, pomodoro, cipolla e aglio) unite al prezioso estratto di lievito, per insaporire naturalmente i tuoi brodi e le tue pietanze in pochi minuti, in modo pratico e genuino. Per garantire il prodotto biologico, Bauer controlla severamente tutte le fasi di lavorazione ed è certificata da I.C.E.A., l'Istituto per la certificazione etica e ambientale. I.C.E.A. controlla e certifica le produzioni biologiche con particolare scrupolosità, monitorando i processi produttivi, le materie prime impiegate, la scelta dei fornitori e la gestione delle fasi di carico e scarico del magazzino.



### INGREDIENTI:

Sale marino, estratto di lievito, olio vegetale non idrogenato\*, verdure disidratate in proporzione variabile\* (cipolla\*, carota\*, sedano\*, prezzemolo\*, pomodoro\*, aglio\*, porro\*): 5%.

\*100% provenienti da coltivazione biologica



### INGREDIENTI:

Sale marino, estratto di lievito, olio vegetale non idrogenato\*, verdure disidratate in proporzione variabile (cipolla\*, carota\*, sedano\*, porro\*, prezzemolo\*, pomodoro\*, aglio\*): 3,5%.

\*100% provenienti da coltivazione biologica

BRODI BIOLOGICI



# Gli altri segreti Bauer

## I GRANULARI BAUER.

### PIÙ SAPORE IN MODO NATURALE, IN POCHI ISTANTI.

Con i preparati granulari Bauer puoi ottenere brodi genuini dall'ottimo sapore. Le materie prime selezionate con cura, l'assenza di glutammato e di glutine, insieme alla lavorazione lenta e delicata, garantiscono ai Brodi Bauer un gusto piacevole perché assolutamente naturale. Ottimi per preparare brodi in pochi minuti, i granulari sono ideali anche per insaporire le pietanze.

## BRODO GRANULARE Istantaneo POLLO:

Il granulare Bauer è preparato con carne di pollo unita ad ortaggi essiccati e sale iodato, arricchito con preziosi estratti vegetali, senza aggiungere glutammato monosodico.

**INGREDIENTI:** Sale marino, estratto per brodo di proteine vegetali di soia e di mais, estratto di lievito, carne di pollo disidratata separata meccanicamente: 3%, olio vegetale non idrogenato, grasso di pollo non idrogenato, verdure disidratate in proporzione variabile (sedano, cipolla, carota, prezzemolo, curcuma, aglio, noce moscata, pomodoro): 3%.



**BRODI**

### **BRODO GRANULARE Istantaneo PESCE:**

Con il Preparato Granulare Bauer di Pesce puoi dare libero sfogo alla tua fantasia nei piatti a base di pesce e renderli più saporiti e gustosi. Una combinazione delle migliori verdure con merluzzo, gamberetti e granchio, preparato senza l'aggiunta di glutammato monosodico con una lenta e delicata cottura che mantiene intatto tutto il sapore originario del pesce.

**INGREDIENTI:** Estratto per brodo di proteine vegetali di soia e di mais, sale iodato, merluzzo disidratato: 7%, verdure disidratate in proporzione variabile (cipolla, aglio, carota, sedano, prezzemolo, pomodoro): 5%, olio di semi di mais, gamberetto disidratato: 1,5%, granchio disidratato: 1,5%.



### **BRODO GRANULARE Istantaneo FUNGHI:**

Il Preparato Granulare ai Funghi Bauer, privo di glutammato monosodico aggiunto, si scioglie in pochi istanti ed è perfetto per insaporire in modo naturale e leggero i tuoi piatti, dai risotti agli arrostiti. Preparato con pregiati funghi porcini uniti alle migliori verdure, ne preserva intatto tutto il gusto grazie ad una lenta e delicata lavorazione.

**INGREDIENTI:** Estratto per brodo di proteine vegetali di soia e di mais, funghi porcini disidratati: 15%, sale iodato, verdure disidratate in proporzione variabile (cipolla, aglio, carota, sedano, prezzemolo, pomodoro): 5%, olio di semi di mais.





### SOFFRITTO:

Il dado per Soffritto Bauer è un preparato aromatico per dare un tocco in più a sughi e pietanze. Nato dalla miscelazione di verdure selezionate, il dado per soffritto è senza glutammato monosodico aggiunto e senza grassi idrogenati. Veloce e pratico da usare, è un vero amico in cucina.

**INGREDIENTI:** Sale marino, olio vegetale non idrogenato, verdure disidratate in proporzione variabile (carota, sedano, cipolla, pomodoro, prezzemolo, porro): 14%, lattosio, estratto di lievito, rosmarino.

### GULASCH:

Gulasch è un preparato ideato per cucinare spezzatini e gulasch all'ungherese. Grazie alla combinazione sapiente ed armoniosa di verdure e spezie, è un condimento buono e saporito ed esalta il sapore delle ricette con carne. È pronto in pochi minuti, semplicemente stemperandolo in acqua e aggiungendolo alle pietanze.

