margopost



SANTÉ: la tendance alimentaire en point de mire CÉRÉALES ANCIENNES: originelles, authentiques et saines L'OR BLANC: bon à savoir sur le thème du sel

INTRO

IMPRESSUM Éditeur: Margo – Baker & Baker Suisse SA Rédaction: Cornelia Roth, Sophia Beeli

Conception: illugraphic.ch © Margo – Baker & Baker Suisse SA

margo BAKER&BAKER

Le marché alimentaire, et donc le marché des produits de boulangerie, sont marqués par une évolution constante, mais ces évolutions sont le reflet de ce qui préoccupe la société. Dans la période actuelle très agitée, il est important de ne pas perdre le point de mire. Des rapports de chercheurs de tendances, par exemple le rapport sur les tendances des ingrédients de boulangerie 2022¹ ou le Foodreport paraissant chaque année², peuvent servir de soutien pour l'orientation vers les tendances alimentaires actuelles et en constante évolution.

Dans le présent margopost, nous nous penchons sur la tendance alimentaire «santé». Une tendance qui a un effet au niveau mondial et que vous pouvez très bien utiliser pour augmenter vos ventes. Laissez-vous inspirer par des informations, des conseils et des astuces sur les 6 céréales anciennes authentiques qui, grâce à leur caractère unique, répondent à l'air du temps et apportent de nouvelles notes aromatiques à votre assortiment de pains. Apprenez-en également davantage sur les pains préférés aux céréales anciennes de Guy Herrbach et Beatrice von Wartburg de notre équipe de vente.

Une sélection d'idées de recettes montre comment on peut donner à l'assortiment des impulsions intéressantes, créatives et tendance avec divers **superaliments**.

De plus, cette édition du margopost étudie également des informations sur le thème du sel, en traitant des aspects généraux, technologique et liés à la santé.

Nous vous souhaitons bien du plaisir dans la lecture.

Cornelia Roth – Assurance de la qualité & développement

Sophia Beeli – Chef de produit



SOMMAIRE

SANTÉ

La tendance en point de mire	3
CÉRÉALES ANCIENNES	
Un aperçu des variétés originelles	4-5
Conseils et astuces relatifs à l'utilisation	6-7
Idées de recettes	8-9
Notre assortiment	10
Le pain préféré aux céréales anciennes de Guy Herrbach et Beatrice von Wartburg	11
Concept de vente – nous vous apportons notre soutien pour la promotion	12
Légumes-racines et autres superaliments locaux	13
L'OR BLANC	
Bon à savoir sur le thème du sel	14-15

QU'EST-CE QU'UNE TENDANCE ALIMENTAIRE?

Ces dernières années, les tendances alimentaires sont devenues des éléments d'orientation importants pour de nombreux acteurs du marché de la branche alimentaire, y compris pour Margo.

QU'EST-CE QU'UNE TENDANCE ALIMENTAIRE?

Les tendances alimentaires sont des phénomènes de la société de consommation. Elles apparaissent sur des marchés saturés, où il n'y a pas de pénurie et où l'on peut faire des choix librement. Du fait de l'opulence, des «mouvements de recherche» se développent dans la société, afin de mieux s'orienter dans la masse. L'émergence de tendances

alimentaires est généralement propulsée par des groupes de personnes très motivées, impliquées et engagées. L'apparition des tendances agit par «vagues»; ces dernières étant poussées par des impulsions sociales, techniques ou culturelles.

Outre les tendances alimentaires, il existe d'autres mouvements sur le marché, tels que les hypes, les tendances de la mode ou les micro-tendances. Ces phénomènes sont très superficiels, souvent dictés par le marketing et évoluent rapidement.³

DES CRITÈRES AUXQUELS RÉPONI UNE TENDANCE ALIMENTAIRE:

TENDANCES ALIMENTAIRES...

- sont le reflet de l'évolution de la société
- donnent une réponse à un problème actuel lié à l'alimentation
- satisfont un désir, un souhait, un besoin



- ne fonctionnent pas partout & s'adressent à différents groupes cibles
- donnent des réponses à des questions sociétales et économiques
- sont valables de 5 à 10 ans
- changent constamment (sont dynamiques)
- sont synonymes de valeurs / d'identification

...

SANTÉ: ROBUSTE, GLOBALE ET AGISSANT DANS LE MONDE ENTIER

La santé est une tendance alimentaire très robuste, qui a continué à se renforcer ces dernières années. Son influence est perceptible dans toute la branche alimentaire, du commerce en gros à la restauration, en passant par la production. La tendance est interprétée de telle sorte qu'elle signifie également la santé de la planète.³

Dans cette édition, nous nous penchons sur les thèmes suivants, marqués par la tendance santé:

- Des aliments naturels et originels: les céréales anciennes
- Des ingrédients précieux: les superaliments
- Consommer consciemment: le sel avec ses bonnes et mauvaises propriétés
- Les aliments végétaux, sains pour l'homme et la planète: produits Plant Based (véganes)

Le margopost informe sur des matières premières qui ont un lien direct avec la santé. Avec des idées de recettes, des conseils et des astuces d'utilisation et de mise en œuvre, il y est démontré comment on peut utiliser la santé comme tendance. Parlez avec vos clients de la santé et de ce qui se cache dans vos produits. Car la santé nous préoccupe tous.



