



- Promotion mensuelle Les Saveurs du pain : Avec le pain Courge
- Panettone : la saison approche...
- Banette : Un concept et une philosophie ! Adhérez vous aussi à l'enseigne Banette
- Pane di Sant'Abbondio : Un produit sain et naturel au doux parfum des vallées tessinoises
- Pain Balance : Un produit sain dans l'air du temps

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





Promotion mensuelle Spécial Halloween

No article : 1579.25
Sacs de 25 kg

Description :

Pain aux graines de courge et à la mie dorée, mélange subtil de courge et de maïs

Déclaration consommateur :

Farine de froment, eau, graines de courge (10%), semoule de maïs, levure, sel, gluten, levain sec, agent de traitement de la farine (acide ascorbique)

Prix standard : Frs 288.-- / 100 kg

Prix promotionnel : Frs 278.--* / 100 kg

Validité de l'offre : livraisons du 1^{er} au 31 octobre 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 :



- Rotair
- 100 cornets à pain gratuits par sac de 25 kg
- 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 Courge du classeur de recette Mino-Farine ou à commander idem que les affiches



Profitez également de notre prochaine action promotionnelle

- Farines Panettone et Panettone Plus +
 - Pain Hercule

du 1^{er} au 30 novembre 2010

Panettone : la saison approche...

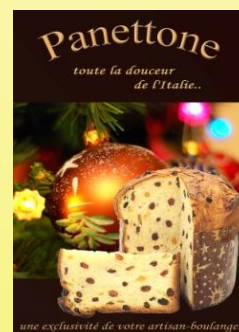
A vos agendas : 20.10.2010 formation Panettone



Préparer les fêtes de fin d'année en mettant l'accent sur la fameuse spécialité italienne qui ravit les gourmands et inscrivez-vous sans tarder à notre formation qui se déroulera à notre Moulin de Granges-près-Marnand.

Ce produit traditionnel, moelleux et aéré, truffé de petits fruits confis ou de pépites de chocolat, étonnera votre clientèle et fera à coup sûr sensation dans votre boulangerie.

Renseignements auprès de notre secrétariat au 026 668 51 11 ou de nos maîtres-boulangers, Messieurs Patrice Bernard au 079 705 72 82 ou Sébastien Knecht au 079 897 30 24.





Adhérer au concept enseigne: Un véritable gage de qualité

Plus qu'un concept, c'est une philosophie enrichie d'une gamme complète de produits boulangers artisanaux

Du bon pain frais, pétri, cuit et vendu sur place !

Pour les amoureux du bon pain, Banette est la garantie d'une qualité optimale dans le respect de la tradition française, grâce à une démarche et un suivi permanent de toute la filière du pain.

Rejoignez la famille des Artisans Boulangers Banette

et démarquez-vous avec des produits typiques français d'une grande notoriété.

Banette, c'est aussi une marque qui vit et qui vous donne la possibilité d'animer régulièrement vos points de vente avec des concours, des dégustations et des actions spéciales.

Nouveau Grand concours national Banette pour l'automne 2010 :

L'occasion pour nos Banetiers de se rapprocher de leur clientèle, de lui faire découvrir leurs produits conçus dans la tradition de la boulangerie artisanale



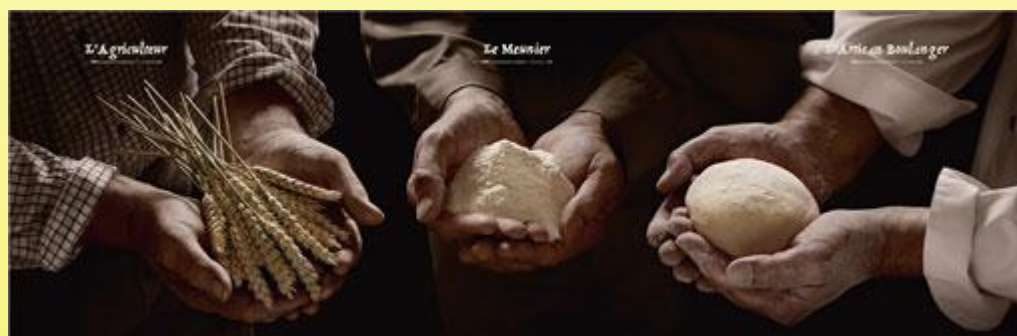
1^{er} prix : un week-end pour deux personnes à Paris

ainsi que 32 autres prix qui combleront les consommateurs et permettront aux boulangeries de créer une animation dans leurs points de vente

Pour tout savoir sur Banette,
appelez votre conseiller Mino-Farine
ou contactez-nous rapidement au
026 668 51 11.

