



Chef



**TUTTA LA NOSTRA BONTÀ
IL TUO PIATTO FORTE.**

dal 1929
Bauer
TRENTINO

Sicuramente buono.



Sicuramente buono.

DAL 1929 TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE NEL SEGNO DELL'ECCELLENZA.

Dadi e Granulari, anche Bio, Insaporitori e Condimenti.
Il loro perfetto mix di qualità, naturalità, artigianalità
e modernità è il segreto di ciò che siamo oggi:

la terza azienda del settore e la prima nel biologico.*



foto: P. Cattani Faggion

1929 Augusto e Edoardo Bauer fondano l'azienda a Trento dietro il Castello del Buonconsiglio.

1970 Nascono i primi formati a cubetti, venduti sfusi o nell'astuccio a due pezzi.

1986 Nasce "Vegetalbrodo": il primo brodo 100% vegetale, granulare, che si scioglie all'istante.

1997 Dopo anni di duro lavoro arriva finalmente la certificazione ICEA che sigla la nuova linea di dadi biologici.

2012 Viene inaugurato il fiore all'occhiello della filosofia Bauer: la nuova sede completamente ecosostenibile, prima in Italia a ricevere la certificazione LEED con punteggio Gold.

2017 Anno di certificazioni: molti dei prodotti Bauer ottengono la certificazione VEGAN; i dadi vegetale e carne convenzionali e bio e i rispettivi granulari sono conformi ai criteri previsti dalla metodologia PRODUCT ENVIRONMENTAL FOOTPRINT che certifica il basso impatto ambientale di queste produzioni; CSQA certifica il claim SENZA GLUTINE dei prodotti Bauer.



foto: P. Cattani Faggion



foto: L. Savorelli

PRODOTTI CHE PARLANO CHIARO.

No

- ✓ ai grassi idrogenati
- ✓ al glutammato
- ✓ al glutine
- ✓ al lattosio

Sì

- ✓ al buon gusto
 - ✓ alla genuinità
 - ✓ alla bontà
- senza compromessi

IL NOSTRO SEGRETO È NON AVERE SEGRETI.

Verdure e piante aromatiche selezionate, carne e pesce di **ottima qualità**, scelti con cura: questa è la base di partenza dei nostri preparati, tutti privi di aromi, additivi e glutine. La maestria della **manodopera artigianale**, il rispetto dei processi e dei tempi di lavorazione, lenti e delicati, fanno il resto. Perché amiamo privilegiare le cose fatte bene e i gusti autentici.

QUESTO È PER NOI PARLARE DI QUALITÀ:
UN VALORE A TUTTO TONDO. GARANTITA E DIMOSTRATA.



Abbiamo ottenuto le **certificazioni più importanti del settore**, perché i nostri prodotti soddisfano le normative più severe in termini di sicurezza, salute e nutrizione



Certificazione LEED Italia NC 2009 con punteggio GOLD, per il risparmio energetico e il ridotto impatto ambientale del nostro stabilimento



PEF n.70870 DEL 07.07.21

Certificazione Product Environmental Footprint che analizza, regola e convalida le performance ambientali di un prodotto e consente anche al consumatore una scelta di acquisto consapevole



Certificazione Family Audit per la politica di conciliazione tra famiglia e lavoro dedicata ai nostri dipendenti



Certificazione CSQA: Valore Condiviso, che riconosce un percorso virtuoso verso obiettivi e strategie di sostenibilità, in materia di aspetti sociali, economici, ambientali



Il nostro giardino sul tetto

foto: P. Cattani Faggion



Il nostro impianto fotovoltaico

foto: P. Cattani Faggion

DAL TRENTINO, DOVE LA NATURA È DI CASA.

La nostra attenzione verso la sostenibilità nasce dal territorio che ci ospita da sempre: il Trentino, con la naturale semplicità della sua cucina, l'affidabilità delle sue persone, **una tradizione che privilegia le cose fatte bene.**

Per questo amiamo definirci "geneticamente sostenibili".

Un concetto che rappresenta una reale vocazione e attitudine, non una semplice tendenza.

LA SOSTENIBILITÀ: UN INGREDIENTE A CUI SIAMO AFFEZIONATI.

Ci piace guardare alla sostenibilità come a un concetto a tutto tondo: adottiamo scelte green rispetto alle materie prime ed ai processi produttivi favorendo il risparmio energetico ed idrico, la differenziazione e il recupero dei rifiuti, misure che ci permettono ogni giorno di arrivare nelle case degli italiani con dei prodotti ricchi di gusto e a basso impatto ambientale. Ma questo da solo non basta.