²Editeur: Zukunftsinstitut GmbH; «Foodtrend 2023»; auteur(e)s Hanni Rützler, Wolfgang Reiter ³Editeur: Zukunftsinstitut GmbH; «Foodtrend Glossar»; auteur(e)s Hanni Rützler, Wolfgang Reiter

UN APERÇU DES VARIÉTÉS

Les aliments originels et authentiques sont dans l'air du temps: les consommateurs veulent pouvoir savourer tout en ayant un bon sentiment et une valeur traditionnelle. Les précieux produits de boulangerie à base de céréales anciennes sont la réponse parfaite à cette tendance! Lisez-en plus sur une poignée de céréales, leurs propriétés ainsi que l'arôme qu'elles apportent aux produits de boulangerie.



SAVIEZ-VOUS DÉJÀ QUE: Ötzi portait sur lui des grains d'engrain. Ces derniers ont été retrouvés dans la poche de son manteau.

- L'engrain, la plus ancienne espèce de blé connue aujourd'hui, est l'arrièrearrière-ancêtre du blé tendre actuel.
- L'engrain est une céréale à bractées et ne porte qu'un seul grain sur son rachis.
- Le grain pousse sur des sols pauvres et maigres et donne un rendement de récolte modéré d'environ 1 à 2 tonnes par hectare.
- Grâce à sa teneur élevée en lutéine," l'engrain est incomparablement jaune, ce qui confère une nouvelle touche de couleur à vos produits de boulangerie.
- L'arôme des céréales pures est intense, rustique avec une composante de noisette significative. Le goût corsé et terreux est très persistant avec une légère amertume en finale.

KHORASAN

- Le khorasan est né d'un croisement spontané de variétés de blé.
- Le nom mystique fait référence à son origine dans l'ancienne province perse du Khorasan.
- Cette céréale plutôt sensible en termes de culture fournit des grains d'un jaune intense, longs et gros, comparé à d'autres variétés de blé.
- Étant donné son caractère, le khorasan est très semblable au blé dur.
- Le khorasan confère aux pains un goût terreux, doux, de beurre et de noisette, et présente ainsi un caractère aromatique optimal et équilibré pour une large utilisation.



SAVIEZ-VOUS

le KAMUT® est un blé khorasan de marque. reste inchangé et qu'il est cultivé de manière



Amidonnier SAVIEZ-VOUS DÉJÀ QUE:

l'amidonnier a le vent en poupe. Selon est l'épeautre de demain, qui fournit des produits de boulangerie intéressants avec un goût unique.»

- · L'amidonnier était le blé des Romains et est considéré comme le père du blé actuel.
- La céréale à bractées peut avoir une couleur très différente selon la variété. Cela va du clair au noir.
- Le grain pousse sur des sols pauvres et maigres et donne un rendement de récolte modéré d'environ 2 à 4 tonnes par hectare.
- Les produits de boulangerie fabriqués avec de l'amidonnier ont une couleur foncée typique et un arôme subtilement épicé. Le goût du grain pur est intense et terreux, légèrement amer et assorti d'une note d'acidité fruitée.

SAVIEZ-VOUS DÉJÀ QUE: la bénédictine Hildegard von Bingen considérait l'épeautre comme une panacée



ÉPEAUTRE

- L'épeautre, la céréale dotée de tradition, est à nouveau largement utilisé dans la production alimentaire et plus apprécié que jamais.
- La céréale très populaires est née d'un croisement spontané.
- · Ce grain fait également partie des céréales à bractées et est un proche parent du blé tendre actuel.
- Le rendement de récolte moyen de l'épeautre est d'environ 4 à 5 tonnes par hectare.
- L'épeautre, a un caractère d'arôme équilibré à souhait, frais de céréales. Le goût doux et sucré est complété par une note fruitée et légère de noisette.

SEIGLE PÉRENNE

- Le seigle pérenne, aussi appelé seigle sauvage, provient à l'origine du Proche-Orient et est le plus ancien prédécesseur du seigle actuel.
- · Cette céréale est très facile à cultiver et résiste même à des températures basses.
- Le seigle pérenne a une teneur en fibres alimentaires significativement plus élevée que le seigle moderne.
- Le seigle pérenne confère aux produits de boulangerie une couleur brune naturelle et un goût terreux et légèrement épicé, qui s'intensifie durant la cuisson.



