

01.11.2010 - 11:10 Uhr

Pain Création à Migros - Le meilleur pain



Zürich (ots) -

- Indication: Des images peuvent être téléchargées sous:
<http://www.presseportal.ch/fr/pm/100000968> -

En lançant Pain Création, JOWA SA établit de nouvelles références dans la tradition boulangère. Une pâte qui repose longtemps, l'utilisation de levain et de matières premières de qualité supérieure, un grand savoir-faire : les cinq pains du nouvel assortiment Pain Création s'inscrivent parmi les meilleurs pains actuellement disponibles en Suisse.

« Les cinq nouveaux pains Pain Création sont nés de l'ambition de créer les meilleurs pains de Suisse », rappelle Martin Marthaler, chef du développement chez JOWA SA, la boulangerie de Migros, après les quelque quatorze mois seulement qu'il aura fallu pour mettre au point la gamme Pain Création.

De la boulangerie traditionnelle...

La recette doit son succès à l'alliance du savoir-faire de la boulangerie traditionnelle et des dernières connaissances en matière de diététique. Pour la réaliser, il faut tout d'abord des boulangers expérimentés qui pétrissent, façonnent et cuisent les pains avec un soin artisanal. Les boulangers travaillent la pâte jusqu'à six fois pour former « L'Anneau ». Le goût bien typé du pain vient de l'utilisation d'un levain classique et d'un temps de pose de la pâte pouvant aller jusqu'à 27 heures. Ces pains sont en outre très sains, puisque les germes de blé qu'ils contiennent sont particulièrement riches en substances nutritives.

...à la boulangerie maison

La connaissance du métier traditionnel de boulanger représente l'évolution logique de la boulangerie Migros. Au cours des dix dernières années seulement, JOWA SA a investi près de CHF 40 millions pour renforcer son réseau de « boulangeries maison ». Les boulangeries maison sont des fournils intégrés aux magasins Migros. La plupart du temps, les clients peuvent ainsi voir sur place comment le pain est cuit. C'est pour cette raison que « L'Anneau » et « Le Grain » Pain Création sont disponibles exclusivement dans les 120 magasins Migros qui disposent d'un fournil.

Filiale de Migros, JOWA SA est le premier producteur d'articles de boulangerie et de pâtisserie, de pâtes alimentaires sèches et de produits convenience. JOWA SA a réalisé un chiffre d'affaires annuel de CHF 796,8 millions en 2009 et emploie plus de 3000 personnes au total, dont 120 apprentis.

Sa gestion systématique de la santé en entreprise lui a valu de faire partie des premières entreprises labellisées. Pour des collaborateurs motivés et en bonne santé. Pour plus d'informations sur le Friendly Work Space : www.gesundheitsfoerderung.ch.

Plus d'informations sur Pain Création dans le supplément Pain du Migros Magazine du 1er novembre 2010, ainsi qu'un entretien avec le Professeur Michael Kleinert qui dirige l'Institut für angewandte Wissenschaften (Institut pour l'innovation en matière de denrées alimentaires et de boissons, Université des sciences appliquées de Zurich) de Wädenswil. Il nous donne son avis sur « L'Anneau » Pain Création : « Une couronne est toujours le signe d'un travail artisanal, et la mie moelleuse d'un temps important de fermentation. C'est ce qui permet au pain de devenir léger, légèrement acidulé et doux. Le contraste entre la croûte et la mie tendre est marqué. Ce pain est encore frais le lendemain. »

Les cinq pains Pain Création sont proposés avec le slogan « Notre passion - votre plaisir » :

LE BOUTON, 400 G

La grande classe. Cette tresse a l'odeur alléchante du beurre, du lait et de la levure. Les brins ont été soigneusement formés à la main et parfaitement tressés. Sa forme de bouton unique permet en outre de garder la tresse fraîche plus longtemps. Disponible tous les jours Pour que chaque jour ait un parfum de dimanche

L'ANNEAU, 400 G

Un goût tout en rondeur. Le temps de pause important de la pâte donne tout son arôme à ce pain. C'est à la main que le pâton est mis en forme, torsadé et façonné en forme de couronne. La mie reste moelleuse et la croûte croustillante pendant longtemps.

LE CROQUANT, 400 G

Le plaisir croustillant. Des farines de qualité supérieure sont à la base de ce pain savoureux. Au cours de la cuisson, la croûte se

déchire comme il se doit. Le pain est parfaitement croustillant à l'extérieur, merveilleusement moelleux à l'intérieur.

LE RUSTIQUE, 400 G

Le goût rustique Formée à la main, la pâte est cuite dans un moule à cake.

LE GRAIN, 300 G

Un plaisir riche. Des pousses et des germes de blé précieux rendent ce pain particulièrement riche. « Le Grain » est agréablement moelleux à l'intérieur et se distingue par une note légèrement acidulée.

Aimeriez-vous visiter un site de production?

C'est avec plaisir que nous montrons sur place aux journalistes intéressés comment est fabriquée la gamme Pain Création, ainsi que le reste de notre assortiment. Prenez contact avec nous pour connaître les dates de visite de la boulangerie la plus proche de chez vous.

Volketswil et Zurich, le 1er novembre 2010

Informations et contact pour les visites :

Contact:

Heike Zimmermann
responsable communication et RP JOWA SA
Tél. : 044 947 97 16, 078 819 41 28
heike.zimmermann@jowa.ch

Medieninhalte



MM Kürbissuppe 124

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100000968/100613180> abgerufen werden.