Nous nous réjouissons de répondre à toutes vos questions et de vous présenter notre nouveau concept adapté tout spécialement au marché suisse.

Avec Banette, partageons l'amour du bon pain dans la tradition de la boulangerie artisanale



IL PANE DI SANT'ABBONDIO

*Un pain sain et naturel
au doux parfum des vallées tessinoises*

Dégustez et savourez...



une exclusivité de votre artisan boulanger

Un produit breveté sous licence

Ce pain de qualité, aux nombreuses vertus nutritives, est un produit sain et naturel, pour le plaisir des yeux et des papilles.

Il a été développé par l'artisan boulanger Renato Gobbi et doit son nom au charmant village tessinois de Sant'Abbondio.

Si vous souhaitez vous aussi devenir licencié Il Pane di Sant'Abbondio, contactez-nous au 026 668 51 11 ou adressez-vous à votre conseiller Mino-Farine qui se tient à votre entière disposition pour vous présenter le produit et son concept.

Vous bénéficierez de notre formation technique et de notre soutien commercial pour valoriser ce pain au doux parfum des vallées tessinoises.

Pain Balance :

Un pain clair, à graines, **facilitant la digestion**, riche en fibres alimentaires et avec effet prébiotique



Un produit au goût unique qui répond à une réelle attente des consommateurs !

Balance
mon pain, mon équilibre
der gesunde Brotgenuss

Facilite la digestion
• riche en fibres alimentaires
• avec effet prébiotique

Begünstigt die Verdauung
• reich an Nahrungsfasern
• mit präbiotischer Wirkung

Affiche promotionnelle

Balance
mon pain mon équilibre

- ✓ Facilite la digestion
- ✓ Riche en fibres alimentaires
- ✓ Effet prébiotique
- ✓ Pain clair et aéré
- ✓ Goût subtil (graines & fibres de fruits)

*Une portion journalière de 100 gr de Pain Balance vous permet de compléter de façon optimale une alimentation saine et équilibrée.

Une exclusivité de votre artisan boulanger

Argumentaire vendeuse

Balance
mon pain mon équilibre

STABILISATION DE LA BONNE FLORE INTESTINALE

Même fibre fermentable pour un rôle clé au niveau de l'équilibre de votre organisme.

Actes antioxydants? Contient plusieurs séléniums, calcium, fer et sélénium. C'est pourquoi il est possible de réduire considérablement le risque de cancer colorectal, aide à développer la fonction cardiovasculaire et à réduire les problèmes digestifs.

Le régime alimentaire équilibré et abondant est le meilleur aliment pour la santé. Le Pain Balance est un produit alimentaire qui favorise la bonne flore intestinale, agit sur la digestion, aide à développer la fonction cardiovasculaire et à réduire les problèmes digestifs.

Composition de la fibre fermentable avant et après le pain d'équilibre.

Les caractéristiques protectrices:

- production de substances qui protègent la flore intestinale
- abaissement du cholestérol
- production de composés antioxydants contre l'action des radicaux libres
- production contre le cancer colorectal en réduisant la production de composés nocifs

FONCTION INTESTINALE OPTIMALE

Un régime riche en fibres contribue au bon fonctionnement de votre organisme. Le Pain Balance est un produit alimentaire qui favorise la bonne flore intestinale, agit sur la digestion, aide à développer la fonction cardiovasculaire et à réduire les problèmes digestifs.

LES AVANTAGES

- il favorise une bonne flore intestinale (équilibre la flore intestinale)
- abaisse le cholestérol
- abaisse le sucre et le sucre

Argumentaire produit pour vitrines

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 notre spécialité Mino-Farine qui se décline également avantageusement en sandwichs **sains et équilibrés**. Une plus-value pour votre commerce et un succès garanti !

N'hésitez pas à nous contacter pour de plus amples informations
au no 026 668 51 11 ou
auprès de votre conseiller Mino-Farine.