UNE VRAIE SAVEUR

SAVIEZ-VOUS DÉJÀ QUE: les tiges du seigl

pérenne peuvent atteindre 2 mètres de haut.



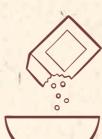
SAVIEZ-VOUS DÉJÀ QUE: d'un pays. Elle pousse également dans l'Himalaya et loin au nord de la Norvège

ORGE IMPÉRIALE DE FISS

- L'orge ancienne, tout comme l'amidonnier et l'engrain, fait partie des plus anciennes céréales cultivées.
- La douce graminée est peu exigeante en matière de culture, résistante aux intempéries et pousse sur des sols maigres et pauvres en substances
- En tant que céréale à bractées, le grain est entouré d'une enveloppe solide et ainsi protégé des influences néfastes de l'environnement.
- L'orge Fisser Imperial provient du Tyrol et confère aux produits de boulangerie un caractère aromatique et de noisette qui leur est propre.

CONSEILS ET ASTUCES POUR CONFECTIONNER DES PRODUITS À BASE D'AMIDONNIER, D'ENGRAIN ET D'EPEAUTRE

Confectionner des produits à base de céréales anciennes demande une certaine habileté manuelle. Les céréales anciennes possèdent certes une teneur élevée en protéines brutes, mais le gluten, en particulier celui de l'engrain et de l'amidonnier, est de faible qualité et sensible au pétrissage. Il est donc très difficile de confectionner des pains sans moule à base de pure farine d'amidonnier ou d'engrain et la qualité boulangère limitée entraîne une réduction du volume des produits cuits.



RECETTE

- · Utiliser du levain-chef.
- Amidonnier, engrain: remplacer une partie de la farine par de la farine d'épeautre ou de la farine de blé, afin d'obtenir une meilleure qualité
- Réduire légèrement l'ajout d'eau dans la recette > les céréales anciennes absorbent moins d'eau que le blé.
- Miser sur des recettes ou des prémélanges qui ont fait leurs preuves.



· Utiliser des levains de pâte, tels que des mélanges pré-gonflés ou des gruaux de céréales ébouillantés pour obtenir plus d'humidité dans le produit final.

CONFECTION

structure de gluten.

• Pétrir délicatement, terminer le pétrissage

• Veiller à avoir une température de pâte froide: la température idéale est d'env. 24 °C. • Les pâtes plutôt fermes donnent des pâtes

avec précaution et ne pas sur-pétrir > Les céréales anciennes ont une faible

- · Les pains de longue conduite sont particulièrement digestes.
- L'utilisation de farine complète de céréales anciennes fournit de précieuses substances nutritives au pain.
- Les céréales anciennes donnent un arôme particulier au pain et assurent de la variété dans les rayons de pains.
- Les arômes âpres des céréales anciennes peuvent être affinés en ajoutant des légumes racines, tels que du panais ou de la patate douce. En outre, les légumes confèrent une bonne conservation au pain.





· Un apprêt court permet d'obtenir une belle formation de déchirure.













FACONNAGE

- Pains à base d'épeautre et pains mixtes: choisir des moules adaptés, car les pains ont tendance à s'étaler.
- Pains pur amidonnier ou pur engrain: cuire dans des moules.

POINTAGE EN CUVE

- Durant le pointage en cuve, replier la pâte 1 à 2 fois, pour stabiliser le gluten.
- Un pointage en cuve plus long a un effet positif sur la durée de conservation et sur l'arôme.



· Cuire brièvement dans un four chaud empêche le dessèchement.



6 | MargoPost MargoPost | 7



PAIN DU VIEUX-MOULIN

PAIN SAVOUREUX AVEC LA SUPER-NOIX DOUCEÂTRE ET PAUVRE EN MATIÈRES GRASSES

VALEUR GUSTATIVE: le pain du Vieux-Moulin a une mie attrayante de couleur marron. Son arôme est intense, avec un goût de noisette, légèrement douceâtre et agréablement malté en finale.

SE MARIE BIEN AVEC: presque tous les repas, qu'ils soient sucrés ou salés.

RECETTE

MACÉRATION	
Combicorn Pain du vieux-moulin 30 %	5000 g
Eau	6000 g
PÂTE	
Farine mi-blanche	7250 g
Farine de seigle	2750 g
Forza Verde	150 g
Sel de cuisine	200 g
Levure de boulanger	300 g
Eau	5200 g
À INCORPORER	
Marrons, hachées finement	4200 g
Poids total	31050 g

PÉTRISSAGE

Mélangez Combicorn pain du Vieux-Moulin avec l'eau et laissez gonfler 30 min.

Pétrissez avec tous les ingrédients pour former une pâte qui se détache facilement de la cuve. Temps de pétrissage: env. 6 minutes en 1ère vitesse et env. 6 minutes en 2e vitesse. Ensuite incorporez les marrons hachés.

