



Part of the Carlsberg Group

Communiqué de presse

Rheinfelden, le 4 mai 2020

Pain à la bière Feldschlösschen en exclusivité chez Coop

Coop et la brasserie Feldschlösschen lancent ensemble pour la première fois un pain à la bière. Le pain à la bière Feldschlösschen sera disponible pour une courte durée à partir du 5 mai dans tous les supermarchés Coop. Il est fabriqué à partir de levain et contient un tiers de Feldschlösschen Lager Sans Alcool.

Les boulangers de Coop et les brasseurs de Feldschlösschen ont uni leurs forces et, pour la première fois, le logo de Feldschlösschen ne décorera pas une bouteille ou une canette de bière, mais l'emballage d'une miche de pain. Pour le pain à la bière Feldschlösschen, le levain est préparé à partir de farine de seigle et de blé et est laissé au repos pendant environ 20 heures. Ensuite, on ajoute à la pâte de la Feldschlösschen Lager Sans Alcool et du malt d'orge torréfié. Cette combinaison donne au pain un goût unique, fort et acidulé. La pâte est ensuite torsadée à la main en un anneau puis cuite. En raison du long temps de repos de la pâte, le pain reste frais pour une longue durée. Le pain croustillant à la bière est parfait pour accompagner les barbecues et la bière ou comme sandwich, ainsi que pour le petit-déjeuner pour bien commencer la journée. Le pain à la bière Feldschlösschen (400 g) sera en vente à l'échelle nationale dans tous les supermarchés Coop à partir du 5 mai.

La bière et le pain ont une histoire commune

Selon la légende, la bière doit son invention au pain. Environ 7000 ans avant Jésus-Christ, les peuples du Proche-Orient ont commencé à cultiver des céréales et à faire du pain. On raconte qu'un jour un morceau de pain est accidentellement devenu humide et est resté trop longtemps au soleil. Ainsi, les cultures de levure démarrèrent le processus de fermentation et une sorte de bouillie en résulta – et cette dernière a un effet légèrement enivrant. Cette bière ancestrale fut plébiscitée, de sorte qu'elle a été produite et développée par de nombreuses autres cultures. Ce n'est que depuis le 9^e siècle que le houblon est utilisé comme principal ingrédient dans la production de la bière, en plus de l'eau, du malt et de la levure.

Images: media.pr.keystone-sda.ch/Feldschloesschen/Produkte+Marken/Feldschloesschen/Bierbrot

Pour toute question:

Gaby Gerber, responsable communication d'entreprise de Feldschlösschen

Tél. 058 123 45 47/ gaby.gerber@fgg.ch

Ce texte est disponible au format électronique sur www.feldschloesschen.swiss.

L'entreprise Feldschlösschen

L'entreprise Feldschlösschen, sise à Rheinfelden (Argovie), est la brasserie et le distributeur de boissons n° 1 en Suisse.

L'entreprise existe depuis 1876 et emploie 1200 collaborateurs sur 21 sites à travers la Suisse. Avec un assortiment de plus de 40 marques propres de bières suisses et une vaste gamme de boissons proposant de l'eau minérale, des boissons sans alcool et du vin, Feldschlösschen fournit 25 000 clients des secteurs de la restauration, du commerce de détail et de boissons. Le succès de Feldschlösschen repose sur les valeurs de la marque, solidement ancrées dans sa philosophie: être un précurseur, un maître et un partenaire. Ces valeurs constituent le fondement durable sur lequel Feldschlösschen s'appuie pour agir en sa qualité de leader du marché. www.feldschloesschen.swiss

