

# Le premier d'entre tous



C'est un pain hors norme que le Pain de seigle valaisan AOP. Il véhicule non seulement le savoir-faire ancestral des boulangers valaisans, mais aussi l'histoire du canton du Valais et de cette céréale qui est la seule à pouvoir s'adapter aux conditions climatiques extrêmes, et aux altitudes élevées des vallées reculées.

## Un produit d'exception

«Depuis plusieurs années, le Pain de seigle valaisan AOP de l'entreprise Zenhäusern Frères SA, installée à Sion, est proposé dans une grande partie de nos magasins», explique Jérôme Guillemain, Category Productmanager Boulangerie et Convenience Coop Suisse romande. Un pain d'exception qui a déjà

obtenu plusieurs médailles. Mais le 20 mai dernier, c'est la consécration: le Pain de seigle AOP en question a remporté le premier prix lors de l'assemblée générale de l'association valaisanne du Pain de seigle AOP. «Cela met à l'honneur le savoir-faire de notre partenaire artisan-boulangier, explique notre interlocuteur. Nous sommes très fiers de ce résultat. C'est un produit extrêmement qualitatif. Les amateurs le savent.»

Riche en fibres et pauvre en gluten, le Pain de seigle valaisan AOP est composé de 90% de seigle au minimum et de 10% de froment. Pain complet par excellence, il est l'allié santé des petits déjeuners, des pique-nique, des en-cas et même des apéritifs.

L'obtention de son AOP date de 2014.

Le Pain de seigle valaisan AOP de l'entreprise Zenhäusern Frères SA a obtenu une consécration le 20 mai dernier.



Région Fribourg

Coopération / Région Fribourg  
1302 Vufflens-la-Ville  
021 633 41 11  
www.cooperation.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Publikumszeitschriften  
Auflage: 79'938  
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 4  
Fläche: 33'457 mm²

Auftrag: 551003  
Themen-Nr.: 551.003

Referenz: 85148320  
Ausschnitt Seite: 2/2

«Sa couleur est gris-brun, sa texture est compacte avec un aspect légèrement humide. Pour le conserver sans souci plusieurs jours, le sac en lin, en coton, et la boîte à pain traditionnelle en bois sont parfaits!», conclut Jérôme Guillemin. SD