TEMP / POINTAGE EN CUVE

Température de la pâte: env. 27 °C Pointage en cuve: env. 30 minutes

FACONNAGE

Pesez des pâtons de 450 g, les tournez en rond et les laissez lever fermeture vers le bas.

Après une bonne fermentation, saupoudrez le dessus de farine de seigle et incisez les pains par le milieu.

CUISSON

Température de cuisson: env. 235 °C, après 20 minutes dégressive à 210 °C.

Enfournez avec vapeur et terminez la cuisson à tirage ouvert. Temps de cuisson: env. 50 minutes.



TRESSE SEIGLE ANCIEN LE HIT DU DIMANCHE AVEC DU PRÉCIEUX SEIGLE ANCIEN

VALEUR GUSTATIVE: la tresse au seigle ancien a une mie tendre et moelleuse. Avec son arôme subtil et équilibré, c'est un pain idéal pour les «novices» en céréales anciennes. De plus, elle offre un excellent contraste avec la tresse habituelle du dimanche. **SE MARIE BIEN AVEC:** le petit déjeuner et le buffet du brunch.

RECETTE

RECEITE	
GRUAU	
Eau	880 g
Seigle ancien naturale 10-30 %	1750 g
PÂTE	
Farine de blé type 550	10000 g
Poudre flex au beurre	2950 g
Levure de boulanger	470 g
Eau	5900 g
DÉCOR	
Décor aux céréales anciennes	300 σ

PRÉPARATION

Poids total

Gruau: portez l'eau à ébullition, ajoutez-la bouillante seigle ancien naturale tout en brassant et continuez à brasser jusqu'à ce que la masse soit lisse. Laissez refroidir le gruau. Couvrez et mettez au réfrigérateur durant la nuit.

22250 g

PÉTRISSAGE

Pétrissez tous les ingrédients avec le gruau pour former une pâte qui se détache facilement de la cuve. Temps de pétrissage: 6 minutes en 1ère vitesse et env. 4 minutes en 2ème vitesse.

TEMP / POINTAGE EN CUVE

Température de la pâte: env. 25 °C Pointage en cuve: env. 10 minutes

FACONNAGE

Façonnez des pâtons de la taille souhaitée, les roulez à la machine ou à la main dans le sens de la longueur et les tresser de manière uniforme. Déposez-les sur les appareils à enfourner ou la plaque. Badigeonnez les tresses d'oeuf, roulez dans décor aux céréales anciennes puis laissez reposer. Apprêt: env. 30 minutes.

CUISSON

Température de cuisson: 220 °C, dégressive à 210 °C. Enfournez avec vapeur et terminez la cuisson à tirage ouvert. Temps de cuisson: env. 25 minutes.



PAIN TORSADÉ AU PANAIS

CÉRÉALES ANCIENNES AVEC DES SUPERALIMENTS LOCAUX AROMATIQUES

VALEUR GUSTATIVE: les panais apportent une légère douceur au pain. Ils complètent à merveille les notes âpres des céréales anciennes. L'arôme est accompagné d'une agréable épice provenant du persil.

SE MARIE BIEN AVEC: des soupes chaudes et froides, des salades, des apéritifs copieux.

RECETTE

TAIL	
CreaFarine Amidonnier-Engrain 60 %	6000 g
Farine de blé type 550	4000 g
Levure de boulanger	200 g
Sel de cuisine	210 g
Eau	7000 g
À INCORPORER	
Persil, haché	30 g
Panais, blanchis, coupées en dés	2250 g
Poids total	19690 g

PÉTRISSAGE

Pour la pâte, pétrissez délicatement les ingrédients durant 6 minutes en 1^{ère} vitesse et environ 2 minutes en 2^{ème} vitesse. Incorporez les panais et le persil à la fin du pétrissage.

TEMP / POINTAGE EN CUVE

Température de la pâte: env. 24 °C. Laissez lever la pâte durant une heure à température ambiante, puis durant 15 à 18 heures au réfrigérateur. Sortez-la du réfrigérateur env. 60 minutes avant de la retravailler et repliez la pâte une fois

FACONNAGE

Basculez la pâte sur une table bien saupoudrée de farine de blé, découpez des morceaux de pâte de 400 g, tournezles dans la farine et façonnez-les au gré de vos envies. Déposez-les sur les appareils à enfourner. Après un apprêt d'env. 10-15 minutes, cuisez-les.

CUISSON

Température de cuisson: env. 240 °C

Enfournez-les avec de la vapeur et à mi-cuisson ouvrez le soupirail. Temps de cuisson: env. 45 minutes

CONSEIL

Plus les dés de panais sont petits, meilleure sera leur répartition dans la pâte et meilleure sera leur conservation / fraîcheur à l'intérieur du pain.

AUTRE VARIANTE: PAIN AUX PATATES DOUCES ET AU CURRY

Les panais et le persil peuvent être remplacés par 2250 g de patates douces et 20 g de curry.



