

BAUDUCCO

60 anos
de delícias



Há 60 anos a família Bauducco chegou ao Brasil. Hoje, a Bauducco é uma das principais empresas alimentícias e a maior de produtos forneados do país, com capacidade para produzir 200 mil toneladas anualmente.

HISTÓRIA

A história da Bauducco teve início em 1950 com uma doceria fundada no bairro do Bráz, em São Paulo, por um imigrante italiano chamado Carlo Bauducco, que veio ao Brasil com sua esposa e seu filho. Pai, mãe, filho e uns poucos empregados trabalhavam de sol a sol preparando a massa, assando, embalando e vendendo um bolo com uvas-passas e frutas cristalizadas do qual poucas pessoas em São Paulo tinham ouvido falar, mas que logo seria associado ao sabor do Natal.

Em 1955, a produção aumentou. A cozinha ficou pequena para tantos pedidos. Além dos famosos panetones, outras delícias, como biscoito champagne, foram conquistando a freguesia. Em 1962, com pedidos vindos de todo Brasil, a produção aumentou e foi inaugurada, em Guarulhos, a primeira fábrica Bauducco. Novos produtos da marca começaram a fazer parte do dia-a-dia das famílias brasileiras. Em 1965, foi lançada a primeira embalagem de panetone em caixinha, um sucesso até hoje! Em 1967, seguindo o sucesso do panetone, a Bauducco lançou mais uma inovação, a primeira linha de torradas do país. Em 1978, foi a vez do lançamento do chocotone. Em 1979, os

produtos Bauducco viajaram pela primeira vez para os Estados Unidos. A partir daí, começaram a ser exportados para diversos países. Em 1984, foram lançados os biscoitos wafers e os amanteigados. Em 1990, a Bauducco inaugurou uma fábrica ainda maior e, em 2000, inaugurou a maior fábrica Bauducco, em Minas Gerais. Em 2008, a fábrica de Extrema, MG, foi duplicada.

Desde então a Bauducco não parou de crescer!

Sua estrutura de funcionamento trazia muito da organização familiar comum nos pequenos negócios europeus da época. Esse espírito, e não só a receita tradicional do panetone, a Bauducco guarda até hoje.

A BAUDUCCO HOJE

Hoje, a Bauducco é uma das principais empresas alimentícias e a maior de produtos forneados do país, com capacidade para produzir 200 mil toneladas anualmente.

Mesmo sendo a maior produtora de panetones do Brasil, a receita continua a mesma: juntar os melhores ingredientes, deixar a massa crescer com fermentação natural e dedicar 52 horas na produção de cada unidade.

Seu pioneirismo não foi somente no mercado de panetones. Foi também nos mercados de colomba pascal, torradas, biscoitos champanhe, biscoitos wafer e barrinhas recheadas. Hoje em dia, seu parque industrial é um dos mais avançados da América Latina, contando com 15 linhas de produção do biscoito wafer e uma das maiores linhas de torradas do mundo. Seus 2900 funcionários fixos e 1500 temporários estão alocados em cinco fábricas. Na de Itapegica, localizada em Guarulhos, São Paulo, está a mais antiga das fábricas, responsável pela produção exclusiva dos biscoitos wafer. Na de Endres, também em Guarulhos, são produzidos bolinhos, biscoitos champanhe, torradinhas, *biscuits*, colombas e panetones. Na do Ipiranga, localizada na região Sul da cidade de São Paulo, são produzidos os famosos panetones, os bolos e as colombas. Na de Bonsucesso, também localizada em Guarulhos, são fabricadas as torradas de maior sucesso do Brasil, os bolos, as colombas e os panetones. E na de Extrema, onde fica a maior fábrica da Bauducco, em Minas Gerais, são produzidos os recheadinhos.

A Bauducco está sempre inovando sua linha de produtos. Afinal, mesmo moderna e industrializada, seu segredo continua sendo o toque pessoal das receitas. Com sete centros de distribuição e atendendo a mais de 120 mil pontos de vendas, a empresa leva, cada vez mais longe, o sabor irresistível dos seus produtos. Além do Brasil, mais de 50 países já foram conquistados pelos produtos Bauducco. Com o aumento de volume das exportações, a empresa decidiu iniciar a operação de duas filiais internacionais: Bauducco Foods – Miami/EUA e Pandurata Argentina – Buenos Aires/AG. Há mais de meio século, a Bauducco só vem fazendo o que sabe e gosta, para que seus consumidores tenham sempre produtos fresquinhos e gostosos.

