

Medienmitteilung

Volketswil und Zürich, 1. November 2010

Pain Création in der Migros

Das beste Brot

Mit der Einführung des neuen Brotsortiments Pain Création setzt die Migros-Bäckerei JOWA AG neue Massstäbe in der Bäckerkunst. Lange Teigruhezeiten, der Einsatz eines Vorteigs, erstklassige Rohstoffe und viel Handwerk machen die fünf Pain Création Brote zu den besten Broten, die momentan in der Schweiz erhältlich sind.

"Hinter der Idee der fünf neu erhältlichen Pain Création steht der Ehrgeiz, die besten Brote der Schweiz zu machen", sagt Martin Marthaler, Chefentwickler der JOWA AG, der Bäckerei der Migros, rückblickend auf die knapp vierzehn Monate, die man brauchte, um die Pain Création Brote zu entwickeln.

Traditionelles Bäckerhandwerk ...

Traditionelles Bäckerhandwerk kombiniert mit neuen ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen ist das Erfolgsrezept. Um dies umzusetzen, braucht es in erster Linie erfahrene Bäcker, die mit hohem handwerklichem Aufwand die Brote kneten, formen und backen. Bis zu sechs Mal legen die Bäcker Hand an, um den ringförmigen "L'Anneau" herzustellen. Das besonders ausgeprägte Brotaroma wird durch den Einsatz eines klassischen Vorteigs sowie den bis zu 27 Stunden langen Ruhezeiten des Teiges erreicht. Auch aus gesundheitlicher Sicht überzeugen die Brote: Die darin enthaltenen Weizenkeime sind besonders nährstoffreich.

... in der Hausbäckerei

Die Besinnung auf das traditionelle Bäckershandwerk ist die logische Weiterentwicklung der Migros-Bäckerei. Alleine in den letzten zehn Jahren hat die JOWA AG rund CHF 40 Millionen investiert, um ihr Netz an so genannten Hausbäckereien auszubauen. Hausbäckereien sind direkt in den Migros Filialen integrierte Backstuben. Meist kann der Kunde vor Ort zuschauen, wie das Brot gebacken wird. Eine logische Konsequenz auch, dass die zwei Pain Création Brote "L'Anneau" und "Le Grain" ausschliesslich in den rund 120 Migros Filialen mit Hausbäckerei erhältlich sind.

Die JOWA AG ist ein Tochterunternehmen der Migros und führend in der Herstellung von Back- und Konditoreiwaren, Teigwaren sowie Convenience Produkten. Die JOWA AG erwirtschaftete im Jahr 2009 einen Jahresumsatz von 796.8 Millionen CHF und beschäftigt insgesamt über 3'000 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, davon 120 Lernende.



Die JOWA AG wurde als eines der ersten Unternehmen für ihr systematisches betriebliches Gesundheitsmanagement ausgezeichnet. Für gesunde und motivierte Mitarbeitende. Mehr Informationen zum Friendly Work Space: www.gesundheitsfoerderung.ch.

Mehr zu Pain Création im Brot extra des Migros Magazins, das am 1. November 2010 erscheint.

Darin auch ein Interview mit Professor Michael Kleinert, Leiter Institut für Lebensmittel und Getränke, Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften, Wädenswil. Er beurteilt das Pain Création «L'Anneau»: "Ein Kranz zeugt immer von Handwerk, die feuchte Krume von einer langen Gärungszeit. Dadurch wird das Brot mild, leicht säuerlich, süsslich. Der Gegensatz von Kruste und weicher Krume ist ausgeprägt. Dieses Brot ist auch am nächsten Tag noch frisch."

Die fünf Pain Création Brote stehen unter dem Slogan "Unsere Leidenschaft – Ihr Genuss":

LE BOUTON, 400 G

Die extra Klasse. Verführerisch duftet dieser Zopf – nach Butter, Milch und Hefe. Die Stränge werden sorgfältig von Hand geformt und gekonnt geflochten. Auch dank der einzigartigen Knopf-Form bleibt der Zopf länger frisch. Täglich erhältlich. Macht jeden Tag zum Sonntag.

L'ANNEAU, 400 G

Das runde Aroma. Die lange Ruhezeit des Teigs macht dieses Brot sehr aromatisch. Der Teig wird von Hand zu einem Strang geformt, gedreht und zu einem Ring gebildet. Das Brot bleibt lange feucht, die Kruste knusprig.

LE CROQUANT, 400 G

Das knusprige Vergnügen. Hochwertige Mehle bilden die Basis dieses schmackhaften Brotes. Die Kruste wird beim Backen markant aufgerissen. Aussen ist das Brot schön knusprig, innen wunderbar luftig.

LE RUSTIQUE, 400 G

Der rustikale Geschmack. Von Hand geformt, wird der Teig in der Kastenform gebacken.

LE GRAIN, 300 G

Der reichhaltige Genuss. Wertvolle Weizenkeime und Weizensprossen machen dieses Brot besonders reichhaltig. Le Grain ist innen angenehm feucht und hat eine leicht säuerliche Note.

Haben Sie Interesse an einer Produktionsbesichtigung?

Gerne zeigen wir interessierten Medienschaffenden live vor Ort die Herstellung der Pain Création Brote sowie das weitere Sortiment. Nehmen Sie Kontakt mit uns auf und Sie erfahren die Termine für die Besichtigung der Hausbäckerei in Ihrer Nähe.

Weitere Informationen und Kontakt für Produktionsbesichtigungen:

Heike Zimmermann, Verantwortliche Kommunikation und PR JOWA AG,

Tel: 044 947 97 16, 078 819 41 28, heike.zimmermann@jowa.ch

Fotos in druckfähiger Auflösung sind unter der Sparte Medien auf www.jowa.ch erhältlich.