Crediamo nella naturalità, sosteniamo il biologico, promuoviamo iniziative nelle scuole e in altri enti educativi, supportiamo progetti per aiutare chi è in difficoltà.

Perché siamo convinti che un domani migliore inizi oggi!





AL SERVIZIO DELLA PROFESSIONALITÀ.

La Linea Bauer Chef è esclusiva e dedicata: comprende **prodotti di alta qualità** realizzati per supportare e semplificare il lavoro quotidiano nella **ristorazione professionale**. Aromi unici e delicati per infinite soluzioni di gusto, ma anche brodi e basi per dar vita a piatti eccellenti, che valorizzano e preservano il sapore naturale degli ingredienti utilizzati.

CHI LI SCEGLIE È UN CUOCO MODERNO, ATTENTO:

- ALLA LISTA DEGLI **INGREDIENTI**
- **ALLA RESA FINALE** DEL PRODOTTO
- AI PROCESSI PRODUTTIVI E ALLA **SOSTENIBILITÀ DELLE FILIERE**
- ALLA QUALITÀ, ALL’AFFIDABILITÀ, ALLA BONTÀ. PREDILIGE UN **SAPORE AUTENTICO** PER I SUOI PIATTI
- E DISPOSTO A SPENDERE DI PIÙ IN CAMBIO DI **MAGGIORI RASSICURAZIONI QUALITATIVE, ORGANOLETTICHE, DI GUSTO**





PACK ICONICI E DISTINTIVI PER FACILITARE IL LAVORO DEI PROFESSIONISTI.

Grazie alla loro forma e al loro stile, impattante e distintivo, sono **immediatamente riconoscibili in cucina. Maneggevoli e comodi** risultano estremamente funzionali **grazie alla chiarezza delle informazioni e delle indicazioni di utilizzo.**



**SEMPRE RICONOSCIBILI,
SULLE MENSOLE O NEI CASSETTI**

**DIMENSIONE OTTIMALE
PER UNA COMODA IMPUGNATURA**

**LINEA ESCLUSIVA PER I PROFESSIONISTI
DELLA RISTORAZIONE**

**INFORMAZIONI DI RESA
BEN VISIBILI**

**LA MATERIA PRIMA PREVALENTE
È POSTA AL CENTRO DELL'ETICHETTA**

**REALIZZATI IN PLASTICA 100%
RICICLABILE**

PERCHÉ I FONDI E I GRANULARI SONO LA RICETTA VINCENTE?

Offrono profonde **rassicurazioni sugli ingredienti, sulla genuinità, hanno un gusto e un profumo autentico**, ma non solo. Sono tante le caratteristiche che li rendono unici.



I FONDI: PUNTI DI FORZA.

- Contengono un'alta percentuale di materie prime nobili;
- hanno un sapore autentico;
- non contengono grassi idrogenati, glutammato, glutine e lattosio;
- sono buoni e sicuri;
- sono cremosi e garantiscono un'ottima resa finale.



I GRANULARI: PUNTI DI FORZA.

- Contengono un'alta percentuale di materie prime nobili;
- hanno una granulometria unica;
- hanno una solubilità immediata;
- hanno un sapore autentico;
- non contengono grassi saturi, glutammato, glutine e lattosio;
- sono buoni e sicuri;
- hanno un'ottima resa finale.



Sicuramente buono.

FONDI



GRANULARI CLASSICI



GRANULARI BIO



HELPER



INSAPORITORI





SCHEDE PRODOTTI

Bauer Chef

I FONDI: GUSTO E PRATICITÀ AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE.

Fondo Bruno, Fondo ai Funghi Porcini, Fondo ai Crostacei: tre nuove referenze nate per valorizzare ogni piatto e renderlo cremoso e gustoso in modo pratico e veloce. Sono realizzate solo con materie prime di alta qualità e proporzioni di ingredienti caratterizzanti in percentuali elevate: una scelta che ci rende unici nel mercato di riferimento.



L'ALTA QUALITÀ DEI PRODOTTI SI TRASMETTE A PARTIRE DAL PACK:

grazie alla loro forma e al loro stile, impattante e distintivo, le nostre confezioni in barattolo sono **immediatamente riconoscibili** in cucina. Maneggevoli e comode risultano estremamente funzionali grazie anche alla **chiarezza delle informazioni e delle indicazioni di utilizzo**: dettagli al servizio dei professionisti, anche di quelli più esigenti.



