

## **Migros lancia la nuova generazione di pane**

**Solo ingredienti naturali, aroma intenso e freschezza che dura più a lungo: ecco la nuova generazione di pane della Migros, prodotta dalla Jowa a Gränichen. Il pane viene cotto su pietra in forni alimentati a energia sostenibile. Il pane cotto su pietra della nuova generazione è in vendita da subito in tutte le filiali Migros.**

La nuova generazione di pane è il frutto dell'unione tra la migliore maestria artigianale tradizionale e una tecnologia intelligente e ingegnosa. Grazie a tempi di lievitazione estremamente lunghi, il pane si mantiene fresco più a lungo e vanta un aroma intenso. Inoltre il pane è prodotto con pochi ingredienti esclusivamente naturali: farina, acqua, lievito e sale sono gli ingredienti principali. Non contiene allergeni come noci, uova e latte. La farina è prodotta con cereali provenienti da coltivazioni sostenibili: vengono utilizzati cereali biologici oppure certificati IP-Suisse di origine svizzera. La pasta del pane viene lavorata in impianti all'avanguardia dotati di tecnologie intelligenti. Attualmente sono in commercio undici tipi di pane cotti su pietra e l'assortimento viene continuamente ampliato.

### **Nuova panetteria per la nuova generazione di pane**

Per la nuova generazione di pane, la Jowa, un'impresa della Migros, ha costruito una nuova e moderna panetteria. Ubicata a Gränichen/AG accanto alla panetteria regionale già operativa, la nuova struttura è entrata in funzione a marzo, dopo 20 mesi di lavori edilizi. Con il nuovo edificio la Jowa amplia la sua capacità per la produzione di pane precotto da cuocere direttamente nelle filiali Migros, davanti agli occhi dei clienti.

### **Pane sostenibile**

La nuova generazione di pane si avvale in modo lungimirante di un approvvigionamento energetico sostenibile. La centrale termica a legna garantisce un approvvigionamento continuo di calore in entrambi gli edifici (vecchio e nuovo) e copre ben il 60 per cento del fabbisogno di energia termica dell'intera panetteria regionale di Gränichen. Nelle ore di punta si continua a ricorrere al gas naturale. In questo modo prevediamo di ridurre di 3000 tonnellate le emissioni annue di CO<sub>2</sub>, quantità che equivale al consumo energetico annuo medio di 566 economie domestiche di 4 persone.

### **Dichiarazione di fedeltà alla piazza economica svizzera**

Investendo circa 60 milioni di franchi nella nuova sede di Gränichen, la Jowa, che con i suoi circa 3200 collaboratori è uno dei maggiori datori di lavoro del paese, ha

dimostrato di essere fedele alla piazza economica svizzera. Nella nuova panetteria lavorano circa 40 collaboratori.

Zurigo, 4 settembre 2017

## Profilo della Jowa

La Jowa AG è un'impresa della Migros e quale leader svizzero nel settore della panificazione convince giorno dopo giorno la sua clientela del commercio, dei Convenience Store e del Foodservice grazie all'assortimento variegato e ai servizi personalizzati.

Dalla pagnotta del 1° d'agosto alle millefoglie alla crema e alla pasta, dai cornetti al prosciutto alla corona croccante e alla treccia, fino agli articoli senza glutine: l'assortimento di prodotti da forno spazia ben oltre la gamma classica. La strategia dei servizi, studiata su misura per le esigenze della clientela, comprende logistica, commercializzazione e produzione in loco.

Le deliziose varietà di pane e gli squisiti prodotti da forno Jowa sono molto apprezzati. In Svizzera, una famiglia su tre porta in tavola ogni giorno il pane fresco Jowa.

La Jowa, con sede centrale a Volketswil, gestisce undici panetterie regionali, un mulino per il grano duro, una fabbrica di pasta, uno stabilimento per prodotti senza glutine e circa 100 panetterie della casa in tutte le regioni della Svizzera. Forte di oltre 3000 articoli diversi e di una produzione annua che supera le 166'000 tonnellate, la Jowa è uno dei più importanti produttori di alimenti della Svizzera.

## Link per le immagini:

<http://www.jowa.ch/it/azienda/azienda/media-e-notizie>

Per ulteriori informazioni: [www.piacere-del-gusto.ch](http://www.piacere-del-gusto.ch)

Monika Weibel, portavoce FCM,  
tel. 058 570 38 23, [monika.weibel@mgb.ch](mailto:monika.weibel@mgb.ch)

Heike Zimmermann, Responsabile Comunicazione aziendale Jowa AG,  
tel. 044 947 97 16, cell. 078 819 41 28, [heike.zimmermann@jowa.ch](mailto:heike.zimmermann@jowa.ch)