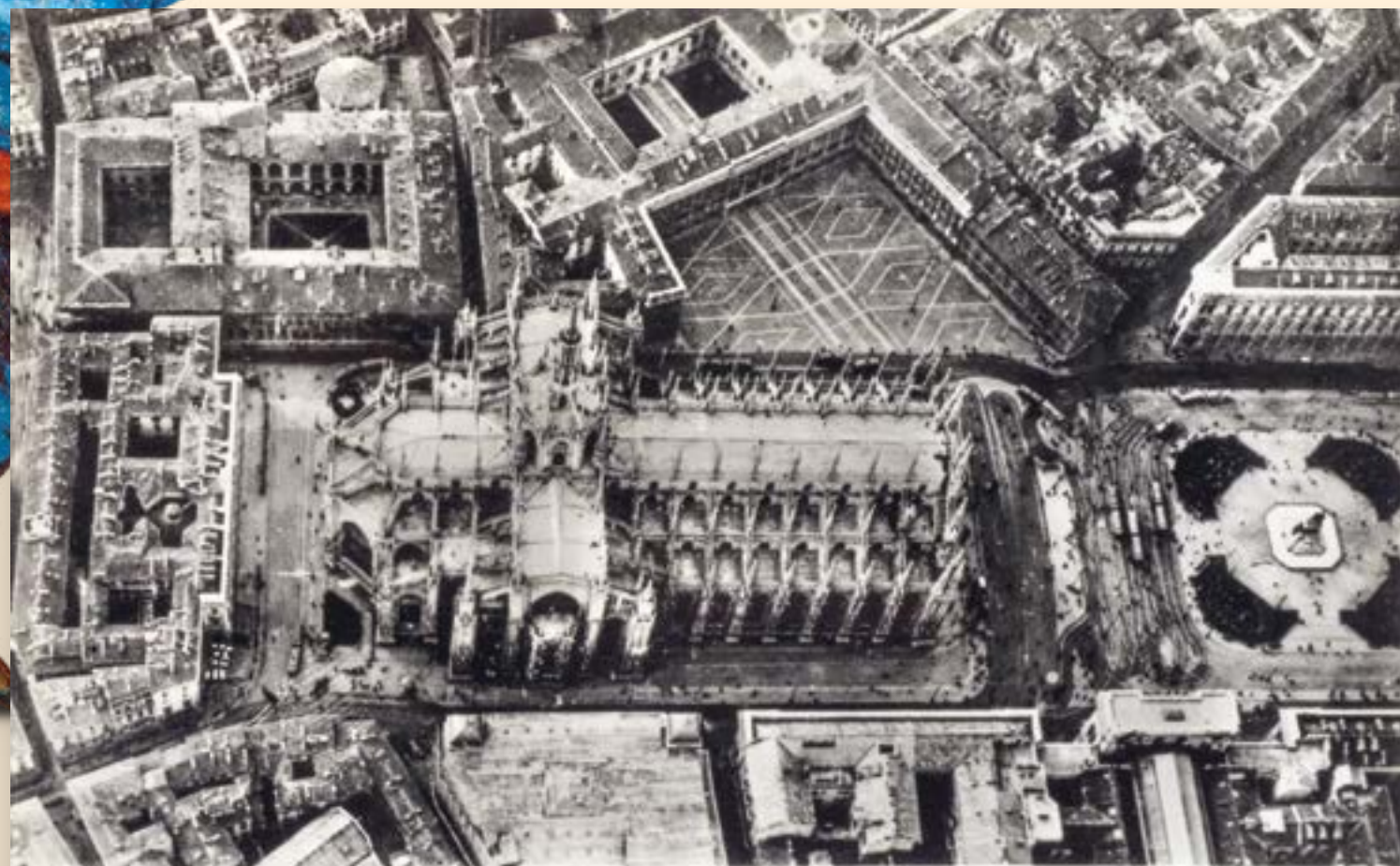


Natale **BAJ**[®] 2025
1768
MILANO





Milano - Inizio secolo XX

P.za Duomo dal dirigibile



Il nuovo capitolo del panettone Baj Ritorno alle origini

Dopo gli anni d'oro per il dolce milanese, il secondo Dopoguerra sancisce l'inizio del periodo più buio per il panettone Baj, in cui si susseguiranno anni di declino fino all'interruzione della produzione. Il ritorno del **panettone più antico al mondo avviene nel 2016** grazie al recupero delle ricette originali, integrate con i sapori attuali, e alla tradizionale lavorazione del metodo milanese. **Panettone Baj, primo marchio di panettoni registrato al mondo**, ha oggi l'obiettivo di essere l'ambasciatore dello Spirito Milanese del tradizionale dolce natalizio.