FONDO BRUNO

CONF. PESO	CODICE PRODOTTO	CODICE EAN	KG X CT	Q.TÀ X CT	NR CT X STRATO	NR CT X EPAL	DIM. UNITÀ VENDITA (L x P x A) mm	DIM. CARTONE (L x A x P) mm	SHELF LIFE (mesi)
Barattolo 600 g	FBRU600	8006755501054	7,2	12	6	36	105 x 105 x 153	420 x 320 x 175	36

FONDO AI FUNGHI PORCINI

CONF. PESO	CODICE PRODOTTO	CODICE EAN	KG X CT	Q.TÀ X CT	NR CT X STRATO	NR CT X EPAL	DIM. UNITÀ VENDITA (L x P x A) mm	DIM. CARTONE (L x A x P) mm	SHELF LIFE (mesi)
Barattolo 600 g	FPOR600	8006755501078	7,2	12	6	36	105 x 105 x 153	420 x 320 x 175	36

FONDO AI CROSTACEI

CONF. PESO	CODICE PRODOTTO	CODICE EAN	KG X CT	Q.TÀ X CT	NR CT X STRATO	NR CT X EPAL	DIM. UNITÀ VENDITA (L x P x A) mm	DIM. CARTONE (L x A x P) mm	SHELF LIFE (mesi)
Barattolo 600 g	FCRO600	8006755501061	7,2	12	6	36	105 x 105 x 153	420 x 320 x 175	36

Forniti
in cartone
americano



Bauer Chef

I GRANULARI E I GRANULARI BIO: UN TOCCO DA MAESTRO, IN UN ISTANTE.

Da sempre impieghiamo per i nostri preparati granulari solo materie prime selezionate, in quantità elevate, e un metodo esclusivo di lavorazione degli ingredienti: un lento e delicatissimo processo di essiccazione a bassa temperatura seguito da una fase di granulazione. Così nasce un gusto autentico senza confronti e una solubilità immediata: ne basta un pizzico per ravvivare ogni pietanza e semplificare il lavoro quotidiano nella ristorazione professionale.



L'ALTA QUALITÀ DEI PRODOTTI SI TRASMETTE A PARTIRE DAL PACK:

- ✓ Forma e stile **impattante** e **distintivo**
- ✓ **Confezioni** immediatamente **riconoscibili in cucina**
- ✓ **Maneggevoli, comode e funzionali grazie alla chiarezza delle informazioni e delle indicazioni di utilizzo:** dettagli al servizio dei professionisti, anche di quelli più esigenti.



VEGETALBRODO

CONF. PESO	CODICE PRODOTTO	CODICE EAN	KG X CT	Q.TÀ X CT	NR CT X STRATO	NR CT X EPAL	DIM. UNITÀ VENDITA (L x P x A) mm	DIM. CARTONE (L x A x P) mm	SHELF LIFE (mesi)
Barattolo 700 g	VEG700	8006755301012	8,4	12	6	36	105 x 105 x 153	420 x 320 x 175	36
Barattolo 1,5 kg	VEG1K5	8006755301029	18	12	4	16	123 x 123 x 212	550 x 400 x 232	36
Secchiello 3 kg	VEG3K0	8006755240052	18	6	4	16	200 x 200 x 195	625 x 430 x 205	36

GRANULARE PESCE

CONF. PESO	CODICE PRODOTTO	CODICE EAN	KG X CT	Q.TÀ X CT	NR CT X STRATO	NR CT X EPAL	DIM. UNITÀ VENDITA (L x P x A) mm	DIM. CARTONE (L x A x P) mm	SHELF LIFE (mesi)
Barattolo 700 g	BPES700	8006755401026	8,4	12	6	36	105 x 105 x 153	420 x 320 x 175	36

GRANULARE POLLO

CONF. PESO	CODICE PRODOTTO	CODICE EAN	KG X CT	Q.TÀ X CT	NR CT X STRATO	NR CT X EPAL	DIM. UNITÀ VENDITA (L x P x A) mm	DIM. CARTONE (L x A x P) mm	SHELF LIFE (mesi)
Barattolo 700 g	POL700	8006755002049	8,4	12	6	36	105 x 105 x 153	420 x 320 x 175	36

