

baïko 

LÉGENDAIRE DEPUIS 1956

Salon Saveurs et Terroirs

STAND BAÏKO

ESPACE 1 - 2000x2500 mm

Les grands messages / Valeurs Baïko + Partenariat



DE VRAIES VALEURS *à Partager*

- Le **SAVOIR-FAIRE** unique d'une laiterie authentique
- Le **SOUTIEN** de l'agriculture locale
- Un **PARTAGE** de la valeur tout au long de la chaîne
- Le « **BIEN-ÊTRE** » animal respecté
- Des fruits **SÉLECTIONNÉS** avec soin

*Pour des recettes légendaires, gourmandes...
et sans conservateurs !*



TOUT SCHUSS SUR LE SOUTIEN DES SPORTIFS LOCAUX !

Baïko est fier d'être le partenaire de Diego Orecchioni, jeune skieur prometteur de l'équipe de France qui portera les couleurs de la marque lors de la saison à venir.

BAÏKO, PARTENAIRE OFFICIEL



STAND BAÏKO

ESPACE 2 - 2000x2500 mm

Comment est fait un yaourt Baïko?

COMMENT EST FAIT

un Yaourt Baïko ?

DE LA VACHE À LA DÉGUSTATION



1 Collecte du lait dans un rayon de moins de 30 km

La traite des vaches se fait directement à la ferme

2 Contrôle et acheminement

Le lait est contrôlé et transporté de la ferme à la laiterie



3 Pasteurisation

Le lait est chauffé à 90° pour une meilleure conservation

4 Transformation

L'ajout de ferments lactiques transforme le lait en yaourt



5 Mise en pot

La purée de fruits est versée au fond du pot et on ajoute le yaourt par dessus

6 Refroidissement

Direction le réfrigérateur à 4°C



7 Dégustation

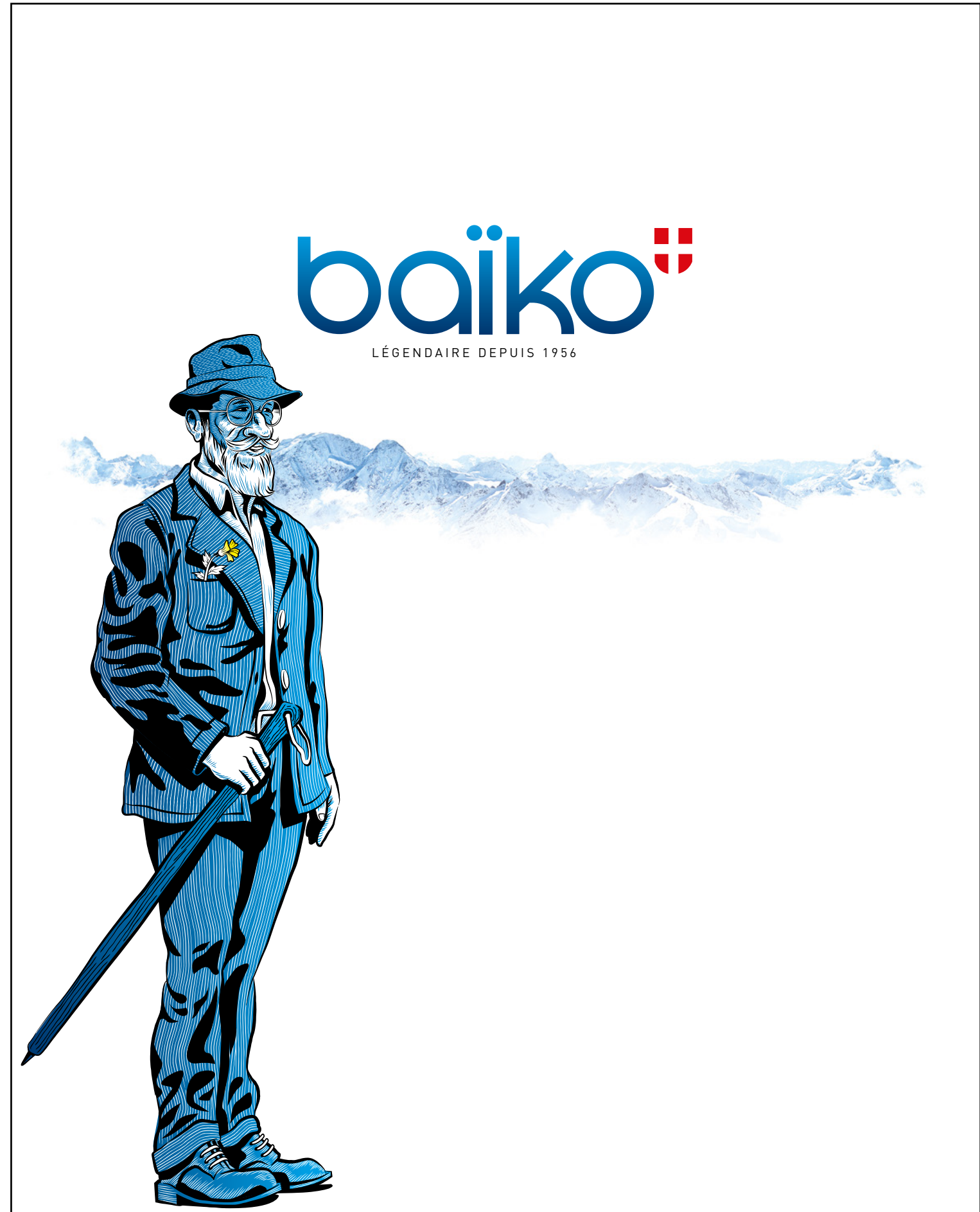
À vos petites cuillères... et régalez-vous !



