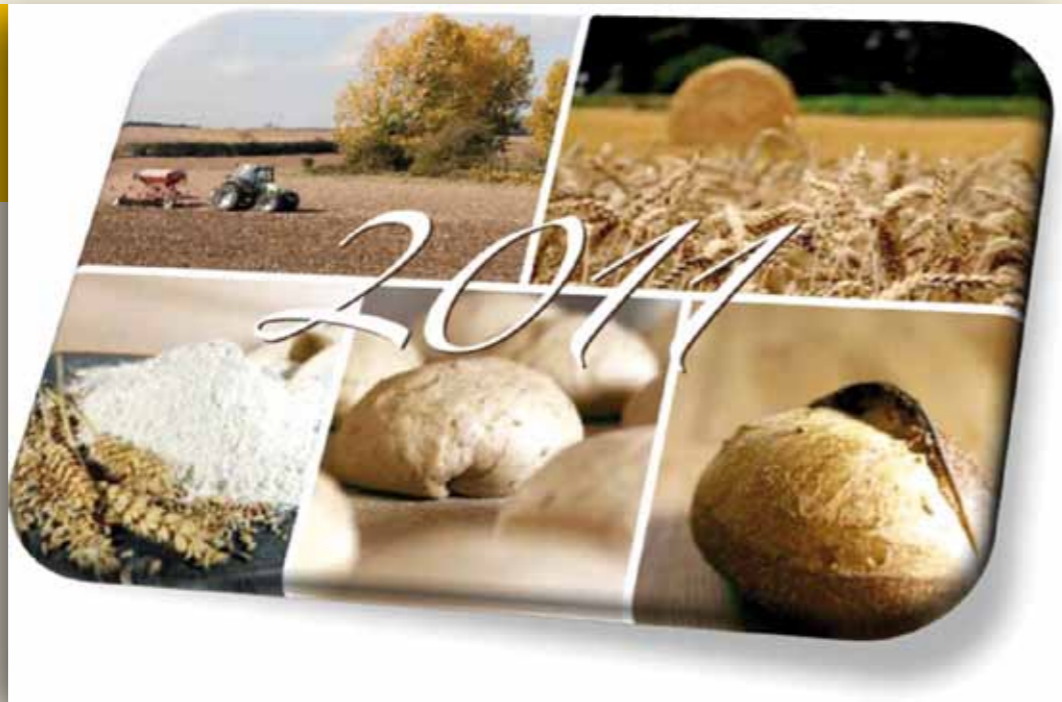


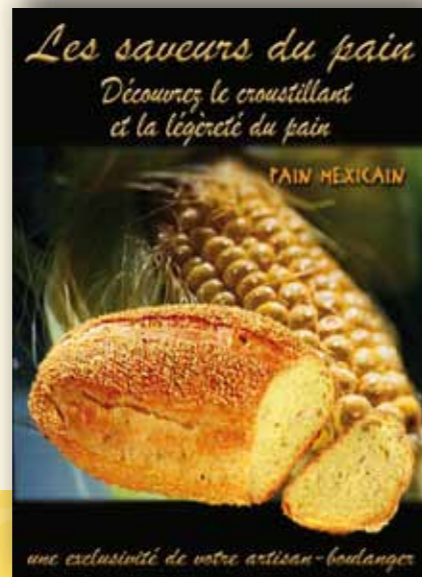
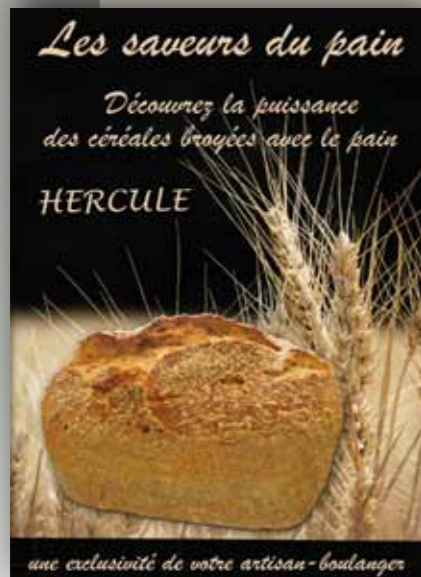
Profitez de nos prochaines actions promotionnelles :



La filière du blé au pain : un partenariat riche en tradition!
Merci pour votre confiance
Avec nos meilleurs vœux pour 2011

Pain **HERCULE**
en mars

Pain **MEXICAIN** et **MINO-MILK**
en avril



mino  actuel

n°1 • janvier-février 2011

Nettoyage et entretien des silos

Les normes d'hygiène et de sécurité deviennent de plus en plus strictes et contraignantes pour tous les acteurs de la chaîne alimentaire:

Hygiène et sécurité des locaux de stockage, de production et de vente, des installations, des machines et du mobilier de même que l'hygiène et la sécurité du personnel de production et de vente.

