





Zürich (ots) -

Eine Brotneuheit der Migros:

Happy bread ist das erste klassische Brot im Schweizer Markt, das bis zu fünf Tage haltbar bleibt und das ohne jegliche Konservierungsstoffe. Für die Entwicklung dieser Brotneuheit hat die Jowa AG zwei Millionen Franken in die Herstellungstechnologie investiert. Das neue Brot im Spezialbeutel deckt vor allem die Bedürfnisse von Personen in Kleinhaushalten ab. Happy bread ist ab morgen in allen Migros-Filialen erhältlich.

Happy bread ist ein Frischbrot bestehend aus den Hauptzutaten TerraSuisse-Mehl, Hefe, Wasser und Salz. Im Vergleich zum konventionellen Brot bleibt Happy bread jedoch fünf Tage ab Verkaufsdatum frisch, sofern es im speziell dafür entwickelten Beutel verpackt bleibt. Das Brot enthält keine Konservierungsmittel und schmeckt wie klassisches Schweizer Brot. Es ist bereits in Scheiben geschnitten und eignet sich somit perfekt für die Bedürfnisse von Personen, die alleine oder in Kleinhaushalten leben.

In den Nachbarländern längst ein Trend

Diese Art von Brot kommt in den Nachbarländern der Schweiz schon seit mehreren Jahren auf den Tisch und ist sehr beliebt. "Die Konsumentenbedürfnisse sind in einem stetigen Wandel", so Daniel Hiestand, Marketingleiter bei der Jowa AG. "Mit Happy bread haben wir diesen Trend aufgegriffen und auf den Schweizer Geschmack angepasst. Wir reagieren so auf die Bedürfnisse nach einem natürlichen Brot ohne Konservierungsstoffe, das länger als normales Brot haltbar ist."

Damit das Brot mindestens fünf Tage lang frisch bleibt, hat die Jowa eine spezielle Rezeptur entwickelt. Ausserdem wird das Brot in einem speziellen Raum unter absolut hygienischen Bedingungen geschnitten und in speziell beschichtete Beutel verpackt. Für diese Technologie und für die dafür nötigen baulichen Massnahmen hat die Jowa zwei Millionen Franken investiert.

Das neue Brot heisst Happy bread, weil es auch am vierten und fünften Tag noch schmeckt wie frisches Brot und weil es bequem in der Handhabung ist. Happy Bread gibt es aktuell in zwei verschiedenen Sorten: Hell, 350g, CHF 2.40 und Dunkel, 350g, CHF 2.40. Erhältlich ist die Brotneuheit schweizweit in allen Filialen der Migros. Zum Launch des Brotes erhalten alle Kundinnen und Kunden bei dessen Degustation und Kauf einen Happy bread Mehrweg-Clip als Geschenk zum Verschliessen des Brotbeutels - solange der Vorrat reicht.

Zürich, 20. Oktober 2015

Druckfähige Bilder finden Sie unter folgendem Link: [www.migros.ch/medien](http://www.migros.ch/medien)

Kontakt:

- Monika Weibel, Mediensprecherin MGB, Tel. 044 277 20 63, [monika.weibel@mgb.ch](mailto:monika.weibel@mgb.ch),
- Heike Zimmermann, Mediensprecherin Jowa AG, Tel. 044 947 97 16, [heike.zimmermann@jowa.ch](mailto:heike.zimmermann@jowa.ch)

Medieninhalte



Das erste langhaltbare Frischbrot ohne Konservierungsstoffe Weiterer Text über ots und [www.presseportal.ch/de/nr/100000968](http://www.presseportal.ch/de/nr/100000968) / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung bitte unter Quellenangabe: "obs/Migros-Genossenschafts-Bund"

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100000968/100779313> abgerufen werden.