STAND BAÏKO

ESPACE 3- 2000x2500 mm

Logo Baiko + Personnage entier



STAND BAÏKO

HABILLAGE TRIPTIQUE 6000x2500 mm



baïko

LÉGENDAIRE DEPUIS 1956

DE VRAIES VALEURS

à Partager

- Le **SAVOIR-FAIRE** unique d’une laiterie authentique
- Le **SOUTIEN** de l’agriculture locale
- Un **PARTAGE** de la valeur tout au long de la chaîne
- Le « **BIEN-ÊTRE** » animal respecté
- Des fruits **SÉLECTIONNÉS** avec soin

*Pour des recettes légendaires, gourmandes...
et sans conservateurs !*

TOUT SCHUSS SUR LE SOUTIEN DES SPORTIFS LOCAUX !

Baïko est fier d’être le partenaire de Diego Orecchioni, jeune skieur prometteur de l’équipe de France qui portera les couleurs de la marque lors de la saison à venir.


BAÏKO, PARTENAIRE OFFICIEL



COMMENT EST FAIT


un Yaourt Baïko ?

DE LA VACHE À LA DÉGUSTATION




1 Collecte du lait dans un rayon de moins de 30 km

La traite des vaches se fait directement à la ferme




2 Contrôle et acheminement

Le lait est contrôlé et transporté de la ferme à la laiterie




3 Pasteurisation

Le lait est chauffé à 90° pour une meilleure conservation




4 Transformation

L’ajout de ferments lactiques transforme le lait en yaourt




5 Mise en pot

La purée de fruits est versée au fond du pot et on ajoute le yaourt par dessus




6 Refroidissement

Direction le réfrigérateur à 4°C



7 Dégustation

A vos petites cuillères... et régalez-vous !