The new chapter of Baj panettone Back to the roots

After the golden years for the Milanese cake, the second post-war period marked the beginning of the darkest period for Baj panettone, during which years of decline would follow until production was stopped. The return of the **world's oldest panettone cake took place in 2016** thanks to the recovery of the original recipes, integrated with current flavours, and the traditional Milanese method of production. **Panettone Baj, the first registered panettone brand in the world, now aims to be the ambassador of the Milanese spirit of the traditional Christmas cake.**



Dal 1768 la storia di Milano, la storia del panettone

Il panettone Baj nasce nel 1768 a Milano, quando nelle campagne del Milanese venne prodotta una torta di colore giallo impastata con uvetta. Il panettone è un dolce complesso che richiede ingredienti di prima scelta: Giuseppe Baj sceglieva uvetta e frutta candita di alta gamma acquistandola dai migliori mercati mondiali. Il panettone di Giuseppe Baj, come degli altri storici pasticceri dell'Ottocento, è basso; la qualità si distingue dall'accuratezza e durata della lavorazione e anche per la forma.

Since 1768 the history of Milan, the history of panettone

Baj panettone was born in 1768 in Milan, when a yellow cake mixed with sultanas was produced in the Milanese countryside. Panettone is a complex cake that requires first-rate ingredients: Giuseppe Baj chose sultanas and high-end candied fruit, buying them from the world's best markets. Giuseppe Baj's panettone, like that of other historical 19th century confectioners, is low; the quality is distinguished by the accuracy and durability of the workmanship and also by the shape.



Il gusto sopraffino italiano riconosciuto in tutto il mondo

Nel 1872 la Confetteria Baj si spostò in Piazza del Duomo, avviando contestualmente un'intensa attività di produzione e commercio di panettoni, cioccolato e altri prodotti dolciari, in uno "stabilimento a forza idraulica ed a vapore" e venne premiato nel 1887 come il migliore produttore di panettoni di Milano. Baj fu uno dei primissimi a elevare il panettone dal livello di produzione artigianale e diffusione locale alla produzione di elevati quantitativi, con una consistente diffusione nazionale e internazionale, il tutto mantenendo un altissimo livello di qualità. Giuseppe Baj, incoraggiato dal successo, incominciò a diffondere il panettone prima in tutta Italia via posta, poi in Europa attraverso distributori locali e infine oltreoceano: esportava regolarmente nell'intero continente europeo, in Russia, nelle Americhe e in Australia.

Superb Italian taste recognised the world over

In 1872, Confetteria Baj moved to Piazza del Duomo, at the same time starting an intense activity of production and trade of panettone, chocolate and other confectionery products, in a 'hydraulic and steam-powered factory' and was awarded in 1887 as the best panettone producer in Milan. Baj was one of the very first to raise panettone from the level of artisan production and local diffusion to the production of large quantities, with a consistent national and international diffusion, all while maintaining a very high level of quality. Encouraged by his success, Giuseppe Baj began to spread panettone first throughout Italy by mail, then in Europe through local distributors and finally overseas: he regularly exported to the entire European continent, Russia, the Americas and Australia.





Natale **BAJ**[®] 2025
1768
MILANO

www.bajmilano.com

Novità
2025

Panettone ANANAS

Una specialità nata dal sapore dolce
e delicato dell'ananas abbinato
alla tradizione della pasta lievitata.

*A speciality that combines the sweet
and delicate taste of pineapple
with the tradition of leavened dough.*

Codice / Code

Peso/Weight

Pz per cartone
Pcs per carton

Latta da collezione / Collector's tin

BAJLATPI24 **1000 g** / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz

4



BAJLATPI24

Latta da collezione
Collector's tin

Natale **BAJ** 2025
1768
MILANO



BAJLATPI02

Latta da collezione
Collector's tin

BAJPI302

BAJPI02

BAJPI02KG2

Panettone **ANTICA MILANO**

Panettone classico milanese con uvetta e canditi, lavorato lentamente per 48 ore: il suo gusto di frutta e il profumo intenso sono un equilibrio perfetto, come richiesto dalla Tradizione Originale Milanese.

Classic Milanese panettone with sultanas and candied fruit, worked slowly for 48 hours: its fruit flavour and intense aroma are a perfect balance, as required by the Original Milanese Tradition.

Codice / Code	Peso/Weight	Pz per cartone Pcs per carton
Latta da collezione / Collector's tin		
BAJLATPI02	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	4
Incarto / Wrapping		
BAJPI302	750 g / 1lb 10oz 1/2 / 26.46 oz	6
BAJPI02	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6
BAJPI02KG2	2000 g / 4lb 6oz 1/2 / 70.55 oz	4



Panettone
ANTICA MILANO

Panettone classico milanese con uvetta e canditi, lavorato lentamente per 48 ore: il suo gusto di frutta e il profumo intenso sono un equilibrio perfetto, come richiesto dalla Tradizione Originale Milanese.