FOCACCIA GARDEN

L'ACCROCHE-REGARD DANS TOUT RAYON

VALEUR GUSTATIVE: la Focaccia Garden n'est pas seulement attrayante d'un point de vue optique. Grâce au romarin et à l'huile d'olive, elle a une saveur délicieusement méditerranéenne. SE MARIE BIEN AVEC: chaque apéritif, elle est un highlight visuel, qu'elle soit garnie ou non.

RECETT

GRUAU	
Farine mi blanche purépeautre	1000 g
Eau	2000 g
PÂTE	
Farine mi blanche purépeautre	7300 g
CreaFarine PurEpeautre 20 %	1700 g
Levure de boulanger	250 g
Sel de cuisine	195 g
Huile d'olive	550 g
-Romarin	30 g
Eau	5000 g
DÉCOR	
Mélange de légumes séchés	2200 g

PRÉPARATIO

Poids total

Gruau: portez l'eau à ébullition, ajoutez-la bouillante à la farine tout en brassant et continuez à brasser jusqu'à ce que la masse soit lisse et compacte. Laissez refroidir le gruau. Couvrez et mettez au réfrigérateur durant la nuit.

20225 g

PÉTRISSAGE

Pétrissez délicatement tous les ingrédients ensemble durant 6 minutes en 1ère vitesse et env. 3 minutes à 2ème vitesse

TEMP / POINTAGE EN CUVE

Température de la pâte: env. 23 °C Pointage en cuve: 120 minutes

FAÇONNAGE

Pesez des pâtons de 800 g, façonnez-les légèrement en rond. Après 10 minutes, abaissez la pâte en un fond rond et déposez-la sur les plaques de cuisson graissées.

Après ¾ de fermentation, badigeonnez la pâte avec un peu d'eau et piquez-la bien avec une fourchette.

Préparez différents légumes et coupez-les en tranches pas trop fines. On peut créer de nombreuses fleurs différentes pour la Focaccia Garden. Par exemple avec des tomates, des poivrons, des oignons, des poireaux, du céleri en branches, des asperges.

Badigeonnez les légumes avec un peu d'huile. Décorez de plus le pain focaccia avec des graines de courge et de sésame et saupoudrez-le de sel. Cuisez-l'ensuite au four.

CUISSON

Température de cuisson: en haut env. 210 °C, en bas 200 °C. Enfournez les focaccia sans vapeur et cuisez-les avec le soupirail ouvert jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Temps de cuisson: env. 20 minutes.

8 | MargoPost | 9

NOTRE ASSORTIMENT

Ces produits à base de céréales anciennes sont la base parfaite pour votre savoir-faire artisanal créatif et pour de multiples applications. Qu'il s'agisse de pains, de petits produits de boulangerie ou d'affinages de qualité supérieure – découvrez nos produits.



CREAFARINE AMIDONNIER-ENGRAIN 60%

N° d'article Pistor 18879 | 25 kg

CARACTÉRISTIQUES

Épicé, légèrement âpre et de noisettes

CÉRÉALES ANCIENNES INCLUSES

Amidonnier, engrain, épeautre



COMBICORN PAIN DU VIEUX-MOULIN 30%

N° d'article Pistor 3779 | 25 kg **CARACTÉRISTIQUES** Rustique, croustillant, de grillé, malté et terreux

CÉRÉALES ANCIENNES INCLUSES Engrain, amidonnier, épeautre



CREAFARINE PURÉPEAUTRE 20%

N° d'article Pistor 18357 | 25 kg

CARACTÉRISTIQUES
Intense goût de noisette et de grillé, avec une finale douce et maltée

CÉRÉALES ANCIENNES INCLUSES
PurÉpeautre (certifié)



SEIGLE ANCIEN NATURALE 10-30%

N° d'article Pistor 18464 | 25 kg CARACTÉRISTIQUES Notes puissantes de levain avec une finale de grillé et maltée CÉRÉALES ANCIENNES INCLUSES Seigle pérenne (seigle arbustif



MIX PETIT PAIN À L'ÉPEAUTRE 100%

N° d'article Pistor 18825 | 25 kg

CARACTÉRISTIQUES

De noix, avec une délicieuse et agréable note de levain

CÉRÉALES INCLUSES
Épeautre



PAIN AUX 6 CÉRÉALES ANCIENNES 30-50%

N° d'article Pistor 18465 | 25 kg CARACTÉRISTIQUES De grillé, vaste spectre d'acidité, épicé, unique

CÉRÉALES ANCIENNES INCLUSESEngrain, amidonnier, seigle
pérenne, khorasan, orge impériale
de Fiss, épeautre



DÉCOR AUX CÉRÉALES ANCIENNES

N° d'article Pistor 18518 | 10 kg CARACTÉRISTIQUES De gros grains et noble CÉRÉALES ANCIENNES INCLUSES Engrain, amidonnier, khorasan MON PAIN PRÉFÉRÉ AUX CÉRÉALES ANCIENNES



«Mon pain préféré aux céréales anciennes est le Combicom Pain du Vieux-Moulin! Il est aromatique et équilibré en termes de goût. De plus, il se marie avec beaucoup de choses.»