baïko

LÉGENDAIRE DEPUIS 1956



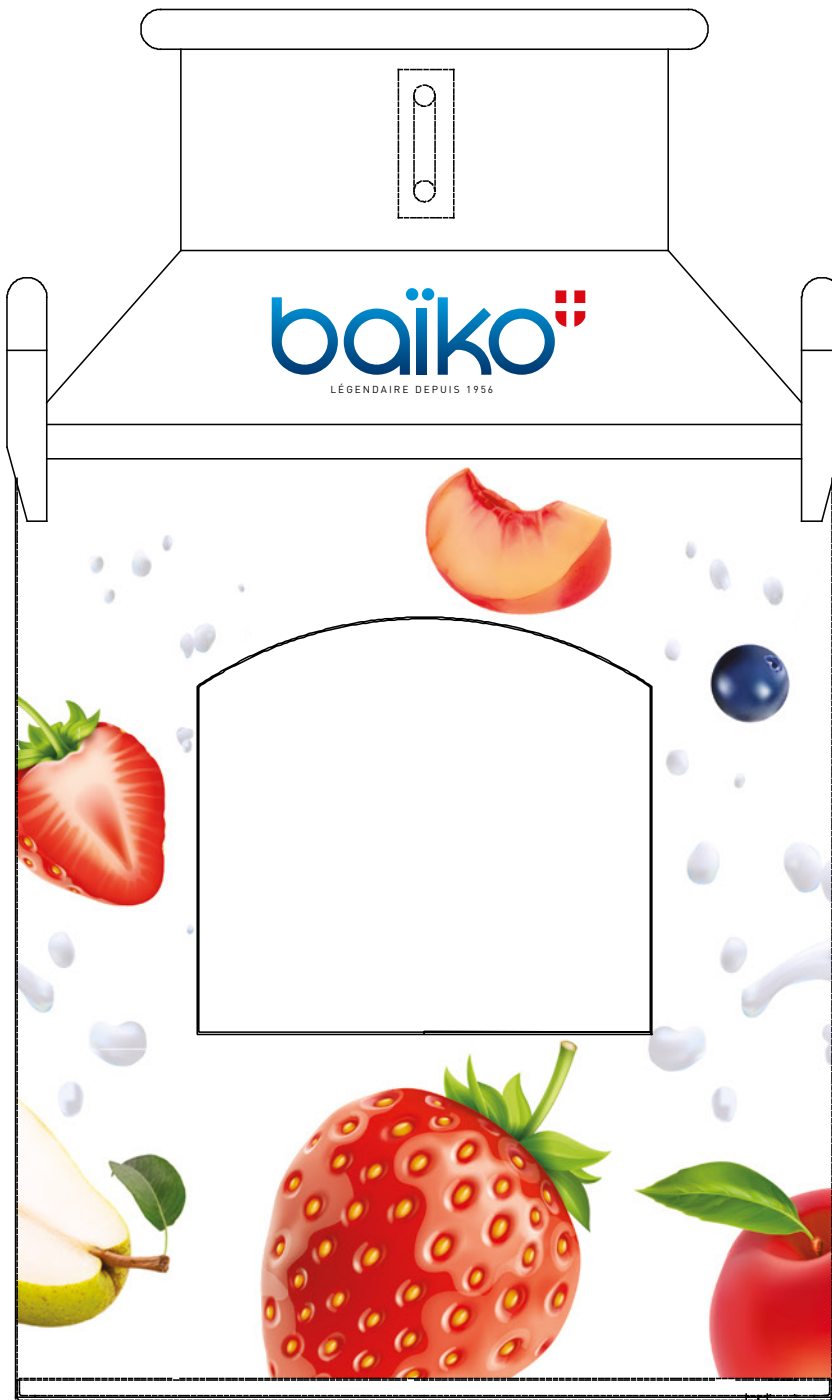
STAND BAÏKO

ESPACE 4 - Boille

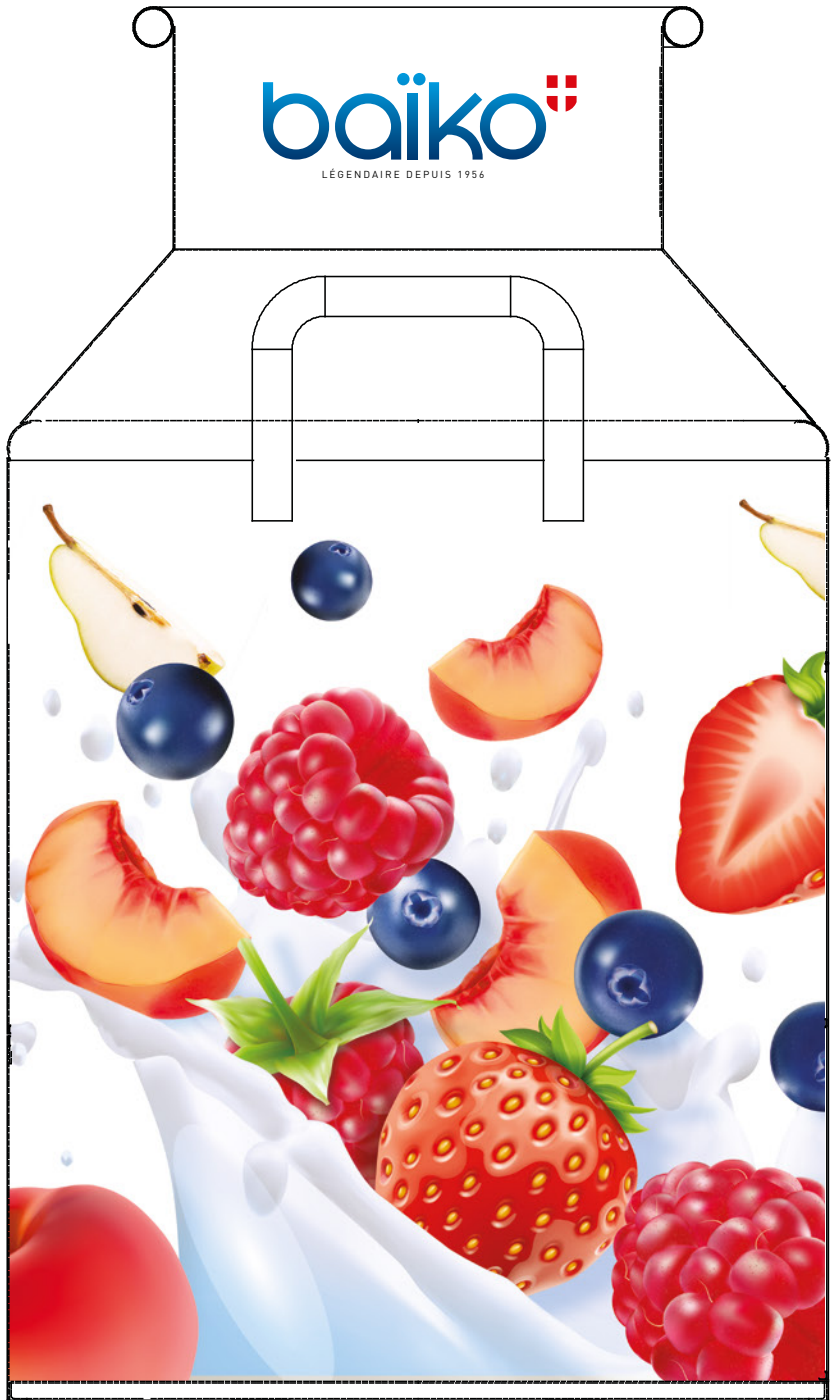
ø = 2350 mm - P = 7379 mm - H = 4230 mm



vue arrière



vue avant



vue côté

STAND BAÏKO

HABILLAGE BOILLE 7379x4230 mm



STAND BAÏKO

ESPACE 5 - 4000x?? mm

Fronton

ENTREZ DANS *la légende...*

STAND BAÏKO

ESPACE 6 - 2000x2500 mm

Geoloc produits de Haute-Savoie

DES YAOURTS

Haute
Savoie

ARCHAMPS



Au **pieds du Mont Salève**, la ville d'Archamps est
située à 600m d'altitude et à 3km de la frontière
suisse.
C'est là que les yaourts **baïko** sont nés, **il y a 63 ans**.

Les yaourts **baïko** sont distribués essentiellement
dans la région afin de limiter leur empreinte
carbone et ainsi préserver nos montagnes !



Nos yaourts
viennent de là



STAND BAÏKO

ESPACE 7- 4000x2500 mm

Grande pub Baiko / Pack + Storytelling



baïko 

LÉGENDAIRE DEPUIS 1956

*Un Yaourt
de légende*





AU PUR LAIT
DE SAVOIE

Arrivé des Balkans
à l'âge de 16 ans,
baïko se faisait ainsi appeler
par les habitants d'Archamps,
en Haute-Savoie.
C'est tout naturellement que
ces yaourts portent le nom
de leur inventeur légendaire.



FABRIQUÉ
EN
HAUTE-SAVOIE

STAND BAÏKO

ESPACE 8 - 2000x2500 mm

Agriculture

DES AGRICULTEURS QUI

nous font Confiance



baïko est très proche de ses producteurs. Ils travaillent avec la marque par fierté et ont été choisis pour **la qualité de leurs produits et leur savoir-faire.**

Ils sont toujours rémunérés au juste prix, ce qui leur permet de travailler dans les meilleures conditions possibles.

