

04.09.2017 – 10:00 Uhr

Migros lance une nouvelle génération de pains

Zürich (ots) -

La nouvelle génération de pains Migros, produite à Gränichen par Jowa, uniquement à partir d'ingrédients naturels, est particulièrement aromatique et reste fraîche encore plus longtemps. Ces pains sont cuits au four à pierre avec de l'énergie durable. Ils sont dès à présent disponibles dans tous les magasins Migros.

La nouvelle génération de pains allie le meilleur de l'artisanat traditionnel et une technologie de pointe intelligente. Grâce à des temps de repos extrêmement longs, les pains développent un arôme extraordinaire et restent frais beaucoup plus longtemps. En outre, ils sont exclusivement fabriqués à partir d'ingrédients naturels: de la farine, de l'eau, de la levure et du sel. Ils ne contiennent absolument aucun allergène comme les noix, les oeufs et le lait. Les céréales donnant la farine sont issues de l'agriculture durable: il s'agit de céréales bios ou labellisées IPS originaires de Suisse. La pâte est produite dans des installations ultramodernes recourant à une technologie intelligente. Notre assortiment, qui compte actuellement onze pains cuits sur pierre, ne cesse de s'étoffer.

Une nouvelle boulangerie pour la nouvelle génération de pains

Pour produire sa nouvelle génération de pains, l'entreprise de la M-Industrie Jowa a construit une nouvelle boulangerie à la pointe du progrès. Située à côté de la boulangerie régionale existante à Gränichen/AG, elle a été mise en service en mars, après un chantier de 20 mois. La nouvelle construction permet à Jowa d'augmenter ses capacités de production de pains dont la cuisson est finalisée dans les magasins Migros, tout près du client.

Des pains durables

Cette nouvelle génération de pains est produite avec un approvisionnement énergétique durable et novateur. La centrale de chauffage à bois assure l'alimentation continue en chaleur de l'ancien bâtiment comme de la nouvelle annexe, couvrant plus de 60% des besoins en énergie calorifique de toute la boulangerie régionale de Gränichen. Le gaz naturel continue d'être utilisé pour les pics de consommation. Ce système devrait permettre d'économiser 3000 tonnes de CO2 par an, ce qui correspond à la consommation énergétique annuelle moyenne de 566 foyers de 4 personnes.

Engagement en faveur de la place économique suisse

JOWA a investi quelque 60 millions de francs dans son nouveau site de Gränichen et affiche son attachement à la place industrielle suisse. Elle compte parmi les plus grands employeurs de Suisse et emploie environ 3200 collaborateurs. Une quarantaine de collaborateurs travaillent dans la nouvelle boulangerie.

Zurich, le 4 septembre 2017

Jowa

En sa qualité de première boulangerie de Suisse, Jowa AG, une entreprise de la M-Industrie, répond, jour après jour, aux attentes de ses clients dans les secteurs du commerce, des «convenient stores» et du Foodservice en leur proposant un assortiment varié et des prestations de service individualisées.

De la brioche du 1er août aux millefeuilles, en passant par les pâtes, les croissants au jambon, la couronne croustillante et la tresse, pour certains même sans gluten, l'assortiment de boulangerie s'étend bien au-delà des produits classiques. Les concepts de prestations sont taillés sur mesure en fonction des exigences des clients et vont de la logistique à la commercialisation, jusqu'à la production sur place.

Les pains et articles de boulangerie savoureux de Jowa sont très appréciés. Un ménage sur trois en Suisse choisit quotidiennement les pains Jowa.

Jowa, dont le siège se trouve à Volketswil, exploite onze boulangeries régionales, un moulin à blé dur, une fabrique de pâtes alimentaires, un site de production d'articles sans gluten ainsi qu'une centaine de boulangeries maison, dans toutes les régions de notre pays. Avec plus de 3000 produits différents et un volume de production annuel supérieur à 166 000 tonnes, Jowa fait partie des principaux producteurs de denrées alimentaires de Suisse.

Du matériel photo est à disposition sous le lien: <http://www.jowa.ch/fr/entreprise/entreprise/medias-et-actualite>

Pour tout complément d'information: www.plaisir-du-gout.ch

Contact:

Monika Weibel, porte-parole de la FCM, tél. 058 570 38 23,
monika.weibel@mgb.ch

Heike Zimmermann, responsable Communication d'entreprise de JOWA AG,

Tél. 044 947 97 16, mobile 078 819 41 28, heike.zimmermann@jowa.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100000968/100806322> abgerufen werden.