

Bayernland

Tradizione, modernità e alta qualità, coniugati con innovazione tedesca e creatività italiana: sono queste le parole chiave di Bayernland, i valori che ne stanno decretando la costante crescita. Bayernland è specializzata nella produzione di formaggi, burro e latticini. Completano il vasto assortimento prosciutti, salumi e birra.

L'obiettivo dell'azienda è quello di fornire al mercato prodotti tradizionali, genuini e, allo stesso tempo, in linea con i nuovi trend di mercato. Non a caso, l'azienda vanta un processo produttivo estremamente al passo con i tempi.

Quello di Bayerland è un successo costantemente in crescita, animato dall'attenzione rivolta sia alla tradizione sia alla modernità: una realtà che continua a perfezionarsi e arricchirsi rimanendo fedele al passato ma con un particolare sguardo verso il futuro.

L'azienda, fondata a Vipiteno nel 1972, ha chiuso il 2010 con un fatturato pari a 118 milioni di euro. Oltre alla sede altoatesina, Bayernland si avvale di un'efficiente struttura logistica a Verona.

Latte, burro, formaggi e yogurt, prodotti esclusivamente con il latte di mucche coccolate dal clima ideale dei pascoli bavaresi e dalle cure premurose dei contadini. Con questo biglietto da visita, Bayernland da oltre 35 anni "coccola" anche il pubblico italiano con tante irresistibili specialità, fedeli alle antiche ricette bavaresi, dall'inconfondibile sapore di latte fresco e con un ottimo rapporto qualità-prezzo. Prodotti sani e naturali e garantiti da rigidi controlli qualità. L'azienda altoatesina propone un'offerta completa e appetitosa, che risponde alle richieste di un mercato sempre più esigente. L'ampio assortimento dell'azienda si compone di formaggi da taglio, formaggi duri, formaggi molli, formaggi freschi, latte e panna, yogurt, dessert, prosciutti e salumi, birra.

L'AZIENDA IN SINTESI	
Fatturato 2010	118 milioni di euro
Assortimento	formaggi da taglio, formaggi duri, formaggi molli, formaggi freschi, latte e panna, yogurt/dessert, prosciutti e salumi, birra
Il polo logistico di Verona	
Superficie	4.000 mq
Posti pallet	oltre 2.000



La linea dei formaggi che Bayernland propone in pratiche vaschette.



Il burro Markenbutter Gold è uno dei prodotti di punta dell'azienda.

un colore avorio, semilucido e ha un sapore delicato, leggermente acidulo.

Bayernland viene anche incontro alle esigenze di praticità dei consumatori: basti pensare ai quattro formaggi – Fontal, Gouda, Tilsiter

e Maasdamer – proposti in confezioni da 250 g e 300 g. Dal punto di vista commerciale, Bayernland è presente in tutta la Penisola grazie a un efficiente servizio logistico sito a Verona, che si avvale di una moderna ed efficiente struttura con una superficie di 4.000 mq e oltre 2.000 posti pallet. Oltre alla distribuzione moderna, la società è fornitrice anche delle industrie e del canale specializzato rappresentato dalle pasticcerie.

Bayernland è disponibile in diverse pezzature: da 25 kg e 10 kg per l'industria; da 2,5 kg per le pasticcerie e da 250 grammi per i punti di vendita della distribuzione moderna.

Un altro prodotto da citare è l'Edamer Tedesco, un formaggio a pasta chiara, morbida ed elastica, ma consistente al taglio, con pochi buchi della grandezza di un pisello. Presenta

I PUNTI DI FORZA
<ul style="list-style-type: none"> • alta qualità, capacità di coniugare tradizione e innovazione, creatività • un ampio assortimento di prodotti lattiero caseari • un efficiente servizio logistico, che copre l'intero territorio nazionale
IL MANAGEMENT
Amministratore Delegato Dietmar Bacher
LA SEDE
Bayernland Srl Strada Passo Giovio, 109 39049 Vipiteno (BZ) Tel. 0472.723111 Fax 0472.766642 www.bayernland.it info@bayernland.it Centro logistico Interporto Verona Centro Spedizionieri, Magazzino 8 Via Sommacampagna 22, 37137 Verona (Vr) Tel. 045.8285511 Fax 045.8285522

