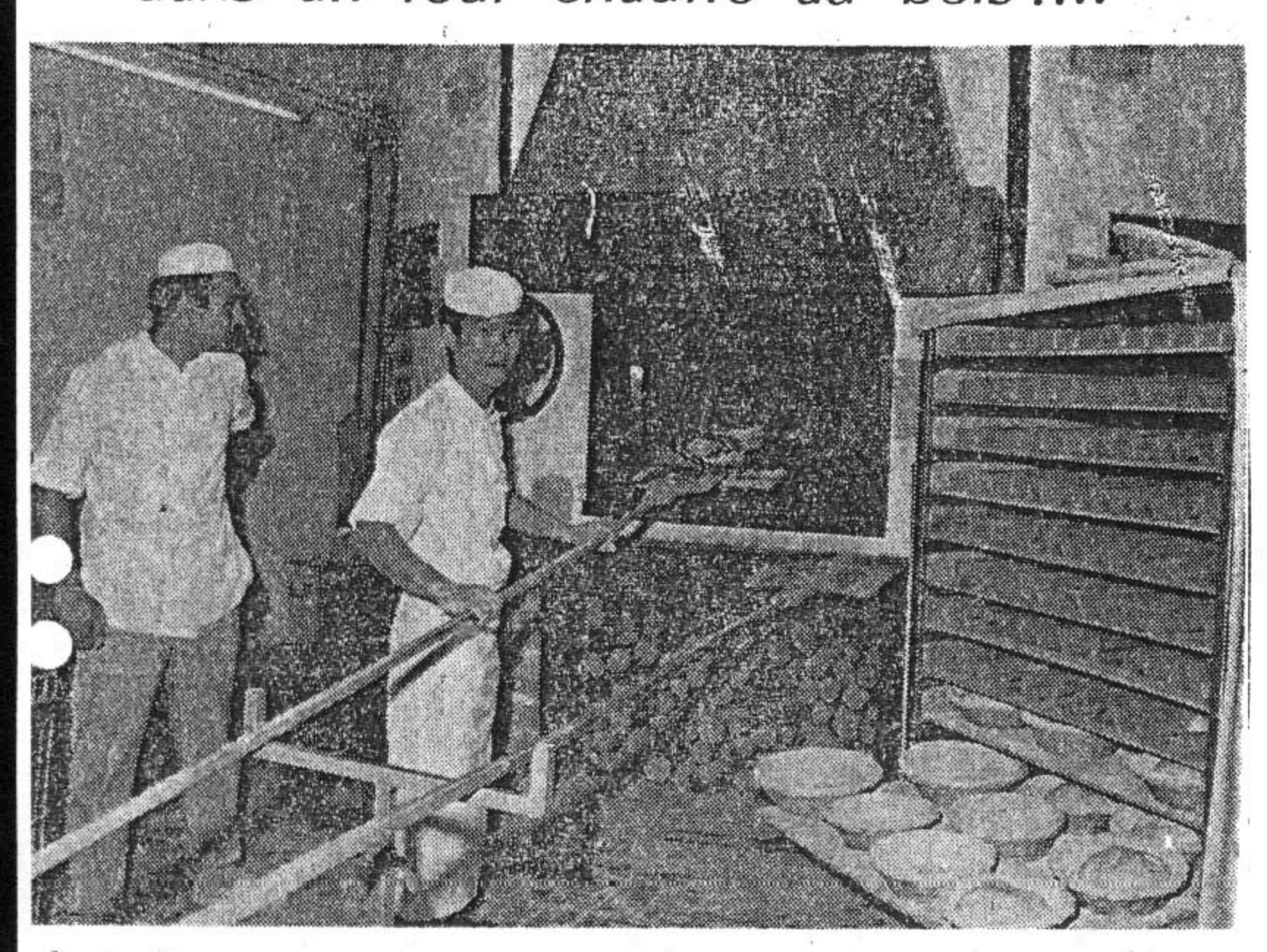
Le JAPON au GÉANT ÉPARGNE

pour étudier sur place la cuisson du pain dans un four chauffé au bois !...



M. KATSUAKI FUJII devant le four du GEANT EPARGNE, à gauche, le chef boulanger du GEANT EPARGNE.

Les méthodes de fabrication et de cuisson du pain telles qu'elles sont pratiquées actuellement au GEANT EPARGNE ont éveillé l'intérêt de nombreux professionnels dans le monde entier.

C'est ainsi que la boulangerie japonaise avait délégué un de ses plus compétents collaborateurs, M. KATSUAKI FUJII qui nous a déclaré :

« Au Japon, nous utilisons les méthodes américaines : fours industriels électriques ou au mazout. De plus, pour la fabrication de la pâte, les pourcentages de gluten sont très importants.

» Les pains se conservent mal et peu de temps, leur saveur est médiocre et leur digestion pénible.

» Par contre, le pain fabriqué au GEANT EPARGNE supporte une longue conservation au cours de laquelle il n'y a aucune altération de la saveur, bien au contraire.

» Sa digestibilité en fait un pain très recherché et son goût de vrai bon pain rappelle le bon vieux temps. »

25 mars 1970

« LA DEPECHE du Midi » — Edition 14 bis

DANS LES SUCCURSALES "EPARGNE"

pain cuit dans un four chauffé au bois

exempt de tous contacts avec goudron, suie, cendres.