

06.09.2007 – 15:32 Uhr

Produits de boulangerie Migros: moins de 2% d'acides gras trans

Zürich (ots) -

Jowa, la boulangerie de Migros, a décidé de revoir son assortiment afin de réduire à moins de 2% la teneur en graisses trans de tous ses produits. Cet objectif est déjà atteint, voire dépassé, s'agissant des tartelettes au fromage et croissants au jambon surgelés, des vols au vent, des boules de Berlin, des cakes et des variétés de pâtes abaissées ou en blocs.

Jowa, le fabricant d'articles de boulangerie de Migros, travaille depuis des années à la réduction de la teneur en acides gras trans (TFS) de sa production. Selon des études scientifiques, les aliments trop riches en acides gras trans sont nuisibles pour la santé. En janvier 2007, Jowa s'est donné pour but, à l'instar des autres entreprises du groupe Migros, de tomber en dessous de la barrière des 2% d'ici la fin de l'année. Une grande partie des produits Jowa satisfont déjà à cette exigence. Ainsi, les tartelettes au fromage et les croissants au jambon surgelés ainsi que les variétés de pâtes abaissées présentent aujourd'hui déjà une teneur de TFS inférieure à 1%, cela en raison de l'abandon systématique du recours à des graisses totalement ou partiellement hydrogénées (durcies).

A Jowa, six spécialistes travaillent à la réalisation des objectifs fixés. Cela implique des coûts importants dans la mesure où il n'est pas possible de remplacer tout simplement une graisse par une autre, car tout changement de la matière première utilisée a des incidences sur le goût et la consistance. Pour chaque produit, de nombreux tests doivent être effectués jusqu'à ce que la recette idéale soit trouvée. Les nouveaux corps gras utilisés contiennent un pourcentage plus élevé d'huile de palme dont la consistance est naturellement ferme. Cette propriété constitue un grand avantage, car elle dispense de procéder à l'hydrogénisation génératrice de graisses trans. L'huile de palme utilisée est issue d'une production durable.

Jowa est l'unique producteur de Suisse à ne mettre sur le marché que des articles sans graisses hydrogénées s'agissant de l'ensemble des pâtes feuilletées et brisées, des pâtes à biscuit et des pâtes fraîches. Grâce à cette révision de l'assortiment de pâtes Jowa, les clients de Migros ont désormais la certitude que les tartes et les gâteaux qu'ils confectionnent eux-mêmes ne contiennent qu'une teneur minimale en graisses trans.

Contact:

Martina Bosshard, porte-parole Migros, tél. 044 277 20 67,
e-mail: martina.bosshard@mgb.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100000968/100544207> abgerufen werden.