

JOURNAL POUR GOURMETS

NO 5
OCTOBRE 2017

meyerhans  mühlen



Dominic Meyerhans
Président du Comité de direction
Responsable Développement,
Marketing & Innovation

Chères clientes,
Chers clients,

L'époque où nous vivons actuellement est mouvante et captivante à la fois. Les tendances vont et viennent, et il est très difficile de faire la différence entre buzz et développements durables. L'équipe Meyerhans Mühlen est elle aussi confrontée à ce défi. Notre réaction: déterminer les besoins de nos clients, innover au plus haut niveau et tester de nouvelles méthodes. La flexibilité et le dynamisme que nous confère notre statut d'entreprise familiale nous le permettent – et même nous y obligent.

Dans l'édition précédente de notre magazine clientèle, nous vous avons présenté toute une série de nouveaux produits passionnants. Des produits dont nous considérons qu'ils font partie de l'évolution durable du marché et non

de simples buzz. Par exemple, notre nouvelle farine blanche à base de céréales complètes répond à la demande d'une alimentation riche en fibres et appétissante. La tolérance et la qualité des produits de boulangerie peuvent être sensiblement améliorées par la pratique de la pâte à longue durée et l'emploi de nos nouvelles farines PLD. Le nombre de consommateurs qui se nourrissent sans blé ou même sans gluten va croissant. Pour ce segment, nous avons également une solution, à savoir nos préparations et farines spéciales sans gluten. Sans oublier la Bread Beer, qui allie plaisir culinaire et réduction des déchets alimentaires.

Comme vous pouvez le constater, il s'en passe des choses, chez Meyerhans Mühlen! Je tiens à vous remercier de votre collaboration ouverte, intéressante et constructive, et remercier

également toute l'équipe Meyerhans Mühlen. Entreprise centrée sur la production à l'origine, nous sommes en bonne voie de nous établir en tant que fournisseur de solutions très sollicité. Cela exige certes une grande force et de la mobilité, mais c'est pour nous l'assurance qu'à l'avenir, nous serons en mesure de nous adapter pleinement aux changements du marché et de continuer à vous proposer «Plus que de la farine».

Cordiales salutations

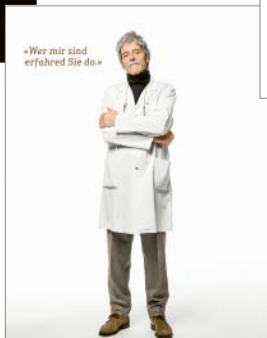
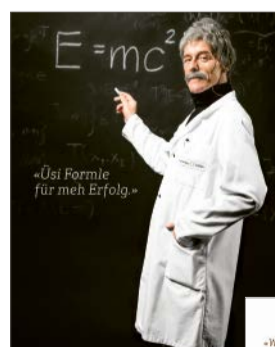
Dominic Meyerhans
Président du Comité de direction
Responsable Développement, Marketing & Innovation

«Plus que de la farine» – Spécial clients.

Un «réservoir à idées» pratique, à garder à portée de main au quotidien: Description de notre dossier spécial clients.

Nous avons rassemblé en un dossier bien structuré et plaisant à consulter un grand nombre d'informations intéressantes, dont plus de 100 recettes (avec valeurs nutritives et déclarations) conformes à la nouvelle ordonnance sur les

denrées alimentaires; des informations complémentaires sur notre entreprise, nos produits et services ainsi que nos tarifs et conditions. Le système choisi de classeur à anneaux vous permet d'ajouter tout document que vous jugez enrichissant. Vous disposez ainsi d'un outil pratique et contenant toujours les données les plus récentes – parfaitement dans le thème «Plus que de la farine».



Brot mit Hartweizendunst.

Produktbeschreibung: ...

Alle weiteren Backprodukte (PDF)

Produkt	Nettogewicht	Nettoinhalt	Nettoinhalt
...

...



Réservez la date!

«Meyerhans Mühlen on Tour»

22 – 24 avril 2018

Savoir-faire, culture & gastronomie en Hollande

Préparations et farines spéciales sans gluten.

Sur notre site d'exploitation de Rheineck, nous ne transformons que des céréales sans gluten. Un cas unique dans la branche de la meunerie suisse qui, combiné à la certification de l'association de la cœliaquie, garantit le plus haut niveau de sécurité et d'acceptation chez les sous-traitants comme chez les consommateurs.

Nous sommes des meuniers, ce qui signifie que nous ne pouvons pas – et ne voulons pas – manquer le coche des produits sans gluten. Après une phase intense de développement, nous avons lancé à l'occasion de la FBK 2017 un assortiment Premium de farines spéciales et de préparations sans gluten.

