

06.06.2013 - 16:00 Uhr

Bio Suisse décerne le Bourgeon Gourmet 2013 (Image)



Bâle (ots) -

L'Association suisse des organisations d'agriculture biologique décerne une fois par année le label complémentaire «Gourmet» aux produits Bourgeon particulièrement excellents. Le concours de qualité de cette année a atteint une participation record avec 123 produits déposés. 49 nouveaux produits font maintenant partie du meilleur de ce que le Bourgeon offre. Lors de la remise des prix au théâtre du casino de Winterthur, les lauréats ont fait découvrir leurs produits notamment à des représentants du monde suisse de la transformation et de la restauration.

Le Bourgeon Gourmet promet haute qualité et plaisir gustatif car il correspond à des normes de production comptant parmi les plus exigeantes du monde. Et non seulement pour les matières premières, mais aussi pour une transformation la plus douce possible, sans additifs évitables et sans colorants. En plus de respecter des conditions très strictes, les fabricants des produits qui méritent cette distinction doivent faire preuve d'innovation. «Nous n'avions encore jamais évalué autant de produits depuis la création du Bourgeon Gourmet en 2005, ce qui prouve une réjouissante poussée de motivation et d'innovation dans le secteur de la transformation Bourgeon», se réjouit le président de Bio Suisse Urs Brändli.

Cette fois ce sont surtout les Tessinois qui ont marqué des points en raflant carrément deux des trois distinctions spéciales: En effet, en plus du sorbet à la cornouille d'Eva Kollmann de Beinwil SO, c'est le yogourt à la courge de la Fattoria Bortolotti-Gianotti de Biasca TI et le Panettone Ticinese de la Mella Panetteria de Brione TI qui ont reçu la plus haute distinction.

Un jury spécialisé indépendant a évalué les spécialités bio de ce concours concernant cette année les produits laitiers et les pâtisseries. La dégustation a tenu compte de quatre critères: l'apparence, l'odeur, le goût et l'impression générale. Des personnalités du monde de la transformation et de la restauration ont participé à la remise des prix. La cérémonie était menée par le gastronome de pointe et explorateur du goût Freddy Christandl, tandis que le journaliste et expert en art culinaire Patrick Zbinden a parlé de l'influence des modes sur le secteur des denrées alimentaires.

Les nouveaux produits Bourgeon Gourmet seront présentés pour la première fois au public lors du plus grand marché bio de Suisse: rendez-vous au stand de Bio Suisse et de Demeter au Bio Marché de Zofingue du 21 au 23 juin 2013.

Bio Suisse est la principale organisation bio de Suisse et la propriétaire de la marque Bourgeon. Cette organisation faitière créée en 1981 représente les intérêts de ses plus 5'700 entreprises agricoles et horticoles Bourgeon, et plus de 800 entreprises agroalimentaires et commerciales ont conclu avec elle un contrat de licence Bourgeon. Toutes ces entreprises sont régulièrement contrôlées par des organismes indépendants qui vérifient et certifient qu'elles respectent bien le très strict Cahier des charges de Bio Suisse. Le Bourgeon garantit des produits de haute qualité agricole, écologique, nutritive et gustative.

Contact:

Sabine Lubow, Responsable Relations publiques

Tél.: +41/61/385'96'25

E-Mail: sabine.lubow@bio-suisse.ch

Medieninhalte



Le yogourt à la courge de la Fattoria Bortolotti-Gianotti de Biasca TI. Texte complémentaire par ots et sur www.presseportal.ch. L'utilisation de cette image est pour des buts rédactionnels gratuite. Publication sous indication de source: "OTS.photo/BIO SUISSE".



Le sorbet à la cornouille d'Eva Kollmann de Beinwil SO Texte complémentaire par ots et sur www.presseportal.ch. L'utilisation de cette image est pour des buts rédactionnels gratuite. Publication sous indication de source: "OTS.photo/BIO SUISSE".



Le Panettone Ticinese de la Mella Panetteria de Brione TI. Texte complémentaire par ots et sur www.presseportal.ch. L'utilisation de cette image est pour des buts rédactionnels gratuite. Publication sous indication de source: "OTS.photo/BIO SUISSE".

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100005319/100739022> abgerufen werden.