



© Paillasse SA

PUBLI-INFORMATION

Paillasse - Depuis 1993
Le goût authentique du Pain Paillasse

Une croûte croustillante à souhait et une mie douce, soyeuse, parfaitement alvéolée. Plus qu'un simple accompagnement, le Pain Paillasse incarne une véritable expérience gustative, chaleureuse et réconfortante, qui sublime tous les instants de la journée, du petit-déjeuner au souper.

Paillasse®
DEPUIS 1993

PAILLASSE SA
GENÈVE

Professionnels et amoureux du pain :
info@paillasse.ch
www.paillasse.ch
Boulangeries Aimé
www.aimepouly.ch

Imaginé en 1993 par le boulanger genevois Aimé Pouly, ce pain à la personnalité affirmée s'est rapidement imposé comme une référence dans les cantons de Genève, de Vaud, en Suisse allemande et à l'étranger, dans plus de vingt pays. Sa recette unique et son procédé de fabrication artisanale, protégés par brevet, lui confèrent des qualités gustatives incomparables. C'est pourquoi de nombreux restaurateurs ont choisi de le proposer à leur table, séduits par son goût franc, sa texture généreuse et sa tenue parfaite.

TRADITION BOULANGÈRE ET TERROIR

La Maison Paillasse décline son pain en diverses recettes, élaborées à partir de trois assemblages Paillasse produits à façon par le Groupe Minoteries SA, à Granges-près-Marnand dans le canton de Vaud. Pain clair, pain foncé ou version rustique aux graines : chaque variété se distingue par ses arômes subtils et sa richesse en bouche. Ces pains sont fabriqués exclusivement à partir d'ingrédients naturels, soigneusement sélectionnés, et reflètent le terroir d'origine, avec ses nuances, ses saisons et son climat. Chaque fournée porte ainsi la trace vivante de la terre qui a vu naître le blé. À Genève, les plus curieux pourront redécouvrir le Pain Paillasse® dans sa version la plus authentique, grâce au Fournil Romand, où il est cuit dans les anciens fours à bois d'Aimé Pouly. Une expérience sensorielle complète, véritable hommage aux racines artisanales de ce pain signature.