

09.11.2006 - 09:38 Uhr

Savourer une bière malgré une intolérance au gluten, c'est désormais possible avec la bière Free From de Coop.



Bâle (ots) -

- Indication: Des images peuvent être téléchargées sous:

<http://www.presseportal.ch/fr/story.htx?firmid=100010551> -

De plus en plus de personnes souffrent d'intolérances ou d'allergies alimentaires. Selon le rapport sur la nutrition en Suisse de 2005, un habitant sur cinq serait déjà concerné. Aujourd'hui, Coop apporte une bonne nouvelle aux 0,5 à 1,0 % de la population qui souffrent d'intolérance au gluten (maladie coeliaque): grâce à la nouvelle bière Free From, ils ne seront plus obligés de renoncer à une bonne mousse bien fraîche.

Normalement, la bière est fabriquée à partir de malt de d'orge. Mais l'orge contient du gluten, une protéine contenue dans certaines céréales; les personnes intolérantes au gluten ne peuvent donc pas boire de bière normale. Pour obtenir la bière sans gluten Free From, l'orge maltée est remplacée par d'autres céréales maltées, qui ne contiennent pas de gluten: du millet, du maïs et du sarrasin. Grâce à un processus complexe et à l'ajout de houblon, il est possible de brasser une bière sans gluten dont le goût est pratiquement identique à celui d'une bière normale. La bière Free From est en vente chez Coop en pack de 4 à 9.95 francs (Prix de lancement jusqu'au 11.11.06: 8.95 francs).

Le gluten est un terme générique qui désigne un certain type de protéines contenues dans certaines céréales. Les personnes intolérantes au gluten souffrent en fait d'une affection chronique de l'intestin grêle: la moindre quantité de gluten absorbée provoque des lésions au niveau des villosités des parois intestinales. Les symptômes sont très divers (mauvaise assimilation des nutriments, diarrhées, voire troubles psychiques). Un régime sans gluten doit donc être suivi pendant toute la vie. Jusqu'ici, les personnes concernées avaient bien du mal à faire leurs courses: ils devaient se rendre dans plusieurs magasins pour trouver les différents produits qui leurs convenaient. Mais depuis le printemps, Coop propose sous le label Free From l'offre la plus large de produits sans gluten en Suisse. En plus de la nouvelle bière, Coop propose 12 autres produits sans gluten (pain de mie, biscuits, barres de céréales, farine, pain croustillant, différentes sortes de pâtes, des tortellini cuisinés et des pizzas). La gamme des produits Free From comprend également des produits sans lactose et va encore être étendue pour répondre aux besoins des personnes qui souffrent d'autres allergies, par exemple au céleri ou à l'oeuf.

Vous retrouverez ce communiqué, ainsi que des photos, sur la page www.coop.ch/médias.

Kontakt:

Karl Weisskopf
porte-parole
Tel. +41/61/336'71'07

Liselotte Dolder-Spengler
porte-parole
Tel. +41/61/336'71'39

Medieninhalte



Savourer une bière malgré une intolérance au gluten, c'est désormais possible avec la bière Free From de Coop. Texte complémentaire par ots. L'utilisation de cette image est pour des buts rédactionnels gratuite. Reproduction sous indication de source: "obs/Coop"

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100010551/100519290> abgerufen werden.