



**Ballenberg**

FREILICHTMUSEUM DER SCHWEIZ  
MUSÉE SUISSE EN PLEIN AIR  
MUSEO SVIZZERO ALL'APERTO  
SWISS OPEN-AIR MUSEUM

# Nouveau pain 2017

## Le pain du Ballenberg

En étroite collaboration avec le Musée suisse en plein air Ballenberg, la fondation «Patrimoine pain suisse», une institution gérée par l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS), lance une nouvelle création de pain prometteuse, fabriquée à partir de 100 % de céréales suisses. Il est intéressant de voir que le mélange de farines correspond environ aux quantités cultivées dans le pays, à savoir:

### **80 % de blé, 10 % d'épeautre et 10 % de seigle**

Cette composition, doublée d'une habile communication, suscitera probablement l'intérêt des consommateurs. Le nouveau pain du Ballenberg a été proposé pour la première fois la saison dernière à l'occasion de l'inauguration du sentier thématique «Des grains et du pain», et il a été accueilli avec enthousiasme par les visiteurs. Il allie la tendance actuelle de la proximité avec la nature aux exigences de la culture du pain suisse.

L'Ecole professionnelle Richemont de Lucerne a élaboré pour les boulangers deux variantes de recettes (avec et sans graines de tournesol) permettant une fabrication rationnelle. Le mélange de farines créé par le moulin Burgholz peut être commandé facilement auprès de Pistor.

La BCS et l'Ecole professionnelle Richemont misent sur ce nouveau pain et recommandent à tous les membres d'essayer de le faire valoir auprès de la clientèle, qui est de plus en plus attirée par l'authenticité et le véritable artisanat et ne manquera pas de le saluer avec enthousiasme.

#### **Numéro de commande chez Pistor:**

**Pistor Art. Nr. 18480** Mélange de farines Ballenberg sac 25 kg

**brotkultur.ch**  
patrimoine-pain.ch

#### **Prix:**

**PK 1** 1.68/kg

**PK 2** 1.65/kg

**PK 3** 1.63/kg

**PK 4** 1.61/kg

**PK 5** 1.60/kg

**PK 6** 1.58/kg