



Tomates Chili

Fines Herbes



PAIN CUIT AU FOUR À BOIS



- Promotions mensuelles :
Les Saveurs du pain :
Découvrez le subtil mélange des 9 céréales et graines du pain Multicéréales
- Inscrivez-vous à La Cyclotourisme La Favorite
Du 4 juillet 2010
- Les Saveurs du Monde :
Innové avec des variations de sandwiches savoureux et originaux
- Concours estival Banette :
Une enseigne dynamique dans la tradition de la boulangerie artisanale
- Le pétrissage :
Phase déterminante d'un bon pain
- Four à bois:
Encore quelques dates disponibles pour un Event qui marquera les esprits !
- Pain Balance :
Déclinez cette spécialité en sandwiches sains et naturels : un succès garanti

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





Promotion mensuelle Les Saveurs du pain: No article : 1531.25 Sacs de 25 kg

Description :

Un pain au goût extraordinaire composé d'un mélange équilibré de 9 céréales et graines

Ingrédients :

Farine de froment, graines de lin, gluten, flocons d'avoine, farine d'orge, farine de seigle, farine de riz, graines de tournesol, graines de millet, semoule de maïs, farine de malt d'orge

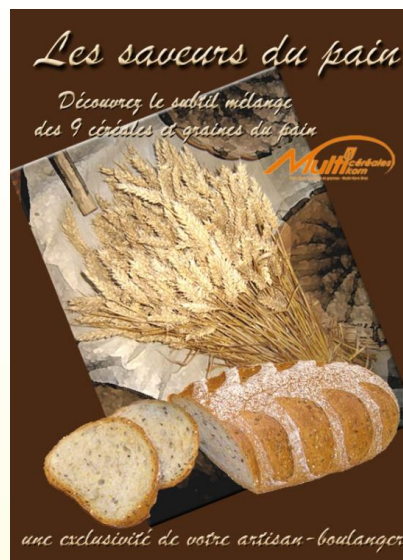
Prix standard : Frs 219.-- / 100 kg

Prix promotionnel : Frs 209.--* / 100kg

Validité de l'offre :

livraisons du 1^{er} au 30 juin 2010

* Vous profitez 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 :

- 100 cornets « La Passion du pain » gratuits par sac de 25 kg.
- Affiche promotionnelle A4 ou A3 gratuite pour le magasin à commander auprès de votre conseiller régional **ou lors de votre commande de farine au no 026/668.52.00.**

Profitez également de nos prochaines actions promotionnelles



- Crustigrains du 01.09.2010 au 30.09.2010
- Mino-force nature et PB du 01.09.2010 au 30.09.2010
- Pain courge du 01.10.2010 au 31.10.2010



La Cyclotourisme est de retour

Inscrivez-vous seul, en équipe ou en famille
à l'un des 3 parcours autour du Lac de Neuchâtel de l'édition 2010
de la course La Favorite

Parcours A : 131 km avec 1200 m de dénivellation

Parcours B : 75 km avec 800 m de dénivellation

Parcours Kids et familles: 25 km

Information sur www.cyclo-lafavorite.ch ou www.minofarine.ch

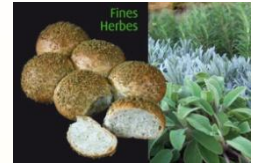
Le team **la favorite** se réjouit de vous accueillir nombreux
à cet événement sportif, convivial et chaleureux !



Les Saveurs du monde prêtes pour l'été : Des sandwichs croustillants, innovants et savoureux pour les beaux jours!



Déclinez les Saveurs du Monde en une multitude de versions à la viande ou au fromage, au poisson ou aux légumes et jouez avec la subtilité de chaque épice pour étonner vos clients.



Avez-vous essayé les flûtes au sel ou les baguettes aux Saveurs du Monde ?
Des idées originales pour un régal exotique à ne pas manquer !

1722.02 extrudé Saveur Fines Herbes, 2kg
1725.02 extrudé Saveur Tomates Chili, 2kg

Prix standard : Frs 300.-- / 100 kg

Matériel publicitaire :

- Affiche promotionnelle A4 pour le magasin à commander auprès de votre conseiller régional ou lors de votre commande de farine au 026/668.52.00



GRAND CONCOURS ESTIVAL

Rejoignez la grande famille Banette et partagez l'amour du bon pain dans la tradition de la boulangerie artisanale



Durant cet été, nous proposons un grand concours Banette à tous nos licenciés, afin de valoriser leur image, créer une animation dans les points de vente et présenter la philosophie Banette à leur clientèle.

C'est ainsi que chaque Banetier permettra à 32 de ses clients de gagner un des magnifiques prix prévus et qu'il pourra organiser un Event particulier pour la remise des lots ses heureux gagnants.

Un contact convivial et chaleureux avec les consommateurs à ne pas manquer et l'occasion de se profiler de manière différente grâce à un concept et des produits uniques et authentiques et un contact direct avec les clients !

Si vous aussi vous souhaitez connaître la philosophie Banette ou devenir licencié, contactez sans plus attendre votre conseiller Mino-farine ou notre service interne au 026/668.51.11.

Nous nous réjouissons de répondre à toutes vos questions !



Le pétrissage : phase déterminante d'un bon pain

Suite aux articles parus dans la presse professionnelle lors de la récolte de céréales panifiable 2009 notre maître-boulangier est intervenu à plusieurs reprises auprès de clients pour des problèmes de panifications.

Les recommandations avaient été de ne pas trop pétrir les pâtes, un bon frasage étant suffisant ! Les conséquences d'un pétrissage plus court furent simples :



- Texture de pâte non homogène
- Tolérance des pâtons plus courte
- Développement des produits au four plus faible



Le pétrissage est la première étape importante qui lie les éléments de base (farine, eau, sel et levure). Cette phase est déterminante dans le processus de fabrication car elle prédétermine les paramètres « pains ». Une pâte pétrie est « bonne » lorsque la texture est homogène et lisse et la température est cadrée (25°C).

Les farines Mino répondent à un cahier des charges rigoureux et respectent des critères de régularité linéaire dans le temps. Les contrôles de qualité réalisés systématiquement permettent d'appliquer les corrections nécessaires lors de la fabrication afin que l'artisan boulangier puisse obtenir une pâte régulière, avec les critères qui lui sont propres sans devoir adapter continuellement ses recettes.

En résumé: avec les farines Mino « NE CHANGEZ RIEN ! »

Four à bois Mino-farine : Encore quelques dates disponibles



PAIN CUIT AU FOUR À BOIS



Profitez-vous aussi de notre service personnalisé et du soutien de qualité de nos boulangers « mobiles » pour organiser une animation conviviale qui marquera votre clientèle.

La délicieuse odeur du pain cuit au feu de bois attisera les appétits et attirera les passants qui pourront ainsi découvrir vos spécialités et votre métier.

Une expérience unique pour les petits et les grands !

Réservation et informations au 026/668.51.11



Un pain au goût unique

**riche en fibres alimentaires et qui facilite
la digestion grâce à son effet prébiotique**



Cette nouvelle spécialité Mino-farine répond à une réelle attente des consommateurs. En effet, les problèmes digestifs sont une source de désagréments qui gênent de plus en plus de personnes confrontées à une alimentation moderne ne répondant pas aux besoins de leur organisme.

Proposez donc à votre clientèle des sandwiches **sains et équilibrés** à base de pain Balance, et déclinez les garnitures autour de ce thème : Un succès garanti !

