

Boulangerie - Alfred Seel Maître boulanger
96049 Bamberg, en Allemagne



Bäckerei Seel



Croissant de Bamberg depuis 1427

L'art du métier avec tradition

La plus vieille boulangerie dans cette ancienne ville impériale et épiscopale, au centre de la cité médiévale.

Ici on élabore encore du bon pain, cuit selon les traditions d'autrefois.

Une de leur spécialités, connue et appréciée dans toute la région: c'est le "Croissant de Bamberg", avec sa forme originale et son inimitable goût de beurre.

Evoquée par des chroniques dès le 15e siècle, l'entreprise fut acquise par la famille Seel en 1912, puis retransmise jusqu'à nos jours par 4 générations successives. De nombreux prix et distinctions récompensent l'engagement des patrons boulangers et leurs compagnons.

Pourtant cette entreprise n'est pas seulement enracinée dans les vieilles traditions, elle est également ouverte aux nouvelles technologies



“ Nous possédions depuis de nombreuses années un adoucisseur traditionnel pour traiter notre eau très dure. Malgré cet équipement, les cannes à buée de notre four furent régulièrement bouchées par des dépôts calcaires durs comme de la pierre. Les libérer de ce tartre a toujours été un travail long et pénible.”



Chaque boulanger connaît l'importance d'une eau de qualité pour réussir son pain et sa pâtisserie. C'est pour cette raison que nous avons pris la décision de rechercher une autre voie, plus naturelle pour traiter notre eau. Et c'est chez EWO que nous l'avons trouvée.

“ Au courant de l'automne 2013, nous avons fait démonter notre adoucisseur, et nous l'avons remplacé par un appareil EWO Dolomit 1”1/4 pour traiter notre eau naturellement.

Après plusieurs mois d'utilisation, je ne peux que confirmer les résultats positifs de cet investissement. Les cannes à buée sont à présent faciles à nettoyer. Un simple rinçage suivi d'un essuyage suffit. La machine à café ne nécessite plus aucun entretien, ni de détartrage depuis ce jour.”

Nous sommes très satisfaits de cette technologie et c'est avec plaisir que nous la recommandons.

Avec l'aimable autorisation de
Alfred Seel - Maître boulanger

www.baeckerei-seel.de