Ainsi, depuis des années, **une relation de confiance nous unit.** Une confiance qui est le fruit de la confection de yaourts gourmands et savoureux !



STAND BAÏKO

ESPACE 9 - 2000x2500 mm

Intérieur espace TV



On dit de lui qu'il serait né dans les années 20, dans un village reclus, niché au bord du Danube, **entre la Hongrie et la Slovaquie**. Son enfance demeure un mystère, que seuls quelques animaux endémiques sauraient nous conter.

À 16 ans, il décide d'entreprendre un long voyage à pieds, en suivant le fleuve jusqu'à sa source dans la Forêt-Noire. Quelques rencontres hasardeuses le mèneront un peu plus loin que prévu, à **Archamps**, en Haute-Savoie. Jeune homme charismatique et passionné par la nature, il passera 20 ans à explorer la région, sa végétation, sa faune et sa flore. Sans jamais parler, ni déranger qui que ce soit. Ici, tout le monde l'appelait « **baïko** » ; **l'homme venu des Balkans**. Un homme fier et humble. Singulier et discret.

Nous étions en 1956 quand Baïko créa des **yaourts frais et onctueux, au lait pur de Haute-Savoie**. Des yaourts aux saveurs uniques qui offrent aux palais des plus gourmands des sensations gustatives gorgées d'anecdotes incroyables et d'innovations.

Aujourd'hui jeune centenaire, Baïko vit toujours dans les montagnes. Il y cultive d'autres secrets, notamment celui de **sa vitalité éternelle**.

baïko, LÉGENDAIRE DEPUIS 1956.



STAND BAÏKO

ESPACE 9 - 4000x2500 mm

Intérieur espace TV



STAND BAÏKO

ESPACE 9 - 2000x2500 mm

Intérieur espace TV

