

13.03.2012 - 09:01 Uhr

Migros: Nouveaux produits de boulangerie frais - sans gluten et savoureux

Zürich (ots) -

Six pains sans gluten à réchauffer et deux mini-cakes font ces jours leur entrée sur les rayons du pain et des produits de boulangerie. Les nouveaux produits portant le label Migros aha! sont fabriqués chez Jowa à Huttwil dans de sévères conditions d'hygiène. Ils sont aussi savoureux que des produits de boulangerie normaux et peuvent être consommés sans hésitation par les personnes souffrant de coeliakie. Le pain sans gluten et les mini-cakes sont disponibles dans tous les grands magasins Migros ; les petits proposent un assortiment réduit.

En Suisse, environ 1% de la population souffre d'intolérance au gluten (coeliakie). Les personnes concernées ne supportent pas les céréales contenant du gluten comme le froment, le seigle, l'orge et l'épeautre. La saveur des pains normaux et des autres produits contenant des céréales leur est habituellement interdite. Mais ces personnes ne doivent pas pour autant renoncer à un savoureux pain croustillant. La boulangerie Jowa de Migros dans la localité bernoise d'Huttwil s'est spécialisée récemment dans la fabrication de produits sans gluten. Elle livre ces jours-ci les premiers produits de boulangerie frais, aussi savoureux que les pains normaux.

L'assortiment de produits de boulangerie sans gluten aha! se compose de six pains différents et de deux mini-cakes: > Pane bianco aha!, 350g, Fr. 4.80 > Pane rustico aha!, 350g, Fr. 5.00 > Baguette aha!, 220g (2 pièces par emballage), Fr. 4.50 > Baguette de Sils aha!, 220g (2 pièces par emballage), Fr. 4.80 > Ciabatta aha!, 140g (2 pièces par emballage), Fr. 2.90 > Ciabatta rustica aha!, 140g (2 pièces par emballage), Fr. 3.00 > Mini-cake citron aha!, 200g (2 pièces par emballage), Fr. 4.50 > Mini-cake cacao aha!, 200g (2 pièces par emballage), Fr. 4.50

Ces nouveautés aha! sont non seulement sans gluten, mais aussi sans lactose et sans noix. La fabrication des pains et des produits de boulangerie est soumise à de sévères mesures de sécurité et a été certifiée par le Service Allergie Suisse (SAS), un organisme de certification indépendant, filiale de la fondation aha! Centre d'Allergie Suisse.

En mai 2012, Migros complétera son assortiment sans gluten par deux sortes de pâtes alimentaires et par deux pains surgelés. Ils seront également fabriqués chez Jowa à Huttwil. En élargissant son assortiment, Migros souhaite mettre à disposition des clients souffrant d'une intolérance au gluten des produits alimentaires variés et savoureux et leur offrir ainsi une meilleure qualité de vie.

Actuellement, Migros propose quelque 70 produits portant le label aha!. Ils sont optimisés par rapport à une ou plusieurs substances déclenchant des intolérances, ne contiennent pas de lait, par exemple, et sont sans gluten et/ou sans lactose. La ligne de produits aha! a une place assurée dans l'assortiment Migros. Vous trouvez des informations supplémentaires sur le thème des allergies et des intolérances sous www.migros.ch.

La visite de la production vous intéresse-t-elle ? Jowa à Huttwil/BE est disposée à présenter sur place la fabrication des produits sans gluten aux médias intéressés. Contact pour convenir d'une date de visite: Heike Zimmermann, responsable communication et PR de Jowa SA. Tél.: 044 947 97 16, 078 819 41 28, heike.zimmermann@jowa.ch.

Zurich, le 13 mars 2012

Une image téléchargeable des produits de boulangerie frais ainsi que le communiqué de presse sous forme électronique figurent sous www.migros.ch/medien, rubrique "Produits PR".

Collaboration de Migros avec la fondation aha! Centre d'Allergie Suisse et Service Allergie Suisse Migros entretient depuis 2008 un partenariat étroit avec la fondation aha! Centre d'Allergie Suisse. L'objectif commun est de constituer un assortiment judicieux et attrayant pour les personnes concernées. L'assortiment aha! de Migros offre aux personnes souffrant d'intolérances et d'allergies des produits particulièrement bien tolérés grâce à une sécurité et à une transparence optimales. L'assortiment comprend tant des denrées alimentaires que des produits cosmétiques. Il est étendu en permanence. Tous les produits aha! sont certifiés et contrôlés par l'organisme de contrôle indépendant Service Allergie Suisse SAS, une filiale indépendante de la fondation aha! Centre d'Allergie Suisse.

Contact:

Monika Weibel, porte-parole de la FCM, Tél. 044 277 20 63,
monika.weibel@mgb.ch