



- Promotions mensuelles Les Saveurs du pain :
  - Pain Hercule
  - Panettone et Panettone Plus +
- Programme des promotions pour le premier semestre 2011
- Qualité récolte 2010 : résultats de nos analyses et recommandations
- FBK : du 23.01 au 27.01.2011
  - Venez nombreux nous retrouver au stand no 96 de la halle 130
  - Concours pièces artistiques François Wolfisberg
- Rappel futé : un numéro d'appel gratuit pour passer vos commandes !
- Event La Favorite : une belle journée ensoleillée dans les vignes valaisannes

Groupe Minoteries SA,  
Granges-près-Marnand :  
026 668 51 11  
Moulins de Sion:  
027 323 33 17



## Promotion mensuelle : Pain Hercule

No article : 1530.25

Sacs de 25 kg

### Description :

Pain rustique aux céréales broyées

### Déclaration consommateur :

Farine de froment, farine de seigle, flocons d'avoine, farine d'orge, farine de millet, levure, sel, gluten, levain sec, germes de blé, agent de traitement de la farine (acide ascorbique)

**Prix standard** : Frs 189.-- / 100 kg

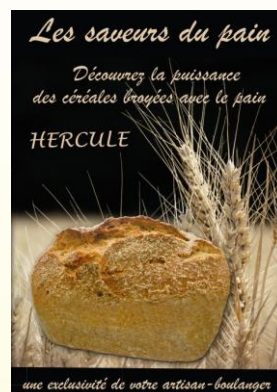
**Prix promotionnel** : Frs 179.--\* / 100 kg

**Validité de l'offre** : livraisons du 1<sup>er</sup> au 30 novembre 2010

\* Vous profiterez en plus de toutes les conditions spéciales dont vous bénéficiez habituellement à savoir : rabais de livraison, conditions de paiement, rabais Mino-Farine, etc.

### Matériel publicitaire :

- Affiche promotionnelle A4 gratuite pour le magasin à commander auprès de votre conseiller régional **ou lors de votre commande de farine au no 026 668 52 00**
- Recette Pain Hercule du classeur de recettes Mino-Farine ou à commander idem que les affiches



*Panettone* Plus +

No article : 1171.25

Sacs de 25 kg

### Description :

Préparation à base de farine de froment et de levain agissant comme starter pour l'élaboration de base du Panettone

### Ingrédients :

Farine de froment, levain sec, émulsifiant (E471), arômes

**Prix standard** : Frs 323.-- / 100 kg **Prix promotionnel** : Frs 313.--\* / 100 kg

## Panettone

No article : 1169.25

Sacs de 25 kg

### Description :

Farine de froment spécialement conçue pour l'élaboration de Panettone selon la méthode traditionnelle avec levain chef

**Prix standard** : Frs 160.-- / 100 kg **Prix promotionnel** : Frs 150.--\* / 100 kg

### Validité des deux offres Panettone :

Livraisons du 1<sup>er</sup> au 30 novembre 2010

- Affiche promotionnelle A4 gratuite pour le magasin à commander auprès de votre conseiller régional **ou lors de votre commande de farine au no 026 668 52 00.**
- Recette Panettone du classeur de recettes Mino-Farine ou à commander idem que les affiches



# Programme de promotions

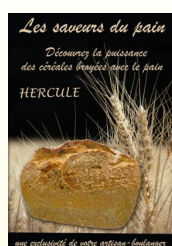
La nouvelle année approche à grands pas !  
Voici notre programme de promotions Les Saveurs du pain  
Qui vous aidera à planifier vos actions du premier semestre 2011.



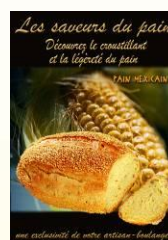
**JANVIER :** Flocona



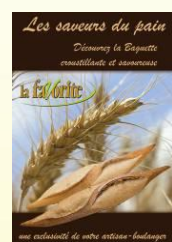
**FEVRIER :** Spelta



**MARS :** Hercule



**AVRIL :** Mexicain  
Mino-Milk



**MAI :** Favorite



**JUIN :** Multicéréales



**FBK 2011** du 23 au 27 janvier 2011

Tout le Team Mino-Farine se réjouit de vous recevoir  
au stand no 96 de la halle 130  
et se prépare avec enthousiasme à vous réserver un accueil  
chaleureux avec quelques surprises...

Nous saisissons l'occasion pour inviter d'ores et déjà **les professionnels de la boulangerie** qui ont la fibre artistique, à exposer durant la FBK 2011 des pièces artistiques (*formidable vitrine de promotion de la boulangerie artisanale*) en participant au

## 5<sup>ème</sup> CONCOURS PIECES ARTISTIQUES DE BOULANGERIE « François Wolfisberg »

**Intéressé(e)?** N'hésitez pas à vous inscrire par mail  
jusqu'au **20.11.2010**

à l'adresse suivante: [f.wolfisberg@wolfisberg.org](mailto:f.wolfisberg@wolfisberg.org)  
en y indiquant votre nom, prénom, âge, rue, NPA, lieu  
ainsi que votre no. de tél.





## Rappel futé

N'oubliez pas nos numéros de téléphone gratuits pour passer vos commandes !

Granges-Marnand ☎ 0800 551 559  
☎ 026 668 52 22

Sion ☎ 0800 552 490  
☎ 027 322 71 23

## Event Favorite du 13 octobre 2010

Une magnifique journée de vendanges  
sous le soleil valaisan  
en compagnie du Club La Favorite



Pour sa deuxième édition, la sortie annuelle La Favorite s'est déroulée dans les vignes de la Cave de Montorge sur les hauts de Sion, l'occasion pour le Team Mino-Farine de remercier tous les ambassadeurs de la Baguette Favorite.