Ces produits de boulangerie sans gluten se distinguent par leur grande qualité. À nos yeux, les personnes touchées par la cœliaquie ne sont pas des patients, mais des consommateurs ayant un droit parfaitement justifié à des produits de boulangerie attrayants et appétissants. Par ailleurs, nous renonçons de façon rigoureuse aux émulsifiants. Toutes les préparations sont véganes et sans lactose.



- › Mélange pour pain blanc sans gluten (art. no 11456)
- › Mélange pour pain rustique sans gluten (art. no 11455)
- › Mélange standard pour pâtisserie (art. no 11476)

- › Mélange pour gâteau au citron sans gluten (art. no 11452)
- › Mélange pour gâteau au chocolat sans gluten (art. no 11453)

Notre nouvelle qualité de céréales complètes – Grains entiers et saveur intense.

Notre farine blanche de blé complet (art. no 11377) est faite à partir d'une variété sélectionnée de blé blanc. Produite avec un paramétrage de mouture spécifique, elle se distingue par une granulation extrêmement fine. Sa teneur en protéines étant élevée, elle garantit une bonne absorption de l'eau et un volume de cuisson généreux.

Caractéristiques

- › Agréable couleur claire obtenue par broyage d'une variété spéciale de blé blanc
- › Saveur douce en raison d'une fraction phénol faible dans les enveloppes du grain de blé
- › Croûte humide; bonne conservation grâce à la bonne absorption de l'eau et au broyage très fin
- › Teneur en protéines élevée garantissant un volume de cuisson généreux



Blé traditionnel



Froment



«Donnez à tous le goût du complet!»

Mühlen – Brunch à Malters.

Le 27 août a commencé sous un soleil radieux idéal pour le 7^e événement clients Meyerhans Mühlen AG, consacré au thème «Meyerhans Mühlen on Tour». Le site de Malters a accueilli quelque 100 boulangers/boulangères et leurs proches pour un copieux buffet brunch, suivi de nombreuses festivités: visites guidées du moulin, du laboratoire et de la boulangerie expérimentale, balades en calèche et ludothèque. Quant aux échanges techniques, ils n'ont bien sûr pas été oubliés!

Grâce au soutien de l'union lucernoise des boulangers-pâtisseries et confiseurs, un fantastique buffet de viennoiseries, tartes, bircher mueslis et mille autres desserts est venu satisfaire les palais sucrés les plus exigeants. Les autres n'ont pas été négligés pour autant: röstli, viandes, poissons, œufs sous toutes les formes possibles et imaginables, plateaux de fromages et la fameuse Bread Beer – une création unique de la toute récente filiale de Meyerhans Mühlen AG.

Le brunch pouvait être complété par une visite guidée passionnante du moulin, du laboratoire, de la boulangerie expérimentale ou des bureaux. On offrait également des promenades en calèche. Les gagnants du concours ont remporté des prix magnifiques: ingrédients de panification «Forma Universal 3 %», de la farine blanche de blé complet et une participa-



tion gratuite au prochain voyage «Meyerhans Mühlen on Tour». Une exposition spéciale a été consacrée aux graines et semences épurées, une des principales compétences du site de Malters.

Hansi Meyer, Responsable Innovation, a modéré la journée, animé le concours et coordonné les différentes visites guidées de l'exploitation. Même nos plus jeunes invités ont été traités comme des princes par les collaboratrices de la ludothèque!

Meyerhans Mühlen AG pose un regard satisfait sur la manifestation et se réjouit du succès de la 7^e présentation du site Malters, sous la devise «Meyerhans Mühlen on Tour». Rencontres conviviales, atmosphère décontractée, partage de connaissances et débats techniques – cela aussi, c'est «Plus que de la farine».



Farines de blé pour pâte à longue durée (PLD).

Jusqu'ici, nous avons distingué nos farines normales en fonction de leur teneur en cendres et de leur label. Désormais, nous disposons d'un troisième critère: les farines blanches, les farines blanches 550, les farines mi-blanches, les farines bises de qualité conventionnelle ou IP-Suisse sont également disponibles pour pâte à longue durée (PLD).

Le levage offre d'importants potentiels, ce que confirme l'école professionnelle Richemont. Et les consommateurs souhaitent un pain

répondant davantage à leur envie de tradition et de saveur. Une chance incroyable à saisir pour la branche de la boulangerie! Ce besoin des consommateurs peut être satisfait par le respect du métier, la sélection des matières premières et la pratique de la pâte à longue durée. De récentes études montrent que les pâtes à longue durée ont de nombreux avantages¹⁾: digestibilité améliorée, réduction de l'index glycémique (IG), biodisponibilité optimale des substances nutritives et baisse des glucides à chaîne courte (FODMAPs).