Cahier des charges précis,
Prévention,
Contrôle,
Procédure de mise en place des mesures correctives

sont autant de points stratégiques à ne pas négliger !



Un nettoyage, une désinfection et un entretien régulier et rigoureux des silos sont des éléments clés trop souvent sous-estimés.

Dans ce contexte, nous vous rappelons que Mino-Farine vous propose son appui et son soutien dans vos démarches.

En effet, nous prenons en charge **30% des frais** de contrôle et de nettoyage et mandats suite à votre demande, l'intervention en vos locaux à l'entreprise Bula Service à Henniez.

Alors profitez de ce service Mino et contactez-nous sans plus attendre au 026/668.51.11 pour planifier votre prochain contrôle.



Flocona sacs de 25 kg: art. no 1572.25
Enrobage flocons d'avoine* 1 kg: art. no 2938.01*
Enrobage flocons d'avoine* 25 kg: art. no 3186.25*
* enrobage hors promotion

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%)

**Rabais de SFr. 10.--/100kg
pour toutes les livraisons du 1er au 31 janvier 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 n° 026.668.52.00
- Recette pain Flocona du classeur de recettes Mino-farine ou à commander idem que les affiches

Spelta claire : art. no 1361.25
Spelta foncée : art. no 1538.25
Sacs de 25 kg

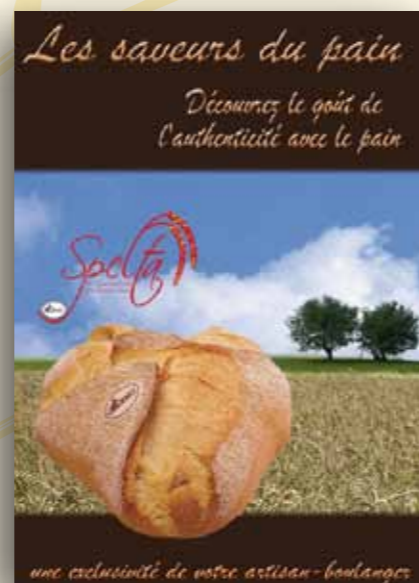
Description :

Pain à base de pur épeautre suisse, bénéficiant du label UrDinkel et répondant aux normes IP Suisse Naturel

**Rabais de SFr. 10.--/100kg
pour toutes les livraisons du 1er au 28 février 2011**

Matériel publicitaire :

- 100 cornets à pain gratuits par sac de 25 kg
- 100 macarons UrDinkel par sac de 25 kg
- Affiche promotionnelle A4 ou A3 gratuite à commander auprès de votre conseiller régional ou lors de votre commande de farine au no 026/668.52.00.
- Recettes Spelta du classeur de recettes Mino-farine ou à commander idem que les affiches
- Sur demande lors de votre commande : autocollant (dim. 18,5 x 14 cm) jusqu'à rupture de stock



Nous vous réservons quelques surprises ainsi qu'un concours avec tirage au sort journalier qui vous permettra peut-être d'emporter l'un des 100 prix!

Avec Mino-Farine, osez l'innovation !

L'humidité de la pâte

Définition du mot "humidité" :

- Le fait d'être humide, chargé d'eau ou de vapeur d'eau
- Eau ou vapeur d'eau présente dans un milieu, un produit, un pain

La pâte à pain a besoin d'humidité à l'intérieur et à l'extérieur pour que son développement physique et aromatique croisse.

Lors de la fermentation et de la cuisson par exemple, l'humidité permet à la levure de se développer plus facilement et au pain de prendre du volume en gardant une croûte fine et élastique.

En d'autres termes, gérer l'eau d'une pâte, l'humidité de l'air de la boulangerie, l'humidité de l'étuve, la vapeur dans le four lors de la cuisson et les conditions atmosphériques qui englobent et influent sur tous ces paramètres sont des tâches difficiles à maîtriser et à concilier pour un artisan boulanger.

En bref, la nature impose les règles et l'homme doit s'y adapter en permanence ; les ignorer implique des variations constantes de la qualité des produits et une perte de la maîtrise des standards de base fixés.

**En mettant en pratique ces points,
vous confirmez la Signature de
l'Artisan Boulanger !**



Venez nombreux nous rendre visite !

Le Team Mino-Farine se réjouit de vous accueillir sur son stand n° 96, à la halle 130 de la BEA de Berne

du 23 au 27 janvier 2011.

Toute notre équipe travaille d'arrache-pied pour vous surprendre lors de votre passage à la FBK et, nous l'espérons, vous transmettre quelques idées innovantes à intégrer dans votre laboratoire et votre boulangerie.

Nous vous donnons donc rendez-vous pour cette grande fête des artisans boulangers-