BEATRICE VON WARTBURG Responsable Télévente

Le PAIN COMBICORN DU VIEUX-MOULIN associe des céréales anciennes originales et savoureuses à l'arôme doux et de noisette de la châtaigne. Avec son aspect extérieur rustique et la coloration marron de son intérieur, ce pain convainc visuellement. La mie moelleuse possède une texture fine et légèrement irrégulière et est agrémentée de quelques graines de tournesol. Au nez, le pain est malté, avec une note légèrement acidulée en arrière-plan. L'arôme du pain présente des notes intenses de noisette et légèrement douceâtres, ainsi qu'une touche de malt.

BRÈVE DESCRIPTION DU PAIN: aspect rustique avec une mie marron et un arôme intense de noisette, légèrement douceâtre et un peu malté.

POUR ACCOMPAGNER LE PAIN: ce pain est polyvalent et se marie très bien avec des fromages à pâte molle et des fromages corsés à pâte dure, du beurre, du Parfait, du miel, de la confiture d'abricots, différentes charcuteries, mais aussi avec des légumes et des olives.

«Mon pain préféré aux céréales anciennes est le pain Creafarine Purépeautre. Le Creafarine Purépeautre est, grâce à son dosage en petites quantités, très polyvalent en termes d'usage et convient à merveille pour créer un assortiment de pains à l'épeautre pur très varié.»

GUY HERRBACHConseiller de vente





Le CREAFARINE PURÉPEAUTRE a une croûte brun doré, croustillante et finement friable. La formation de déchirure est très vivante, belle et un peu sauvage. La texture grossière et irrégulière rend le pain clair aéré. Grâce à sa mie humide, le pain est très agréable et court en bouche. Son arôme équilibré et doux révèle une subtile note acide en finale.

BRÈVE DESCRIPTION DU PAIN: un pain clair et aéré à l'arôme raffiné avec une acidité subtile.

POUR ACCOMPAGNER LE PAIN: ce pain doux se marie avec de nombreux produits, tels que le miel, l'électuaire de sureau, la confiture d'abricots, la crème Lotus Biscoff, le fromage, le lard, le jambon cuit, le salami, le beurre, les antipasti, les tomates et l'avocat.

Découvrez la diversité!

forestier)

IDÉES DE COMMERCIALISATION

Beaucoup de vos clients sont à la recherche de produits de boulangerie particulièrement authentiques et artisanaux. Avec des produits de boulangerie-pâtisserie à base de céréales anciennes et des supports publicitaires sur mesure à cet effet, vous valorisez votre assortiment.

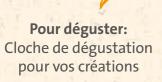
CEREALES ANCIENNES

SAVOURER NATURELLEMENT

Attirez l'attention & créez l'émotion sur le thème des «céréales anciennes»

Pour aborder:

6 graines de céréales anciennes à observer



Pour promouvoir:

Comptoir des céréales anciennes



Pour lire: Flyer d'informations pour vos clients, à emporter Pour regarder: Tablette numérique avec film et photos



Pour éveiller la curiosité:

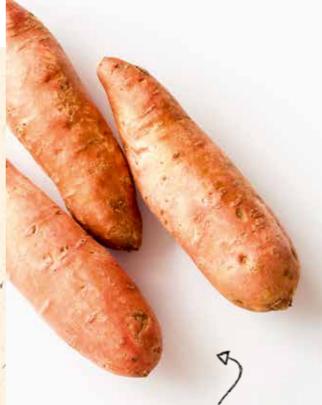
Chevalet de trottoir

informez vos clients déjà à l'extérieur du magasin



Sachets à pain durables: Fabriqués à 100 % à partir de fibres de canne à sucre Nous vous apportons notre soutien! Empruntez le set céréales anciennes chez Margo.

Pour de plus amples informations, votre conseiller de vente ou notre service de vente par téléphone (041 768 22 77) se tiennent à votre disposition.



PATATES DOUCES

Les patates douces rappellent davantage le goût de la courge que celui de la pomme de terre. C'est à la cuisson qu'elles développent leur arôme douceâtre. Le tubercule de couleur orange n'est pas seulement beau à voir, sa teneur en bêta-carotène est presque aussi élevée que dans les carottes.

La patate douce est initialement originaire d'Amérique centrale et d'Amérique du Sud. Elle est toutefois également cultivée sous nos latitudes. D'un point de vue botanique, la patate douce n'est pas apparentée à la pomme de terre (patate), bien que son nom le laisse supposer.