GRANULARE CARNE

CONF. PESO	CODICE PRODOTTO	CODICE EAN	KG X CT	Q.TÀ X CT	NR CT X STRATO	NR CT X EPAL	DIM. UNITÀ VENDITA (L x P x A) mm	DIM. CARTONE (L x A x P) mm	SHELF LIFE (mesi)
Barattolo 700 g	VEGC700	8006755900017	8,4	12	6	36	105 x 105 x 153	420 x 320 x 175	36
Barattolo 1,5 kg	VEGC1K5	8006755900024	18	12	4	16	123 x 123 x 212	550 x 400 x 232	36

GRANULARE PORCINI

CONF. PESO	CODICE PRODOTTO	CODICE EAN	KG X CT	Q.TÀ X CT	NR CT X STRATO	NR CT X EPAL	DIM. UNITÀ VENDITA (L x P x A) mm	DIM. CARTONE (L x A x P) mm	SHELF LIFE (mesi)
Barattolo 700 g	BFUN700	8006755230046	8,4	12	6	36	105 x 105 x 153	420 x 320 x 175	36

GRANULARE VEGETALE *Bio*

CONF. PESO	CODICE PRODOTTO	CODICE EAN	KG X CT	Q.TÀ X CT	NR CT X STRATO	NR CT X EPAL	DIM. UNITÀ VENDITA (L x P x A) mm	DIM. CARTONE (L x A x P) mm	SHELF LIFE (mesi)
Barattolo 700 g	BIO700	8006755220061	8,4	12	6	36	105 x 105 x 153	420 x 320 x 175	24

GRANULARE CARNE *Bio*

CONF. PESO	CODICE PRODOTTO	CODICE EAN	KG X CT	Q.TÀ X CT	NR CT X STRATO	NR CT X EPAL	DIM. UNITÀ VENDITA (L x P x A) mm	DIM. CARTONE (L x A x P) mm	SHELF LIFE (mesi)
Barattolo 700 g	BCAR700	8006755930038	8,4	12	6	36	105 x 105 x 153	420 x 320 x 175	36

Forniti
in cartone
americano



Bauer Chef

GLI HELPER E GLI INSAPORITORI: GLI INGREDIENTI SEGRETI DEI PROFESSIONISTI.

Speziato
e saporito per i
piatti di **carne**
e **tofu**



Con aglio e
prezzemolo.
Ideale per **piatti**
di **pesce**



Con 18
profumate **erbe**
aromatiche,
spezie e
verdure



L'ALTA QUALITÀ DEI PRODOTTI SI TRASMETTE A PARTIRE DAL PACK:

grazie alla loro forma e al loro stile, impattante e distintivo, le nostre confezioni in barattolo sono **immediatamente riconoscibili** in cucina. Maneggevoli e comode risultano estremamente funzionali grazie anche alla **chiarezza delle informazioni e delle indicazioni di utilizzo**: dettagli al servizio dei professionisti, anche di quelli più esigenti.



AROSTINA ERBE E SPEZIE

CONF. PESO	CODICE PRODOTTO	CODICE EAN	KG X CT	Q.TÀ X CT	NR CT X STRATO	NR CT X EPAL	DIM. UNITÀ VENDITA (L x P x A) mm	DIM. CARTONE (L x A x P) mm	SHELF LIFE (mesi)
Barattolo 800 g	AR0800	8006755009086	9,6	12	6	36	105 x 105 x 153	420 x 320 x 175	36
Secchiello 3 kg	AR03KO	8006755009031	18	6	4	16	200 x 200 x 195	625 x 430 x 205	36

AROSTINA AGLIO E PREZZEMOLO

CONF. PESO	CODICE PRODOTTO	CODICE EAN	KG X CT	Q.TÀ X CT	NR CT X STRATO	NR CT X EPAL	DIM. UNITÀ VENDITA (L x P x A) mm	DIM. CARTONE (L x A x P) mm	SHELF LIFE (mesi)
Barattolo 700 g	BAC700	8006755010044	8,4	12	6	36	105 x 105 x 153	420 x 320 x 175	36

GULASH

CONF. PESO	CODICE PRODOTTO	CODICE EAN	KG X CT	Q.TÀ X CT	NR CT X STRATO	NR CT X EPAL	DIM. UNITÀ VENDITA (L x P x A) mm	DIM. CARTONE (L x A x P) mm	SHELF LIFE (mesi)
Barattolo 700 g	GUL700	8006755005026	8,4	12	6	36	105 x 105 x 153	420 x 320 x 175	15

Forniti
in cartone
americano