Ce fut un chaleureux moment de partage et de convivialité que nous avons échangé autour d'une traditionnelle brisolée après avoir récolté le raisin sous un beau soleil automnal.

Le paysage exceptionnel des coteaux valaisans et le souvenir de nos partenaires artisans boulangers vendangeant avec nous dans la bonne humeur restera dans nos mémoires. Nous nous réjouissons d'ores et déjà de la cuvée 2011 que nous partagerons avec vous!

**Un grand MERCI à tous les participants pour leur présence et la confiance qu'ils nous témoignent chaque jour et rendez-vous pour une nouvelle aventure en 2011.**



## Qualité récolte 2010



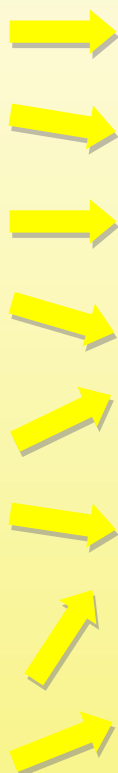
De manière générale, la récolte 2010 se caractérise par une bonne qualité malgré quelque cas de germination sur pied dans certaines régions de Suisse allemande. Les teneurs en protéines et en gluten humide sont supérieures à celles de 2009.

Une légère hausse des contaminations en mycotoxines par rapport à la récolte précédente a été constatée. Sachant que le taux de contamination de la récolte 2009 était très faible, il n'y a rien d'alarmant avec cette situation. Nous nous trouvons au même niveau qu'avec la récolte 2008. De plus chaque lot de blé est contrôlé et libéré avant utilisation sur nos différents sites de production.

Afin de garantir un passage fluide de l'ancienne à la nouvelle récolte, nous augmentons progressivement la quantité de la récolte 2010 dans nos moutures sur plusieurs mois. Nous adaptons également nos mélanges de blé afin d'obtenir des farines équilibrées. Tout ceci se fait sous le contrôle constant des analyses de laboratoire et des panifications. Avec ses compétences techniques, notre équipe de meuniers optimise continuellement la qualité de nos produits. Nous pouvons ainsi vous garantir, également à l'avenir, une très bonne qualité de farine. Par la même occasion, nous souhaitons vous donner quelques informations sur la qualité de la récolte 2010, ainsi que d'éventuelles recommandations pour la panification :

### Différence de qualité par rapport à 2009

- Absorption d'eau
- Relâchement
- Energie de la pâte
- Rapport à l'extenso
- Gluten
- Zélény (qualité du gluten)
- Amylogramme
- Temps de chute



Le paramètre qui a principalement changé est la viscosité maximale ; le résultat du test de l'amylogramme est plus élevé que les années précédentes. Ceci montre une activité enzymatique (amylasique) très faible. L'évolution de l'absorption d'eau varie selon les variétés et les régions et le relâchement de la pâte est satisfaisant. Les teneurs en protéines et en gluten humide sont bonnes, elles sont plus élevées qu'en 2009. Le gluten est moins ferme, l'activité des protéases est donc qualifiée de normale. Quant aux paramètres de l'extenso-gramme, l'énergie de la pâte reste équivalente à l'an dernier mais le rapport est légèrement inférieur. Ceci confirme un gluten plus extensible qu'en 2009.

Avec la récolte 2010, nous restons avec des conditions normales. De plus, comme nous optimisons et équilibrons continuellement la qualité de la farine, les paramètres de panification peuvent être maintenus aux conditions standards. Ceci-étant, vous trouverez ci-dessous quelques conseils techniques qui peuvent être appliqués de manière ciblée afin d'optimiser la qualité du produit final.



En cas de problèmes, n'hésitez pas à contacter nos spécialistes.

<p><b>Agents de traitement de la farine</b></p>	<p>Bien que le gluten soit moins ferme que l'année dernière, nous vous recommandons de doser prudemment les additifs renforçant le gluten comme l'acide ascorbique ou l'acérola.</p> <p>Quant à l'ajout de produits enzymatiques (malt, etc.), ils peuvent être adaptés à la qualité de la nouvelle récolte mais toujours de manière ciblée. Une dénaturation enzymatique de l'amidon permet une bonne fraîcheur de la mie et une belle coloration de la croûte. Sachez que, selon le besoin, nous dosons déjà d'infime quantité de farine de malt d'orge afin d'obtenir un équilibre enzymatique dans nos farines.</p>
<p><b>Absorption d'eau - Hydratation</b></p>	<p>Vous n'avez pas besoin d'adapter les recettes. Nous faisons le nécessaire en amont afin de garantir un produit stable.</p>
<p><b>Pétrissage</b></p>	<p>Les temps de pétrissage peuvent être maintenus. Cependant, afin d'obtenir une texture optimale du gluten, le temps de pétrissage (2<sup>ème</sup> vitesse) doit être suffisant tout en faisant attention à la température de la pâte.</p> <p>Nous vous rappelons que selon le type de pétrin, quantité de pâte ou le rapport eau-farine, les temps de pétrissages varient.</p>
<p><b>Conduite de pâte</b></p>	<p>Si nécessaire, un rabat peut être effectué et le temps de pointage réduit. La tolérance à la mise au four est à surveiller, enfourner plus jeune si nécessaire ou baisser légèrement la température des chambres de pousses. Pour les diagrammes en pousse lente ou contrôlée, les paramètres « normaux » peuvent être maintenus. Suivant le cas, des adjuvants de panification peuvent être utilisés afin d'optimiser la qualité du pain.</p>
<p><b>Cuisson</b></p>	<p>La température du four n'a pas besoin d'être modifiée.</p> <p>La couleur de la croûte est en relation avec la modification de structure de l'amidon, influencé par le type de conduite de pâte utilisé et l'ajout de produits enzymatiques.</p>