PANAIS

Ils ont un arôme douceâtre, légèrement épicé et un agréable goût de noisette. Ce légume peut être utilisé de différentes manières dans les soupes, en garniture ou sous forme de frites au four. Utilisé dans le pain, le panais permet une bonne conservation. Il contient de précieuses substances comme l'inuline (fibres alimentaires) et des minéraux, tels que le potassium et le phosphore.

Ce légume-racine originaire d'Europe centrale est longtemps tombé dans l'oubli, car il a été évincé par la pomme de terre et la carotte. Depuis ces dernières années, les panais, qui peuvent mesurer jusqu'à 30 cm de long, sont à nouveau tendance.

LÉGUMES-RACINES ET AUTRES SUPERALIMENTS LOCAUX

La tendance santé a depuis un certain temps déjà de l'influence et elle caractérise actuellement aussi fortement le comportement des consommateurs. Les superaliments issus d'une culture locale sont de ce fait optimaux pour pouvoir recommercialiser des produits tel que le pain, en ajoutant une seule matière première. Outre les bons composants des superaliments, le produit obtient des aspects sensoriels intéressants, qui peuvent également être utilisés dans le cadre de la publicité.

Les légumes-racines figurent parmi les aliments les plus anciens. Ridés, insignifiants et tristes, les légumes-racines sont souvent sous-estimés. Ils font l'objet d'une redécouverte, et pas seulement pour les véganes et les végétariens. Les légumes-racines sont de plus en plus souvent présents sur la table en tant que plat sain. Outre les pommes de terre et les carottes, il y a de très nombreux autres tubercules et betteraves passionnants qui font l'objet d'une redécouverte: panais, racines de persil, topinambours, carottes multicolores et bien d'autres encore. Ils offrent des couleurs variées, des combinaisons de goûts diversifiées et des ingrédients de grande valeur.

CHÂTAIGNES

La farine de châtaigne confère aux pains un goût unique, agréablement douceâtre et de noisette. Les châtaignes ne contiennent pas de gluten, c'est pourquoi la farine qui en est extraite ne peut être cuite qu'avec d'autres farines.

Les châtaignes contiennent de précieuses substances nutritives et sont riches en vitamines B et C. La châtaigne fait partie des noix. Avec une part de 1,9 % de matières grasses, elle est très pauvre en matières grasses en comparaison aux autres noix.

La châtaigne est le fruit du châtaignier. Petites elles sont appelées châtaignes et plus grosses on les appelle des marrons. Marron, qui est d'ailleurs particulièrement aromatique. Mais attention à ne pas les confondre avec le marron d'Inde qui n'est pas comestible.





SEL ET PAIN UN APERÇU DES FAITS



Le sel était autrefois considéré comme de l'or blanc. Cela montre l'importance que revêtait la matière première vitale dans le temps. De nos jours, le sel fait surtout parler de lui pour des questions de santé. Trop de sel, est-ce vraiment nocif? Le sel de l'Himalaya est-il meilleur que le sel «normal»? Et pourquoi le sel de table a-t-il souvent un supplément d'iode?

SEL BLANC ET SEL COLORÉ

Mais il y a sel et sel. Bien que tous les sels soient principalement composés de sodium et de chlorure, il existe des différences subtiles dans l'extraction du sel ou dans ses composants.

SEL GEMME

- Le sel gemme est une roche sédimentaire dont l'origine se situe aussi bien dans le milieu marin que dans les lacs salés.
- L'extraction du sel gemme peut se faire par le biais de salines d'ébullition ou d'exploitations minières.
- La couleur du sel gemme pur est le blanc.
- Grâce à différents autres minéraux, le sel gemme peut également avoir des tonalités rouges, grises, jaunes, bleues ou violettes:
- Sel de l'Himalaya: les oxydes de fer dans le sel génèrent la coloration rose typique du sel.
- Sel bleu saphir: grâce à une structure cristalline spéciale du sel, le chlorure de potassium qu'il contient scintille de reflets bleutés.

SEL MARIN

- L'eau de mer a une teneur en sel d'environ 3.5 %.
- · Le sel marin est extrait par évaporation dans de grands bassins plats appelés marais salants ou salines.
- Outre le sodium et le chlorure, le sel marin non lavé contient également du sulfate de calcium, du chlorure de magnésium et du sulfate de magnésium.
- En raison des exigences accrues en matière de pureté et d'impuretés, le sel marin est généralement commercialisé lavé.





SEL ET SANTÉ

Quel est l'effet du sel (NaCl)

NOTRE CORPS A BESOIN

- l'excitabilité des muscles et des nerfs

LE CHLORURE (CL) EST IMPORTANT POUR LA DIGESTION (FORMATION D'ACIDE CHLORHYDRIOUE)

CEPENDANT, TROP DE SODIUM ENTRAÎNE UN DÉSÉQUILIBRE DANS LE CORPS ET A DES CONSÉQUENCES **NÉGATIVES SUR NOTRE SANTÉ:**

- Hypertension artérielle
- Infarctus du myocarde
- Attaque cérébrale
- Coûts élevés en matière de santé

L'OMS (Organisation mondiale de la santé) recommande de ce fait de consommer au maximum 5 g de sel par jour.