Classic Milanese panettone with sultanas and candied fruit, worked slowly for 48 hours: its fruit flavour and intense aroma are a perfect balance, as required by the Original Milanese Tradition.

Codice / Code	Peso/Weight	Pz per cartone Pcs per carton
Incarto / Wrapping		
BAJPI02KG5	5000 g / 11lb 0oz 1/3 / 176.37 oz	1



Natale **BAJ** 2025
1768
MILANO

BAJPI02KG5

BAJCAPP102

Panettone **ANTICA MILANO**

Panettone classico milanese con uvetta e canditi, lavorato lentamente per 48 ore: il suo gusto di frutta e il profumo intenso sono un equilibrio perfetto, come richiesto dalla Tradizione Originale Milanese.

Classic Milanese panettone with sultanas and candied fruit, worked slowly for 48 hours: its fruit flavour and intense aroma are a perfect balance, as required by the Original Milanese Tradition.

Codice / Code	Peso/Weight	Pz per cartone Pcs per carton
Cappelliera / Hatbox		
BAJCAPP102	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	4



Panettone
**MUGNAGA
MENECHINA**
all' albicocca

La morbida pasta, impreziosita dai pezzi di Albicocca, dà vita a un vero dolce della tradizione dal gusto autentico.

The soft dough, embellished with apricot pieces, creates a true traditional cake with an authentic taste.

Codice / Code	Peso/Weight	Pz per cartone Pcs per carton
Latta da collezione / Collector's tin		
BAJLATPI10	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	4
Incarto / Wrapping		
BAJPI10	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6



BAJLATPI10

Latta da collezione
Collector's tin

BAJPI10

Natale **BAJ** 2025
1768
MILANO



Panettone ai TRE CIOCCOLATI

Grande specialità ricca di gocce ai Tre Cioccolati (bianco, al latte e fondente), dal gusto unico e inconfondibile.

Great speciality, rich in drops of three chocolates (white, milk and dark chocolate) with a unique and unmistakable taste.

Codice / Code	Peso/Weight	Pz per cartone Pcs per carton
Latta da collezione / Collector's tin		
BAJLATPI04TC	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	4
Incarto / Wrapping		
BAJPI04TC	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6



Panettone
PERA e
CIOCCOLATO

L' impasto morbido, soffice e ricco di Pere e Cioccolato
Fondente rende il panettone fedele alla Tradizione
e delicato nel gusto.

*The soft, fluffy dough, rich in Pears and Dark Chocolate,
makes the panettone faithful to Tradition and delicate in taste.*

Codice / Code	Peso/Weight	Pz per cartone Pcs per carton
Incarto / Wrapping		
BAJPI20	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6



BAJPI20



Basso PANDORO

Una vera festa per il palato con l'equilibrio di gusti che soddisfa anche quelli più raffinati.

A true feast for the palate, with a balance of flavours to satisfy even the most discerning palate.

Codice / Code	Peso/Weight	Pz per cartone Pcs per carton
Incarto / Wrapping		
BAJPRA04SP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6



TABELLA RIASSUNTIVA • NATALE 2025



	Descrizione / Description	Codice / Code	Peso / Weight	Pz per cartone / Pcs per carton
	Panettone Antica Milano <i>Latta da collezione Collector's tin</i>	BAJLATPI02	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	4
		BAJPI302	750 g / 1lb 10oz 1/2 / 26.46 oz	6
		BAJPI02	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6
		BAJPI02KG2	2000 g / 4lb 6oz 1/2 / 70.55 oz	4
	Panettone Antica Milano <i>Incarto Wrapping</i>	BAJPI02KG5	5000 g / 11lb 0oz 1/3 / 176.37 oz	1
	Panettone Antica Milano <i>Cappelliera Hatbox</i>	BAJCAPPI02	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	4
	Panettone Mugnaga Meneghina all'Albicocca <i>Latta da collezione Collector's tin</i>	BAJLATPI10	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	4
	Panettone Mugnaga Meneghina all'Albicocca <i>Incarto Wrapping</i>	BAJPI10	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6

	Descrizione / Description	Codice / Code	Peso / Weight	Pz per cartone / Pcs per carton
	Panettone ai Tre Cioccolati <i>Latta da collezione Collector's tin</i>	BAJLATPI04TC	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	4
	Panettone ai Tre Cioccolati <i>Incarto Wrapping</i>	BAJPI04TC	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6
	Panettone Pera e Cioccolato <i>Incarto Wrapping</i>	BAJPI20	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6
	Basso Pandoro <i>Incarto Wrapping</i>	BAJPRA04SP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6
	Panettone all' Ananas <i>Latta da collezione Collector's tin</i>	BAJLATPI24	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	4



Via Mozart, 21 • 20122 Milano (MI) • info@bajmilano.com • tel. 349.9874737
www.bajmilano.com