

Profitez de nos prochaines actions promotionnelles :



Programme des promotions 2012

JANVIER : Flocona

FEVRIER : Epeautre-Seigle
Mino-Milk

MARS : Multicéréales
Mino-force nature et Mino-force PB

AVRIL : Spelta

MAI : Mexicain

JUIN : La Favorite
Mino-Milk

SEPTEMBRE : Crustigrains
Mino-force nature et Mino-force PB

OCTOBRE : Courge

NOVEMBRE : Panettone
Hercule



mino  actuel

n°1 • janvier-février 2012

2012 : Avez-vous pensé à votre stratégie pour l'année à venir ?

Mino-Farine vous propose un grand nombre de services pour vous soutenir tout au long de l'année à savoir :

- mise à disposition de notre four à bois pour tous types d'évènements, de manifestations, d'anniversaires ou de jubilés
- participation à un nettoyage et à l'entretien de vos silos effectués par une entreprise spécialisée
- marketing personnalisé, affiches, vitrines etc.
- concours pour nos produits Premium avec des prix attractifs qui fidéliseront votre clientèle
- promotions mensuelles pour vous permettre de bénéficier de baisses de prix sur nos spécialités ainsi que d'organiser la mise en avant d'un pain du mois pour faire découvrir des nouveautés à vos clients



Nous vous accompagnons également dans la gestion et l'organisation de votre entreprise grâce à plusieurs formations gratuites telles que :

- formation pour personnel de laboratoire avec nos produits Premium
- formation vendeuses pour votre personnel de vente
- demain je crée ma boulangerie, formation regroupant une introduction aux aspects gestion/comptabilité, marketing/vente et organisation laboratoire

Notre team compétant dans diverses matières se tient à votre entière disposition. N'attendez plus ! Profitez du soutien Mino-Farine dans les domaines qui vous intéressent et prenez contact avec votre conseiller de vente ou avec notre secrétariat.

Nous profitons de l'occasion pour vous remercier de la confiance que vous nous témoignez et nous vous adressons tous nos vœux de réussite et de santé pour la nouvelle année qui s'annonce.



Flocona art. no 1572.25 Sacs de 25 kg

Description :

Le Flocona est un pain léger et savoureux produit à partir d'un mélange de farine de froment, de farine de seigle et de flocons d'avoine (17%)

Déclaration consommateur:

Farine de froment, eau, flocons d'avoine, seigle égrugé, gluten, farine de malt (orge), agent de traitement de la farine (acide ascorbique)

**Rabais de Fr. 10.--/100kg
pour toutes les livraisons du 1er au 31 janvier 2012**

Enrobage flocons d'avoine* 1 kg: art. no 2938.01*
Enrobage flocons d'avoine* 25 kg: art. no 3186.25*
* enrobage hors promotion

Matériel publicitaire :

- 100 cornets à pain par sac de 25 kg
- Affiche promotionnelle A4 et A3 gratuites pour le magasin à commander auprès de votre conseiller régional ou lors de votre commande de farine au no 026 668 52 00
- Recette Flocona du classeur de recettes Mino-Farine, ou à commander idem que les affiches

Mino-Milk sacs de 25 kg art. no 1100.25



Description :

Préparation «spécial boulangerie» à base de lait écrémé en poudre enrichi de beurre fondu. Ce produit est particulièrement bien adapté à l'élaboration des produits de petite boulangerie, pain paysan ou tresse.

Ingrédients :

Lait écrémé en poudre, lactose, glucose, beurre fondu

**Rabais exceptionnel de Fr. 18.--/100kg
pour les livraisons du 1er au 29 février 2012**

Epeautre-Seigle art. no 1793.25 Sacs de 25 kg

Description :

Le goût rustique des céréales dans un pain à l'épeautre et au seigle, sans froment.



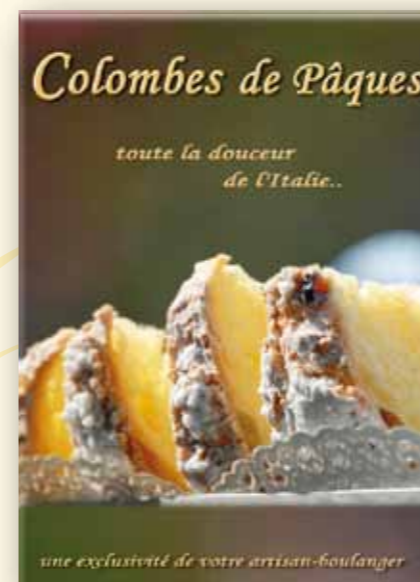
Déclaration consommateurs :

Farine d'épeautre, eau, graines de tournesol, son d'avoine, farine de seigle, graines de sésame, gruaux (soja et avoine), graines de lin, levure, sel, farine de malt torréfiée (orge), levain sec (seigle), agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

**Rabais de SFr. 10.--/100kg
pour toutes les livraisons du 1er au 29.02.2012**

Matériel publicitaire :

- Affiche promotionnelle A4 et A3 gratuites pour le magasin à commander auprès de votre conseiller régional ou lors de votre commande de farine au no 026 668 52 00
- Recette Epeautre-Seigle du classeur de recettes Mino-Farine ou à commander idem que les affiches



Colombes de Pâques :

Prévoyez déjà à redynamiser votre assortiment pour les Fêtes de Pâques avec les Colombes et valorisez cette spécialité italienne dans vos points de ventes en vous démarquant de vos concurrents. Le Team Mino-Farine a le plaisir de vous proposer deux dates pour les formations « Colombes de Pâques » qui auront lieu dans notre boulangerie d'essais à Granges-près-Marnand:

21 février ou 22 février 2012

Inscription auprès du secrétariat Mino-Farine au 026/668.52.49 ou auprès de votre conseiller régional. Proposez une présentation originale de ce produit traditionnel et savoureux dans vos magasins !

Le Printemps dans votre boulangerie avec UrDinkel

Mino-Farine et la communauté d'intérêts IG Dinkel vous proposent une action printanière pour valoriser l'Epeautre Pur Suisse. Cette céréale ancestrale devenue tendance et aux nombreuses vertus est défendue par un label et une marque déposée : UrDinkel.

Cette promotion vous permettra d'introduire des produits à base d'épeautre de provenance suisse dans votre assortiment: une réelle attente des consommateurs! Vous bénéficierez ainsi de matières premières certifiées de qualité, de formations et d'une communication performante à savoir :

- notre gamme de farines de base UrDinkel et notre ligne Premium Spelta qui sera en promotion au mois d'avril
- une formation à l'Ecole professionnelle Richemont de Pully le **02.02.2012**
- une certification gratuite et simplifiée
- un soutien avec du matériel promotionnel gratuit
- un concours gratuit avec de nombreux gains attractifs pour vos clients
- un concours gratuit pour votre personnel de vente et de production pour les sensibiliser à cette céréale (prix attrayants à la clé)
- une campagne d'information
- inscription de votre boulangerie et de vos produits UrDinkel sur le site accessible aux consommateurs www.urdinkel.ch.

Découvrez les boulangeries qui ont déjà rejoint le label sur la plate-forme urdinkel.ch où vous trouverez également de nombreuses informations sur cette céréale.

Nous vous tiendront bien évidemment au courant des détails de la campagne en temps voulu et restons à votre entière disposition pour tout renseignement complémentaire.