LINHA DE PRODUTOS

A linha de produtos da Bauducco para o varejo inclui colomba pascal,

CRONOLOGIA DE CRESCIMENTO	
1948	O sonho de recomeçar a vida em um novo país, fez a família Bauducco deixar a Itália e vir para o Brasil.
1952	No Natal desse ano, São Paulo experimentou pela primeira vez ao panetones Bauducco. Não demorou muito para o sobrenome Bauducco ser relacionado ao delicioso sabor do Natal. Foi ai que a família resolveu abrir uma doceria no Brás, em São Paulo.
1955	A produção aumentou. A cozinha ficou pequena para tantos pedidos. Além dos famosos panetones, outras delicias, como biscoito champagne, foram conquistando a freguesia.
1962	Com pedidos vindos de todo Brasil, a Bauducco viu que era hora de aumentar a produção e inaugurou, em Guarulhos, sua primeira fábrica. Novos produtos da marca começaram a fazer parte do dia-a-dia da família brasileiras.
1965	Foi lançada a primeira embalagem de panetone em caixinha, um sucesso até hoje!
1967	Seguindo o sucesso do panetone, a Bauducco lança mais uma inovação, a primeira linha de torradas do país.
1978	Lançamento do Chocotone.
1979	Nesse ano, os produtos Bauducco viajaram pela primeira vez para os Estados Unidos. A partir daí, começaram a ser exportados para diversos países.
1984	Lançamento dos biscoitos wafers e dos amanteigados.
1990	Inauguração de uma fabrica ainda maior.
2000	Inauguração da maior fabrica Bauducco, em Minas Gerais,
2008	A fabrica de Extrema, MG, foi duplicada.

torradas, biscoitos champanhe, biscoitos wafer e barrinhas recheadas.

Visando atender os diversos segmentos de mercado de *foodservice*, a Bauducco desenvolveu uma linha exclusiva, com produtos práticos e de alta qualidade, incluindo wafers, amanteigados, maizena, barrinhas, cookies, bolinhos, torradas e salgados.

Na linha Natal, o panetone é a atração. Seguindo a tradicional receita italiana, é um produto cozido, resultante da mistura de ingredientes nobres, acrescido de frutas cristalizadas e uvas passas. É o único que utiliza, em escala industrial, fermentação natural. Disponível nas opções tradicional, chocotone, coleção de

Bauducco

latas, especiais, infantil, cesta grande, cesta pequena e biscoitos especiais.

A linha Páscoa, inclui biscoitos especiais, como o creamy cookie, e colombas.

AS NOVIDADES PARA A PÁSCOA



Líder da categoria de bolo de Páscoa com 54% de participação, a Bauducco aproveita o sucesso de suas vendas de Natal para apresentar suas novidades para a Páscoa de 2010.

A expectativa é crescer 15% em relação a 2009 e, para isso, a empresa apresenta dois lançamentos: a Colom



ba Edição Especial 580g (Colomba com gotas de chocolate, creme e uma deliciosa cobertura também de chocolate) e a Colomba Mousse 500g (massa de chocolate com recheio cremoso de mousse).

Os lançamentos vão impulsionar o crescimento de vendas da categoria. Devem surpreender mais do que no Natal, já que na Páscoa o apelo de chocolate é muito grande.

As novidades prometem ser sucesso nas gôndolas e foram trazidas para a Páscoa depois dos bons resultados alcançados no Natal.



A empresa traz, ainda para este ano, uma coleção de latas de Colomba ideal para presentear. A coleção tem duas versões: a prateada para a Colomba Gotas 500g e a dourada para a Colomba Frutas 500g.

Com distribuição nacional, a marca ainda vai oferecer as tradicionais Colomba Frutas (100g e 500g) e Colomba Gotas de Chocolate (100g e 500g). Elas são ótimas opções



LANÇAMENTOS PÁSCOA 2010	
Colomba Pascal Mousse	
	Massa de chocolate com recheio cremoso de mousse. Peso: 500g
Colomba Pascal Edição Especial	
	Todo o sabor do chocolate em um só produto. Tem gotas, creme de chocolate e uma deliciosa cobertura. Peso: 580g
Colomba - Latas Especiais	
	Para este ano a Bauducco apresenta uma coleção de lata de Colomba ideal para presentear adultos. A coleção tem 2 versões: a prateada para a Colomba com gotas de chocolate e a dourada para a Colomba com frutas cristalizadas. Peso: 500g * Nova Embalagem
Colomba Pascal Gotas de Chocolate	
	Tradicional Colomba com gotas de chocolate ao leite e crosta açucarada Peso: 100g e 500g * Nova Embalagem
Colomba Pascal Original	
	Tradicional Colomba com massa molhadinha, gotas de chocolate e cobertura de chocolate decorada. Peso: 100g e 500g * Nova Embalagem
Colomba Pascal Maxi	
	A perfeita combinação da massa Bauducco com muito chocolate Hershey's. Peso: 500g * Nova Embalagem

de consumo em diferentes momentos do dia como o café da manhã, sobremesa ou lanche da tarde. Ainda no segmento de chocolate, que representa 60% das vendas da categoria, a Bauducco apresenta a Colomba Maxi 500g (com massa molhadinha e mais gotas de chocolate da marca Hershey's).

Outra mudança para a Páscoa deste ano é que todas as embalagens de Colomba Bauducco foram remodeladas. Com design moderno, os novos layouts vão elevar a percepção do produto junto aos consumidores.

Há mais de 25 anos, a Bau-

ducco prepara a Fornada da Páscoa com suas Colombas que seguem a mesma receita dos panetones e chocotones da empresa. A Colomba Bauducco é um bolo delicioso com combinação única entre a massa molhadinha de textura macia com uma cobertura crocante.



Bauducco -
Pandurata Alimentos Ltda.
www.bauducco.com.br