

20.10.2015 - 09:00 Uhr

Migros: "Happy bread", le premier pain frais, sans conservateurs, qui se garde longtemps





Zürich (ots) -

Une nouveauté signée Migros

"Happy bread" est le premier pain classique en vente sur le marché suisse, exempt de conservateurs et qui reste frais pendant cinq jours au moins. JOWA AG a investi deux millions de francs dans la technologie grâce à laquelle elle peut aujourd'hui produire ce nouveau pain. Vendu en emballage spécial, il répond plus particulièrement aux besoins des petits ménages. «Happy bread» sera disponible, dès demain, dans tous les magasins Migros.

Happy bread est un pain frais composé principalement de farine TerraSuisse, de levain, d'eau et de sel. Il se distingue des autres pains conventionnels par le fait qu'il reste frais cinq jours durant, à partir de la date de vente, pour autant qu'il soit conservé dans le sachet spécialement conçu à cet effet. Ce pain est exempt de conservateurs et son goût n'a rien à envier aux autres pains suisses classiques. Il est prétranché et répond ainsi parfaitement aux besoins des personnes seules et des petits ménages.

Connu de longue date à l'étranger

Cela fait belle lurette que les pays voisins de la Suisse consomment ce pain unique en son genre. Et Daniel Hiestand, responsable du marketing dans l'entreprise Jowa AG d'expliquer: «Les besoins des consommateurs sont en constante évolution. Avec «Happy bread», nous avons adopté cette tendance et l'avons remise au goût des Suisses. Nous répondons ainsi à la demande des consommateurs en leur proposant un pain naturel, sans conservateurs, et qui se garde plus longtemps que les pains habituels.»

JOWA a développé une recette spéciale pour permettre au pain de rester frais pendant au moins cinq jours. En outre, le pain est prétranché et emballé dans un sachet spécialement revêtu, dans des conditions d'hygiène absolue, dans une salle blanche. JOWA a investi deux millions de francs dans cette technologie et dans la mise en oeuvre des mesures de construction nécessaires.

Le nouveau pain s'appelle «Happy bread», étant donné qu'il est toujours aussi savoureux quatre ou cinq jours plus tard et qu'il se présente sous une forme pratique. A l'heure actuelle, «Happy bread» se décline en deux sortes: pain clair, 350 g, Fr. 2.40 et pain foncé, 350 g, Fr. 2.40. Cette nouveauté est en vente dans tous les magasins Migros de notre pays. A l'occasion de son lancement, les clientes et clients pourront le déguster et recevront en cadeau, à l'achat d'un pain, un clip réutilisable «Happy bread» permettant de refermer facilement le sachet (jusqu'à épuisement du stock).

Zurich, le 20 octobre 2015

Des photos en qualité d'impression sont disponibles sous le lien suivant: [www.migros.ch/medias](http://www.migros.ch/medias)

Contact:

- Tristan Cerf, porte-parole de la FCM, tél : 044 277 24 98,  
tristan.cerf@mgb.ch, [www.migros.ch](http://www.migros.ch)  
- Heike Zimmermann, porte-parole Jowa AG, tél. 044 947 97 16,  
heike.zimmermann@jowa.ch

Medieninhalte



Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100000968/100779312> abgerufen werden.