



Pâtes Grand'Mère lance une nouvelle gamme de pâtes au blé dur français certifié Haute Valeur Environnementale



En Alsace, les pâtes aux œufs font partie du patrimoine culinaire de la région depuis le XV^{ème} siècle. Depuis quatre générations, Pâtes Grand'Mère élabore des pâtes d'Alsace à Marlenheim (67), reconnues pour leur goût et leur texture uniques, issues d'un savoir-faire spécifique.

Pâtes Grand'Mère lance aujourd'hui une nouvelle gamme de pâtes au blé dur français issu d'exploitation certifiée Haute Valeur Environnementale.

Commercialisée à partir de cet automne, cette nouvelle gamme de qualité supérieure participe à la biodiversité agricole et à la préservation des sols tout en privilégiant une matière première locale et le circuit court.

Un résultat incomparable.

Entreprise familiale engagée, **Pâtes Grand'Mère** privilégie depuis toujours les ingrédients issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement. Le label « Haute Valeur Environnementale » certifie que **le blé dur utilisé est issu d'une exploitation durable et à impact minimum sur l'environnement** : économe en engrais, en pesticides, en ressource énergétique et en eau. Il garantit également une rémunération plus juste de l'agriculteur.

Premier fabricant à avoir implanté du blé dur en Alsace, Pâtes Grand'Mère va donc aujourd'hui plus loin avec cette nouvelle certification.

« Étant tout à la fois arrière-petit-fils de meunier et fabricant de pâtes d'Alsace, implanter la culture du blé dur dans ma région m'apparaissait comme une évidence. Avec cette certification Haute Valeur Environnementale de niveau 3 – le plus haut niveau existant – je pense que nous atteignons l'excellence. » appuie Philippe HEIMBURGER, PDG de Pâtes Grand'Mère.

Composées uniquement de semoule de blé dur certifié et d'eau puisée dans les profondeurs du Kronthal, gisement historique de grès des Vosges, les nouvelles pâtes sont confectionnées à l'ancienne dans des moules en bronze.



Philippe HEIMBURGER,
PDG de Pâtes Grand'Mère



« La pâte sèche ensuite lentement à basse température pendant près de 10h, comme à l'époque de ma grand-mère ! » continue Philippe HEIMBURGER, « contrairement aux machines récentes qui sèchent en 2 ou 3h. C'est ce processus à l'ancienne qui lui donnera une belle couleur jaune, une texture douce et un bon goût de blé. »

Une technique de pétrissage, de laminage et de mise en forme à l'ancienne pour un résultat parfait : les pâtes ont la couleur et la saveur d'autrefois, croquante à cœur et moelleuse en surface, avec une texture en relief qui retiendra parfaitement la sauce.



Les quatre déclinaisons de la nouvelle gamme « **Haute Valeur Environnementale** » vont accompagner à la perfection les plats traditionnels ou improvisés, pour des repas sains et conviviaux :

- **TORSADES** : des pâtes torsadées généreuses et plutôt serrées qui s'accommoderont idéalement en salades.
- **PENNE** : de grosses penne rainurées à déguster accompagnées d'une viande en sauce et de petits légumes.
- **COROLLES** : des pâtes à la forme originale de chanterelle pour retenir les sauces qui seront d'autant plus savoureuses.
- **SPAGHETTI** : cette pâte longue est un incontournable facile à accommoder qui ravira et surprendra tous les convives.

Prix de vente conseillé : 1,59€ TTC