

27.11.2014 - 12:10 Uhr

Raccard Challenge: le plus long four à raclette du monde (IMAGE)



Zürich (ots) -

A l'occasion de la soirée de clôture du spectacle son et lumière «Rendez-vous Bundesplatz», Mifroma, l'entreprise de Migros spécialisée dans la fabrication de fromages, tentera d'établir un record international avec le plus long four à raclette du monde, lequel sera exclusivement alimenté par des bougies à réchaud. Le dimanche 30 novembre 2014, de 17h30 à 22h00, les visiteurs auront ainsi l'occasion de déguster gratuitement une délicieuse raclette Raccard sur la Bärenplatz et de participer à cet exploit mondial.

D'une longueur de 100 m, ce four à raclette en forme de fer à cheval accueillera au total 870 poêlons à raclette. Plus de 2600 bougies à réchaud assureront son alimentation. Le dimanche 30 novembre 2014, de 17h30 à 22h00, 870 tranches de raclette fonderont en moyenne toutes les six minutes pour être offertes gracieusement aux visiteurs du Raccard Challenge et du spectacle son et lumière «Rendez-vous Bundesplatz». Cette tentative d'inscrire un nouveau record du monde est unique en son genre. Que ce défi fou soit homologué ou non, cet

événement réserve une attraction savoureuse à ne pas manquer. Sans compter que l'opportunité de participer à un record du monde officiellement homologué ne se présente pas tous les jours!

Spectacle son et lumière «Rendez-vous Bundesplatz» Cette année, le Palais fédéral servira d'écran et d'écrin à un nouveau spectacle son et lumière intitulé «Un voyage dans le temps au paradis». Le 30 novembre 2014, non moins de cinq représentations seront programmées entre 18h00 et 22h00 pour la soirée de clôture.
(www.rendezvousbundesplatz.ch)

Elaboré chez nous.

Le Raccard Challenge de Mifroma s'inscrit dans le programme pluriannuel «Elaboré chez nous», qui vise à illustrer le soin avec lequel Migros élabore en Suisse, dans ses propres entreprises, la plupart des articles de son riche assortiment. Des produits cultes comme le liquide vaisselle Handy, l'Ice Tea Migros ou le fromage à raclette Raccard, qui est le plus apprécié de Suisse, ne se trouvent ainsi que dans les magasins de l'enseigne orange. Et c'est précisément cette particularité qui rend Migros vraiment unique.

A propos de Mifroma

Entreprise du groupe Elsa-Mifroma établie à Ursy, dans le canton de Fribourg, Mifroma est spécialisée dans l'affinage et le conditionnement des fromages. C'est dans des caves de roche sédimentaire formées au fil des millénaires par la nature qu'elle laisse par exemple mûrir pendant de longs mois le Gruyère AOC. Le fromage à raclette Raccard figure parmi ses produits phares. Créée en 1969, la marque Raccard avait pour ambition de séduire tous les foyers suisses avec cette savoureuse spécialité fromagère. Aujourd'hui, le fromage à raclette Raccard est le plus vendu en Suisse. Forte de 256 collaborateurs, Mifroma a réalisé en 2013 un chiffre d'affaires de CHF 328 millions. Cette entreprise de l'industrie Migros fête cette année ses cinquante ans d'existence.
(www.mifroma.ch)

Des photos haute définition sur les préparatifs du Raccard Challenge sont disponibles sous le lien suivant:
<http://www.migros.ch/de/medien>.

Des photos haute définition et des commentaires sur le Raccard Challenge seront disponibles sous le même lien le 1er décembre 2014 à partir de 12h00.

Contact:

Gilles Oberson, directeur de Mifroma, tél. 021 909 11 11,
gilles.oberson@elsa.ch, www.mifroma.ch

Medieninhalte



Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100000968/100765212> abgerufen werden.