POURQUOI IODE-T-ON LE SEL?

- La teneur naturelle en iode dans les aliments est généralement faible.
- Une carence en iode peut entraîner des conséquences sur la fonctionnalité de la thyroïde.
- Depuis 100 ans, le sel est de ce fait iodé en Suisse.
- Le pain est l'aliment qui apporte la plus grande contribution à l'apport quotidien en iode de la population.

LE SEL DANS LE PAIN

POURQUOI LE PAIN EST-IL RESPONSABLE DE LA CONSOMMATION ÉLEVÉE DE SEL?

- La consommation moyenne de sel est actuellement de 9 g par jour.
- Le pain fait partie des aliments de base les plus appréciés en Suisse. Le sel contenu dans le pain est une source essentielle de la consommation quotidienne de sel.
- La teneur en sel est en moyenne de 1,72 g pour 100 g de pain. (Monitoring 2019)
- Depuis 2008, la Confédération poursuit une stratégie visant à réduire la consommation de sel. L'objectif à long terme est de réduire cette dernière à moins de 5 g de sel par jour.
- L'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs a fixé une valeur cible volontaire de 1,5 à 1,3 g de sel pour 100 g de pain.

MARGO A ADAPTÉ UNE GRANDE PARTIE DE SES PRÉMÉLANGES POUR PAINS SPÉCIAUX ET DE SES RECETTES À LA RECOMMANDATION DE L'ASSOCIATION.

QUE FONT LES AUTRES PAYS?

La Suisse n'est pas le seul pays qui a une stratégie relative au sel. En 2014, on comptait 75 pays qui suivaient une stratégie pour réduire la consommation

- Finlande: les pains avec une teneur en sel supérieure à 1,3 % doivent être étiquetés avec un label «teneur élevée en sel».
- Allemagne: l'Association aimerait atteindre 1,1 g/100 g de pain d'ici 2025 (la valeur actuelle est de 1,4 g pour le pain multi-céréales et de 1,7 g pour le pain à base de blé).

OUELLE EST LA FONCTION DU SEL DANS LE PAIN?

Le sel n'a pas seulement pour fonction de donner et de renforcer le goût dans le pain, il influence également les propriétés de la pâte:

- Il rend la pâte plus résistante, plus tolérante face au pétrissage.
- Il renforce la structure du gluten dans les pâtes à base de blé.
- Il inhibe l'activité de l'amylase qui dégrade l'amidon dans les pâtes à base de seigle.

COMMENT PEUT-ON RÉDUIRE LA **TENEUR EN SEL?**

Hormis les aspects technologiques, le sel est avant tout utilisé pour son goût. Il est possible de réduire la teneur en sel sans que le pain ne paraisse fade. Il existe des alternatives qui apportent beaucoup de goût au pain:

- Travailler avec des épices.
- · Utiliser du levain-chef.
- Les farines complètes contiennent des minéraux issus du son de blé et les pains fabriqués avec nécessitent de ce fait moins de sel.
- Utiliser du sel de potassium au lieu du sel de table (NaCl). Il existe déjà divers fournisseurs qui proposent des produits.

Toutefois, la sensation de sel est aussi une habitude. Si la teneur en sel est réduite progressivement, la perception du goût s'y habitue. Une étude de la ZHAW à Wädenswil montre qu'une réduction du sel de 2 % à 1,8 % sur la farine n'est pas perçue au niveau du



dans le corps?

DE SODIUM (NA) POUR:

- la digestion des aliments
- la régulation de la pression
- la gestion de l'équilibre hydrique

UNE DIVERSITÉ VÉGÉTALE QUI PLAÎT À TOUT LE MONDE

Les aliments à base de plantes sont sur toutes les lèvres. Une mégatendance dont vous pouvez vous aussi profiter. Faites partie de cette tendance à succès! De la saveur de bout en bout: avec nos produits à base de plantes, nous vous proposons la solution idéale pour des pâtisseries uniques, qui ont un excellent goût et sont de surcroît véganes. Pour une saveur authentique, qui plaît à tout le monde – sans aucune privation!



Atteignez des nouveaux clients issus de groupes cibles plus jeunes



Répondez à la demande de desserts véganes



PPrésentez un goût authentique sans compromis



NOUS VOUS PROPOSONS DES PRODUITS DE BASE, À LA RÉUSSITE GARANTIE, POUR VOTRE FOURNIL!



VEGAN
CAKE &
MUFFIN

PLANT-BASED

Rendez-nous visite sur:



www.margo.ch



@margo bakerandbaker schweiz ag



@Margo.Schweiz

N'hésitez pas à nous contacter:



041 768 22 77



info.margo@bakerandbaker.eu



