

**Nouveau
maître-boulangier
mino-farine**



mino  force



mino  force



- Du changement chez Mino-Farine
Sébastien Knecht : nouveau maître-boulangier
- Promotions mensuelles
Les Saveurs du pain
 - Avec le pain Crustigrains
 - Et nos produits de panification
Mino-Force Nature et Mino-Force PB
- La Cyclotourisme la Favorite du 4 juillet 2010 : Une 8ème édition avec plus de 600 participants
- Event la Favorite
Un moment de détente en compagnie de nos partenaires dans les vignobles valaisans
- Récolte 2010 : Les moissons sont terminées
Avec l'assortiment Mino-Farine, vous ne devrez rien changer!

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





Du changement chez Mino-Farine

Nous avons le plaisir de vous annoncer l'engagement de **Monsieur Sébastien Knecht**, notre nouveau maître-boulangier qui a rejoint le team Mino le 1^{er} août 2010. Monsieur Knecht, qui est au bénéfice d'une large expérience professionnelle et titulaire d'une maîtrise fédérale de boulanger-pâtissier vous apportera tout le soutien et le service à disposition de nos clients.

Monsieur Patrice Bernard, quant à lui, a décidé de donner une nouvelle orientation à sa vie professionnelle. Nous tenons à le remercier très chaleureusement pour son engagement et les compétences qu'il a partagées durant ces six dernières années avec notre groupe et nos clients et lui souhaitons plein succès pour l'avenir.

Nous vous assurons que nous poursuivrons, également dans le futur, la voie que nous avons tracée, à savoir : l'écoute, le partenariat ainsi que des produits et des services de qualité. Nous espérons que vous réserverez un excellent accueil à notre nouveau collaborateur qui sera, nous en sommes convaincus, une interface et un appui de qualité pour l'artisanat boulanger.

Promotion mensuelle Les Saveurs du Pain

Art. no : 1574.25
Sacs de 25 kg



Description :

Pain à graines très savoureux et particulièrement croustillant

Ingrédients :

Farine de froment, graines de tournesol, graines de lin, farine de seigle, gluten, farine de malt torréfié (orge), agent de traitement de la farine (acide ascorbique)

Prix standard : Frs 219.-- / 100 kg

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

Validité de l'offre : livraisons du 1^{er} au 30 septembre 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 :

- Sur demande lors de votre commande, 100 cornets à pain
- Affiche promotionnelle A4 gratuite pour le magasin à commander auprès de votre conseiller régional **ou lors de votre commande de farine au no de tél. 026 668 52 00**
- Recette Pain Crustigrains du classeur de recette Mino-farine ou à commander idem que les affiches

Profitez également de nos prochaines actions promotionnelles

- Pain courge au mois d'octobre
- Pain Hercule et Panettone au mois de novembre

Promotion spéciale automne, Produits de panification

mino force Nature Art. no 1154.25

Description :

Améliorant de panification sans additifs de type E pour des pains véritablement « Nature », gros pains, pains spéciaux et petite boulangerie à l'eau



Avantages :

- multi-produits,
- multi process,
- meilleure absorption,
- meilleure saveur des pains,
- mie plus moelleuse,
- meilleure conservation,
- meilleur rendement

Prix standard : Frs 540.-- / 100 kg

Prix promotionnel : Frs 515.--* / 100 kg

mino force PB Art. no 1155.25

Description :

Améliorant de panification pour petite boulangerie au lait et viennoiseries

Avantages :

- multi-process,
- meilleure absorption,
- meilleur développement au four,
- meilleur croustillant,
- meilleure saveur des produits

Prix standard : Frs 590.-- / 100 kg

Prix promotionnel : Frs 565.--* / 100 kg



*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.

Validité de l'offre Mino-Force Nature et PB : **livraisons du 1^{er} au 30 septembre 2010**

N'hésitez plus à essayer nos deux produits et profitez des nombreux avantages qu'ils vous apporteront quotidiennement dans votre production!

Nos spécialistes, Messieurs Patrice Bernard et Sébastien Knecht sont à votre disposition pour tout renseignement complémentaire
au 079 705 72 82

Cyclotourisme la Favorite

Une 8ème édition sous le signe du soleil

Au matin du 4 juillet dernier, 600 amateurs de cyclisme sont prêts au départ devant la patinoire d'Yverdon-les-Bains. Trois parcours offrent à chacun la chance de participer à cette épreuve non chronométrée, seul, en famille, entre amis ou en groupe improvisé. Les coureurs du grand circuit ont affronté 131 km autour du lac de Neuchâtel, en passant notamment par Colombier et le Mont Vully alors que ceux du parcours de 75 km, longeaient le lac jusqu'à Saint-Aubin pour revenir sur Yverdon en passant par Provence, Baulmes, Method et Orges. Sur la route, l'esprit d'équipe s'est formé dans le peloton et la bonne humeur régnait, même si parfois, les montées ont été épuisantes. Les postes de ravitaillement, où des équipes souriantes et chaleureuses attendaient les sportifs, étaient les bienvenues pour une petite pause de récupération. A l'arrivée, une Pasta-Party pour les concurrents, leur famille et supporters fut un moment d'échange et de convivialité très apprécié devant la diffusion des images de la course sur écran géant.



Rendez-vous pour la 9ème édition le 3 juillet 2011 à tous les amoureux de la petite reine et les supporters inconditionnels de la Baguette la Favorite !



EVENT *la favorite* 2010

Un moment de détente en compagnie de nos partenaires

Pour remercier nos clients artisans boulangers de leur fidélité à **notre Baguette la Favorite**, nous organisons une journée de vendanges en Valais qui se déroulera le mercredi 29 septembre 2010 ou le mercredi 6 octobre 2010 en fonction de la maturité du raisin. Tout le team Mino-Farine se réjouit d'accueillir les patrons et patronnes ambassadeurs de *la favorite* pour une petite pause chaleureuse qui permettra à tous les participants de partager quelques instants de convivialité et de bonne humeur dans un cadre exceptionnel.

Au plaisir de vous retrouver nombreux !

Nouvelle récolte 2010

Les moissons sont terminées !



Un grand Merci à nos partenaires agriculteurs pour le travail de qualité qu'ils ont accompli pour cette campagne.

Comme chaque année, ils nous fournissent des céréales de qualité auxquelles nous apporterons notre expérience et notre savoir-faire afin de vous garantir des farines régulières adaptées à vos besoins. La nouvelle récolte étant actuellement en cours d'analyse, nous vous communiquerons nos recommandations dès que toutes les valeurs seront connues. Néanmoins, nous pouvons d'ores et déjà vous confirmer que nous adapterons tous nos produits à nos matières premières afin que vous n'ayez en principe pas à modifier vos recettes.



**En résumé : Avec Mino-Farine, ne changez rien
Appliquez simplement nos recettes!**

