

31.03.2011 - 12:00 Uhr

Migros: "Connaisseur Suisse" - Produits suisses authentiques

Zürich (ots) -

Avec "Connaisseur Suisse", Migros lance une nouvelle gamme de produits fabriqués à partir de matières premières 100% indigènes. Cette ligne produite entièrement en Suisse se compose de cinq sortes de pâtes alimentaires, deux moutardes, une mayonnaise et une polenta. Il est à relever que les Älplermagronen sont confectionnés avec du blé dur indigène cultivé dans notre pays depuis quelques années seulement par des paysans IP-SUISSE.

"1291" - l'année de la fondation de la Confédération - apparaît en grand sur les emballages des produits "Connaisseur Suisse". Et ceci pour une bonne raison : ces nouveautés Migros recèlent toute l'authenticité de la Suisse. L'assortiment composé dans un premier temps de neuf produits comprend les pâtes alimentaires Sennehüetli (pâtes au blé tendre et à la farine d'orge) et Älplerhörnli (pâtes au blé tendre et à la farine de seigle), Älplermagronen (pâtes aux oeufs à la semoule de blé dur), UrDinkel-Hörnli (pâtes d'épeautre à l'ancienne) et Tagliatelle (pâtes d'épeautre à l'ancienne), une Moutarde douce et une Moutarde aux fines herbes, une Mayonnaise aux fines herbes et, à partir de la fin avril, une polenta de maïs Bramata.

Un travail de pionnier pour les pâtes Connaisseur Suisse En 2007, sur l'initiative de l'entreprise industrielle Migros Jowa, en étroite collaboration avec le partenaire de TerraSuisse IP-SUISSE, du blé dur suisse a été cultivé pour la première fois dans un cadre commercial. Jusque-là, cela semblait presque impossible, compte tenu des conditions climatiques. Ces tentatives audacieuses ont pourtant été couronnées de succès : en 2009 déjà, du blé dur a été récolté dans la Champagne genevoise (GE), à Klettgau (SH) et dans le Nord-Est de la Suisse. Aujourd'hui, les Älplermagronen de la ligne "Connaisseur Suisse" sont produits à partir de ce blé dur. Autre effet réjouissant de cette initiative : cette céréale est actuellement cultivée par près de 50 agriculteurs IP-SUISSE.

Le qualificatif de "100% Suisse" est tout aussi valable pour les deux moutardes de la gamme "Connaisseur Suisse". Elles se composent exclusivement de graines de moutarde IP-SUISSE transformées dans l'usine de Huttwil. Les recettes ont été développées en collaboration avec le très populaire spécialiste suisse des épices Oskar Marti ("Chrüter Oski").

"Les nouveaux produits Connaisseur Suisse nous font plaisir ! Grâce à l'étroite collaboration entre les partenaires Jowa, Migros et IP-SUISSE, des idées innovatrices de ce genre peuvent voir le jour. Les paysans IP-SUISSE fournissent les matières premières pour les moutardes, les pâtes et la polenta ! De belles perspectives pour des produits suisses offrant une forte valeur ajoutée" se réjouit Fritz Rothen, gérant de l'organisation IP-SUISSE.

Les produits UrDinkel Tagliatelle et UrDinkel-Hörnli portent le label TerraSuisse, garant d'une agriculture respectueuse de la biodiversité et proche de la nature.

Prix des produits "Connaisseur Suisse":

UrDinkel Hörnli (500 g) CHF 3.50 UrDinkel Tagliatelle (500 g) CHF 5.50 Älplermagronen (500 g) CHF 3.90 Älplerhörnli (500 g) CHF 3.00 Sennehüetli (500 g) CHF 3.00 Swiss Moutarde douce (100 g) CHF 1.60 Swiss Moutarde aux fines herbes (100 g) CHF 1.80 Mayonnaise aux fines herbes (170 g) CHF 2.10 Bramata Maïs (Polenta, 500 g) CHF 2.75

Les UrDinkel-Hörnli et les Älplermagronen sont disponibles dès aujourd'hui dans les grands magasins Migros. Les autres articles sont des produits régionaux qui ne sont pas proposés dans les assortiments des coopératives Lucerne et Tessin. Les Älplermagronen sont également absents des rayons de la coopérative Migros Neuchâtel/Fribourg.

Photos disponibles pour le téléchargement sur www.migros.ch/medias.

Kontakt:

Urs Peter Naef, porte-parole FCM, Tél. 044 277 20 63
urs-peter.naef@mgb.ch, www.migros.ch

Fritz Rothen, Gérant IP-Suisse, Tél. 031 910 60 00
rothen.fritz@ipsuisse.ch, www.ipsuisse.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100000968/100622152> abgerufen werden.