

Au Pain Doré

Jean-Louis Mauron

Route de la Rosaire 2

1625 Sâles

<https://www.boulangerie-aupaindore.ch/>

aupaindore@bluewin.ch

Montag geschlossen

Dienstag bis Freitag 06:00-12:00 / 14:00-18:30

Samstag 07:00-12:00 / 14:00-16:00

Sonntag: 07:00-12:00

Präsentation

Das Sâlois-Brot hat nicht wie andere Brote eine jahrhundertealte Tradition, sondern ist eine neue Kreation von Jean-Louis Mauron, Bäcker-Konditor aus Sâles im Greyerzerland. Die vollständige Rückverfolgbarkeit der Produkte ist Teil seiner Geschäftspolitik. Den Weizen produziert ein Landwirt aus dem Dorf, die noch warme Milch stammt von der Käserei nebenan und die Butter und die Eier stammen von Betrieben in Romanens. Jean-Louis Mauron sagt: „Ich wollte aus einem gewöhnlichen ein aussergewöhnliches Brot machen.“ Und aussergewöhnlich ist das Sâlois-Brot zweifellos. Jean-Louis Mauron stellt verschiedene Brotsorten her, wie Bauernbrot mit Milch, Weissbrot, Halbweissbrot, Ruchbrot, Roggenbrot und Zopf. Dabei lässt er den Dingen seine Zeit. Nachdem er den Teig von Hand geknetet hat, lässt er ihn acht Stunden ruhen und formt schliesslich die Brote von Hand. Danach wird das Brot in einem Ofen auf Steinplatten gebacken.

Liens vers [article de blog](#) et [reportage de la RTS](#).

Verkaufsstellen:



- Sâles – Au Pain Doré
- Ursy – Succursale
- Vuisternens-devant-Romont – Magasins Marianne et Laiterie
- Châtelard – Magasin Laurence Rey
- Massonnens – Magasin
- Vaulruz – Denner et Laiterie
- Châtel-Saint-Denis – Denner
- Semsales – Laiterie Piller
- St-Martin – Magasin
- Le Crêt – Laiterie Dunand
- Neirivue – Magasin Chez Mickaël



Produkte

Cuchaule AOP

Sâlois-Brot

- Baguette Jean-Louis (zertifiziert)
- Sâlois-Brot Ruchbrot dunkel (zertifiziert)
- Sâlois-Brot Kastenbrot weiss (zertifiziert)
- Sâlois-Brot Jean-Louis (zertifiziert)
- Sâlois-Brot halbweiss (zertifiziert)
- Sâlois-Brot Bauernbrot in Baguette-Form (zertifiziert)
- Sâlois-Brot Bauernbrot rund (zertifiziert)