**INGREDIENTI:** Farina di grano tenero tipo 0, verdure disidratate in proporzione variabile (cipolla, aglio, sedano, prezzemolo, carota, pomodoro), spezie in proporzione variabile (paprika, comino, pepe, noce moscata), concentrato di pomodoro, sale marino, olio vegetale idrogenato, estratto per brodo di proteine vegetali di soia e di mais, olio di semi di mais, vino bianco.





### FONDO BRUNO:

Fondo Bruno è un prodotto ottimo per preparare intingoli e salse in modo facile e veloce. Stemperato in acqua e bollito, permette di ottenere una salsa gustosa per carni in fetta e selvaggina. In alternativa, può essere aggiunto in cottura per insaporire spezzatini e carni in umido.

**INGREDIENTI:** Farina di grano tenero tipo 0, amido di mais, sale marino, olio vegetale raffinato, estratto di lievito, estratto per brodo di proteine vegetali di soia e di mais, farina di riso, panna in polvere, verdure disidratate in proporzione variabile (pomodoro, aglio, cipolla, sedano, prezzemolo, carota), caramello, paprika, rosmarino, concentrato di pomodoro, olio vegetale idrogenato, olio di semi di mais, pepe, comino, noce moscata.



### FUNGARELLA:

Fungarella è un gustoso condimento con funghi porcini, preparato scegliendo i funghi e le verdure migliori. È ottimo per preparare squisiti piatti come il risotto ai funghi, per condire la pasta e per insaporire la carne. È facile e veloce da preparare, semplicemente stemperando Fungarella in acqua e facendola bollire per pochi minuti.

**INGREDIENTI:** Farina di grano tenero tipo 0, funghi porcini (14%), sale marino, verdure disidratate in proporzione variabile (cipolla, carota, prezzemolo, aglio, sedano, pomodoro), latte in polvere, olio vegetale idrogenato, concentrato di pomodoro, estratto per brodo di proteine vegetali di soia e di mais, pepe, paprika, olio di semi di mais.

### **AROSTINA CON AGLIO E PREZZEMOLO:**

Arostina è un preparato aromatico a base di prezzemolo e aglio. La combinazione sapiente ed armoniosa degli ingredienti con cui Bauer lo prepara esalta il sapore di pesci al cartoccio o alla griglia e di molte altre preparazioni gastronomiche (carni alla griglia, luche, pastasciutta in bianco, etc.).

**INGREDIENTI:** Sale marino, verdure disidratate in proporzione variabile (aglio, prezzemolo, sedano, cipolla, carota, pomodoro): 39,6%, estratto per brodo di proteine vegetali di soia e di mais, paprika, pepe, olio di mais.



### **AROSTINA CON ERBE E SPEZIE:**

Arostina con erbe e spezie è un preparato aromatico nato dalla miscelazione di odori e spezie selezionate, ottimo per insaporire i piatti in modo naturale e gustoso. Con la sua lunga esperienza, Bauer combina in modo sapiente ed armonioso le erbe aromatiche, le spezie e le verdure che, unite al sale marino, danno un tocco in più alle ricette di carne.

**INGREDIENTI:** Sale marino, estratto per brodo di proteine vegetali di soia e di mais, piante aromatiche in proporzione variabile (maggiorana, basilico, rosmarino, timo, alloro, salvia, origano): 3,9%, verdure disidratate in proporzione variabile (cipolla, aglio, prezzemolo, carota, sedano, pomodoro): 3%, spezie in proporzione variabile.



**INSAPORITORI**

# La lunga storia dei nostri gustosi sapori

Il marchio Bauer nasce alla fine degli anni Venti, quando Edoardo e Augusto Bauer, dopo aver perfezionato a Berlino l'arte della lavorazione dei dadi per brodo, trasferiscono a Trento la produzione delle loro specialità.

Nel corso degli anni, ai dadi per brodo, Bauer affianca i condimenti ideati per esaltare i primi e i secondi piatti, insieme agli aromi pensati appositamente per le carni alla griglia e per il pesce.

Anni di ricerca e sperimentazione, sempre orientati a creare prodotti naturali con le migliori materie prime, hanno permesso a Bauer di proporre, nel 1985, un nuovo prodotto, assolutamente innovativo per il mercato: Vegetalbrodo, il primo preparato per brodo istantaneo completamente vegetale e privo di glutammato monosodico aggiunto.

La risposta positiva da parte dei consumatori e la convinzione che qualità ed equilibrio nutrizionale siano la chiave per rispondere alle esigenze dell'alimentazione moderna, hanno portato Bauer a sviluppare un'intera linea di alimenti, tutti prodotti senza l'impiego di aromi e additivi chimici. Il sapore dei prodotti dipende quindi solo dalla bontà delle materie prime, che vengono per questo selezionate da Bauer con la massima cura.



**Prova tutti  
i nostri prodotti!  
Li trovi anche su  
[www.bauer.it](http://www.bauer.it)**

**BAUER S.p.A.** Via Kufstein, 6 - 38121 Trento  
T. +39 0461 944350 - F. +39 0461 944363

**[info@bauer.it](mailto:info@bauer.it)**