



PURER BROTTGENUSS

*unser Bestes*





# Unsere Spezialität mit Schweizer Patent

1993 entwickelte der Bäcker Aimé Pouly in Genf sein Qualitätsbrot „Pain Paillasse“. Seine Besonderheit: die großen Löcher im Inneren, die während der langen Ruhezeit entstehen. 1995 bekam er das Patent, die ersten Lizenzen in der Schweiz waren bald vergeben, 1998 backte die erste Bäckerei im Ausland nach Poullys Rezept.

Aimé Pouly ist Bäcker und Unternehmer mit Weitblick. 1974 kaufte er seinen ersten Betrieb und vergrößerte sich dann kontinuierlich. Dabei hat er es geschafft, Tradition, Qualität und unternehmerisches Denken unter einen Hut zu bringen.

Heute wird die Brotspezialität mit den Zutaten Weizenmehl, Wasser, Salz und Hefe von über 300 unabhängigen Bäckern in der Schweiz angeboten und ist weit über die Grenzen des Landes hinaus bekannt.

Die Herstellungsgeheimnisse des Pain Paillasse werden ausschließlich ausgewählten Fachbäckern anvertraut. Aus der eigens entwickelten Mehlmischung und mit einer speziellen Technik stellen diese Fachkräfte das Pain Paillasse täglich her.



PURER BROTTGENUSS

*unser Bestes*

*Urig und traditionell*



*Paillasse Jammi*



*Paillasse Zopf*





# Werden Sie Pain Paillasse-Bäcker

## *Das Luftige ist unser Bestes*

Bäckermeister Aimé Pouly ließ 1995 sein „Pain Paillasse“ in der Schweiz patentieren. Die unregelmäßige und grobe Porung, die geschmeidige und glänzende Krume sowie die schmackhafte Kruste verleihen der Schweizer Brotspezialität aus Weizenmehl ihren unnachahmlichen Charakter.

Nun ist Pain Paillasse auch in Deutschland als Lizenzprodukt erhältlich.

### **Ihre Vorteile als Pain-Paillasse-Bäcker**

- Es ist Ihr Produkt. Sie können Pain Paillasse als Lizenznehmer exklusiv verkaufen.
- Ihr gesamtes Team erhält eine Fortbildung: vom Kneten bis zum Backen zeigen wir Ihnen alle Herstellungsschritte und -verfahren, die das Qualitätsbrot erfordert. Auch Ihr Verkaufspersonal wird speziell geschult.
- Wir garantieren höchste Qualität. Optik und Geschmack sind ausgezeichnet und rechtfertigen einen hohen Verkaufspreis, den die Kunden gerne bezahlen.
- Pain Paillasse bringt echten Zusatzumsatz. Die Gewinnspanne steigt trotz höherer Materialkosten.
- Das wird Ihre Kunden überzeugen: Das Brot bleibt länger frisch als andere, dazu tragen die besonders lange Gärzeit und die hohe Wasseraufnahme bei.
- Nur Qualitätsbäcker dürfen Pain Paillasse herstellen. So unterstreichen Sie Ihren guten Ruf und bleiben im Gespräch.
- Wir unterstützen Sie durch dynamisches Marketing und Werbung.

## *für jeden Geschmack*



*Paillasse Kell*



*Paillasse Kürbis*



*Paillasse Feta*





# Pain Paillasse: das Variantenreiche

Nach der Rezeptur von Aimé Pouly wird das Brot aus hochwertigen Rohstoffen in drei Grundsorten gebacken:

**Paillasse Hell:** mit heller, knuspriger Kruste und grobporiger, weicher Krume.

**Paillasse Dunkel:** mit knuspriger Kruste und grobporiger, dunkler Krume.

**Paillasse Rustick:** mit verschiedenen Samen und Körnern und rustikalem Charakter.

Verfeinert mit weiteren Zutaten entstehen unzählige Geschmacksvarianten, wie zum Beispiel

**Paillasse Feta:** mit unvergleichlich mediterranem Geschmack dank Feta-Käse, Paprika und Peperoni.

**Paillasse Kürbis:** aromatisch herbstlicher Brotgenuss.

**Paillasse Nuss:** die herzhafteste Abwechslung, verfeinert mit Pinienkernen, Haselnüssen und Walnüssen.

**Paillasse Schweizer Knoten:** ein echter Hingucker, ob zum Frühstück oder später. **Schon probiert?**



# Der Steckbrief des Pain Paillasse

Besonderes Merkmal des Brotes ist die großporige Krume. Das Brot aus Weizenmehl, Wasser, Salz und Hefe hat einen intensiven Geschmack. Durch seine lange Gärzeit bleibt es mehrere Tage frisch und behält dabei sein volles Aroma.



**Optik:**

Einzigartige Form, jedes Brot ein Unikat

**Kruste:**

Knusprig splittrige Brotkruste

**Krume:**

Durchweg unregelmäßiges Porenbild

**Krumen-Färbung:**

Cremerfarben

**Geschmack:**

Süßlich-fruchtig

**Hervorstechendes Aroma:**

Karamel-Butter

**Geruch:**

Aromatischer Brotduft



PURER BROTGENUSS

*unser Bestes*

## Wir unterstützen Sie in Sachen Werbung

Als Lizenzgeber für Deutschland stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite. Wir wissen, wie man ein solches Produkt vermarkten muss und unterstützen Sie auf vielfältigste Weise. Denn: Ihr Erfolg ist auch unser Erfolg.

Bei uns erhalten Sie nicht nur die Lizenz, sondern auch wichtige Informationen, eine umfassende Schulung sowie verschiedene Werbematerialien wie Flyer, Deckenhänger, Aufsteller, Brottüten und mehr.

Wir stellen Ihnen das Logo und unser Know-how zur Verfügung und lassen uns für Sie immer wieder Neues einfallen, um die Marke Pain Paillasse noch bekannter zu machen.

**Sie sind das Brotfachgeschäft – wir der Spezialist für Getreideverarbeitung.**

**Nutzen Sie unser breites Angebot an Spezialmehlen. Unser Verkaufsteam steht Ihnen für Auskünfte gerne zur Verfügung.**

Wir haben Ihr Interesse geweckt?

Oder haben Sie noch Fragen?

Nutzen Sie einfach unser Kontaktformular per Fax, im Internet oder rufen Sie uns an – wir sind gerne für Sie da.

Ihr Markus Mönch  
Paillasse Deutschland







# ...noch mehr Genuss

NATÜRLICH · TRADITIONELL · URSPRÜNGLICH · HANDWERKLICH

Probieren Sie doch noch unsere anderen, ganz urtypischen Brotsorten „Sant'Abbondio“, „Huus Brot“, „Pain du Soleil“ und „Mühlenstolz“ und kommen

Sie auf den Genuss.

**Nehmen Sie einfach Kontakt mit uns auf!**



**MÖNSHEIMER MÜHLE**

Paillasse Deutschland

Decker + Mönch GmbH & Co. · Mönshheimer Mühle  
Pforzheimer Straße 8 · D-71297 Mönshheim

Tel.: +49 (0) 70 44 / 9 11 55-0

Fax: +49 (0) 70 44 / 9 11 55-90

[info@paillasse.de](mailto:info@paillasse.de)

[www.paillasse.de](http://www.paillasse.de)