Notre clientèle de boulangers ne doit se voir offrir que le meilleur et le plus approprié: nos nouvelles farines PLD, d'autant plus qu'elles peuvent être également utilisées en chambres de fermentation-refroidissement programmable et pour les pâtes tourées. Nos farines PLD sont produites conformément aux exigences de qualité de l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (SBC) et présentent les caractéristiques suivantes:

- › Sans activité enzymatique due au malt d'orge
- › Sans acérola
- › Amylogrammes peu élevés et teneur en protéines tendanciellement plus marquée

Le recours aux nouvelles farines PLD permet généralement la production de pâtes à longue durée plus sèches et de volumes plus importants. Testez cette nouvelle qualité de farine! Notre service externe vous conseille volontiers.

Bread Beer et pain – L'accord parfait.

Meyerhans Mühlen AG a créé la société Damn Good Food & Beverages AG en vue de commercialiser certains produits destinés au marché du consommateur final tout en remplissant parfaitement les exigences élevées en termes de durabilité et de saveur. Par exemple, la Bread Beer, tout premier article de la nouvelle société, élaborée avec passion et constituant une solution concrète et efficace à la question «Food Waste», d'actualité brûlante. Un grand merci à tous les boulangers qui la détaillent: sans vous, la marque n'aurait jamais atteint 300 points de vente en trois mois à peine!

Les consommateurs sont séduits par l'historique unique, la qualité de la bière – deux particularités qu'exprime le logo «super bon!» – et le design attractif de la bouteille. Celui-ci n'a pas été mis au point par une quelconque agence renommée, mais par une jeune femme créative, et les délibérations ont été menées dans sa cuisine, entre préparation des repas et allaitement du bébé. Pour échanger les idées, les membres de l'équipe se sont retrouvés sur WhatsApp et Instagram, et ont tout d'abord dû apprendre à gérer correctement la fonction hashtag «#», essentielle dans les médias sociaux. Peu conventionnel, mais sympathique – tout comme cette bière spéciale.

Bien avant le lancement de la bière, son emblème, un canard à la fois brasseur et boulanger, a suscité de vives discussions et réflexions. Mais un brasseur ne sommeille-t-il pas en tout boulanger? Cette façon de penser est certes quelque peu osée, mais elle peut aussi aisément former la base de nombre d'idées riches et variées dans le secteur de la boulangerie. La présence du canard symbolise également la noblesse d'un produit qui vaut bien mieux que de servir de pitance... aux canards, justement!

Au cours des mois qui viennent, nous allons principalement nous concentrer sur le matériel de marketing et les supports de vente: verres à bière, ronds à bière et supports en carton pour ronds à bière au déjà célèbre design Bread Beer. Le matériel est à commander exclusivement auprès de Meyerhans Mühlen AG.

N'hésitez pas à nous poser vos questions au 071 626 35 15 ou via info@breadbeer.ch (équipe Damn Good Food & Beverages AG).



Articles Bread Beer.

État en septembre 2017

Bouteille jetable Bread Beer, 3,3 dl, 4,8 % vol., 4x6 b. (Pistor art. no 19642)

Verres à bière Bread Beer, 4,7 dl, 3 dl homologués CE, 12 pièces (art. no 11543)

Ronds à bière Bread Beer, 107 mm, 25 pièces (art. no 11544)

Supports en carton pour ronds à bière Bread Beer, 10 pièces (art. no 11545)

Les récipients à usage multiple peuvent être commandés auprès de la Brauerei Locher AG.

Informations complémentaires sur www.breadbeer.ch

Nouveaux collaborateurs.

Faites leur connaissance: nous vous les présentons.



Regisser Mélanie
Assistante Vente
Malters
Arrivée le 01.02.2017



Valentino Michele
Assistant Vente
Malters
Arrivé le 01.09.2017



Bärtschi Dominik
Chauffeur
Villmergen
Arrivé le 24.10.2016

Pour commander «Plus que de la farine»:

Impressum

Zitig mit Gusto
Édition: Meyerhans Mühlen AG,
Industriestrasse 55, 8570 Weinfelden
Responsables: Dominic Meyerhans,
Jeannine Schallch
Mise en page: AMMARKT AG, St-Gall
Impression: Wolfau-Druck AG, Weinfelden

Siège principal

Meyerhans Mühlen AG
Industriestrasse 55
CH-8570 Weinfelden
T +41 71 626 35 35
F +41 71 626 35 36
info@meyerhans-muehlen.ch

Autres sites

Mühlering 5	Langenhagstrasse 6	Mühlenstrasse 7
CH-6102 Malters	CH-9424 Rheineck	CH-5612 Villmergen
T +41 41 499 91 91	T +41 71 888 27 27	T +41 56 618 68 00
F +41 41 497 33 37	F +41 71 888 27 28	F +41 56 618 68 68