

Concours Balance®

Lors de la dernière FBK, vous avez été nombreux à profiter de la promotion Pain Balance®. Tout le team Mino-Farine se réjouit de l'enthousiasme

suscité par ce produit et vous remercie de l'intérêt que vous lui portez. Ce pain facilite la digestion car il est riche en fibres de céréales et de fruits. De plus, le Beneo® qu'il contient lui confère un effet prébiotique.

A noter que dès le mois de mai, les consommateurs pourront participer au grand concours Balance® et gagner de nombreux prix qui valoriseront cette marque auprès du grand public!

Vous ne produisez encore pas cette spécialité? Appelez-nous sans plus tarder. Nous vous informerons volontiers sur cette spécialité qui connaît déjà un grand succès!

Energybreak®

L'été approche à grand pas avec les vacances des étudiants et des écoliers. L'occasion pour nous de vous proposer l'Energybreak® pour la rentrée scolaire: des petites boules d'énergie à la caféine de guarana qui répondent à une réelle demande. Offrez-vous aussi à votre clientèle un produit dans l'air du temps avec les boules Energybreak®.

Informations disponibles sur demande.



Profitez de nos prochaines actions promotionnelles :



Crutigrains® et Mino-Force® en septembre

Pain Courge en octobre

mino  actuel

n°3 • mai-juin 2011

Randonnée Cyclotouriste La Favorite® 2011

Inscrivez-vous seul, en équipe ou en famille à l'un des 3 parcours de l'édition 2011 de la course La Favorite®.

Cette dernière se déroulera le 3 juillet prochain à Yverdon-les-Bains (départ et arrivée de la course à la patinoire).

Une expérience inoubliable à vivre dans une ambiance de fête et de convivialité !

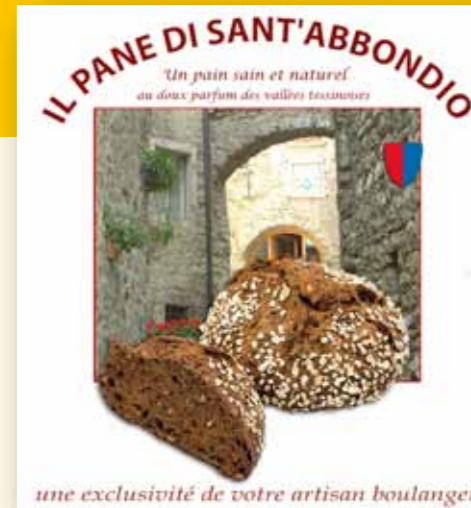
Parcours A : 115 km avec 2150 m de dénivellation

Parcours B : 87 km avec 1450 m de dénivellation

Parcours C : 54 km

départ de la course à 09h00

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



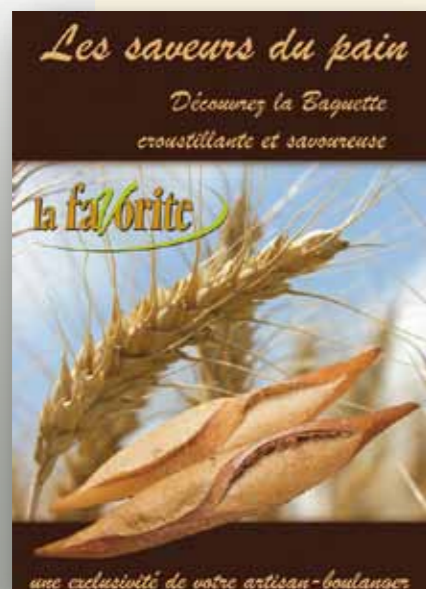
Concours national Il Pane di Sant'Abbondio®

Mino-Farine organise un grand concours automnal pour sa spécialité Il Pane di Sant'Abbondio®

un produit sous licence au doux parfum des vallées tessinoises.

Chaque boulangerie licenciée peut commander un kit concours pour un montant de Fr. 150.-- qui comprend les différents gains, les affiches produit et concours, ainsi que les coupons de participation.

Si vous souhaitez vous aussi participer à cette grande promotion, contactez votre conseiller Mino-Farine ou appelez le 026 668 51 11.



La Favorite® No article : claire 1261.25
foncée 1422.25
Sacs de 25 kg

Description :
La Favorite® est une baguette composée de farine de froment à la coupe particulière, croustillante et savoureuse grâce à sa longue fermentation.

Déclaration consommateur:
farine de froment, eau, gluten, sel, levain sec, levure, agent de traitement de la farine (acide ascorbique)

**Rabais de Fr. 10.--/100kg
pour toutes les livraisons du 1er au 31 mai 2011**

Matériel publicitaire :

- 100 cornets à pain par sac de 25 kg
- Affiche promotionnelle A4 ou A3 pour le magasin à commander auprès de votre conseiller régional ou lors de votre commande de farine au 026 668 52 00
- Pour les nouveaux clients: formation gratuite par notre maître-boulangier avant l'envoi de la recette ou formation de perfectionnement gratuite à disposition. Contactez-nous pour de plus amples renseignements.

Multicéréales® No article : 1531.25
Sacs de 25 kg

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

Déclaration consommateur:
Farine de froment, eau, farine de seigle, graines de lin, gluten, graines de tournesol, graines de millet, semoule de maïs, farine d'orge, flocons d'avoine, farine de riz, levure, sel, farine de malt d'orge, agent de traitement de la farine (acide ascorbique)

**Rabais de Fr. 10.--/100kg
pour toutes les livraisons du 1er au 30 juin 2011**

Matériel publicitaire :

- 100 cornets à pain par sac de 25 kg
- Affiches A4 ou A3
- Recette disponible auprès de votre conseiller régional ou à demander lors de votre commande farine



Mino-Farine s'engage au service de la nature et de la qualité avec IP-SUISSE

Avec le concept IPS Naturel, vous pouvez vous aussi participer activement à la biodiversité et au développement durable!

- Un choix qui vous permet entre autre de
- vous différencier de la concurrence
 - d'avoir une traçabilité de vos matières premières
 - de garantir la provenance suisse des céréales produites avec des méthodes contrôlées proches de la nature
 - de bénéficier du soutien d'IP-SUISSE et de Richemont
 - de profiter de la communication grand public d'IP-SUISSE et de son logo «Coccinelle»
 - d'assurer une qualité optimale et contrôlée à votre clientèle par la certification que vous obtiendrez de l'organisme ProCert.

Ce positionnement vous interpelle?

N'hésitez plus et contactez votre conseiller Mino-Farine ou notre secrétariat pour de plus amples informations ou rendez-vous sur le site www.ipsuisse.ch.

Service «Four à bois»

Mino-Farine vous propose son Four à bois idéal pour vous démarquer lors de marchés, de foires, de jubilés ou d'événements marquants de votre boulangerie.

Profitez de ce service personnalisé et du soutien de qualité de nos boulangers « mobiles », Messieurs Angelo Pellegrini, Bernard Scherrer et Marcel Charles, pour organiser une animation originale qui surprendra votre clientèle.

La délicieuse odeur du pain cuit au feu de bois attisera les appétits et interpellera les passants qui pourront ainsi découvrir vos spécialités et votre métier dans un esprit de partage et de convivialité.

Une expérience unique pour les petits et les grands qui vous permettra de vous démarquer de vos concurrents et de vous profiler comme artisan boulangier traditionnel!

Réservez sans plus tarder notre four à bois auprès de votre conseiller Mino-Farine ou de Bernadette Forestier au numéro 026 668 51 11.

Quelques dates sont encore disponibles.

