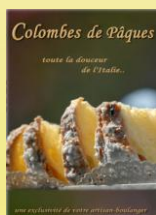
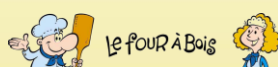




Balance
mon pain, mon équilibre
der gesunde Brotgenuss



- **Promotion mensuelle :**
Les Saveurs du pain
Dynamisez votre assortiment avec la ligne Spelta : pain clair ou foncé, baguette, tresses ou sablés...
- **Nouveau : Pain Balance**
Favorise la digestion
Commandez sans plus tarder notre nouvelle spécialité
- **Four à bois :**
Planifier une animation dont votre clientèle se souviendra !
- **Colombes de Pâques :**
Créez l'événement dans vos points de vente avec cette déclinaison originale et festive du Panettone !
- **Du nouveau chez Mino :**
Une nouvelle secrétaire-réceptionniste et l'apprentie employée de commerce de 1ère année !

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



Promotion mensuelle : Les Saveurs du Pain



Spelta claire :
Spelta foncée :
Sacs de 25 kg

art. no 1361.25
art. no 1538.25

Description :

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

Ingrédients :

Farine d'épeautre, eau, levure, sel, émulsifiant (E472e), agent de traitement de la farine (acide ascorbique)

Prix standard : Frs 302.-- / 100 kg

Prix promotionnel : Frs 292.--* / 100 kg

Validité de l'offre : livraisons du 1^{er} au 28 février 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 :

- 100 cornets à pain gratuits par sac de 25 kg
- 100 macarons UrDinkel par sac de 25 kg
- Affiche promotionnelle A4 ou A3 gratuite pour le magasin 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 ovale (dim. 18,5 x 14 cm) jusqu'à rupture de stock



N'hésitez pas à innover avec nos deux variantes, claire et foncée, qui vous permettent de confectionner des pains, des tresses, des baguettes, des sablés et des biscuits savoureux et authentiques pour le plus grand plaisir de votre clientèle !

Profitez également de nos prochaines actions promotionnelles :

- Pain Paysan fermière au mois de mars
 - Pain Mexicain au mois d'avril
- La Favorite au mois de mai avec son grand concours printanier

Nouveau



Balance : no article 1566.25

Commandez sans plus tarder notre nouvelle spécialité :

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

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

L'unité de vente comprend:

no article 1566.25

25 kg farine Balance

no article 1568.10

80 cornets à pain par sac de 25kg

10 kg enrobage Balance

Prix brut :

Fr. 318.--/100kg

Fr. 310.--/100kg

Matériel publicitaire:

- Affiche A4
- Affiche A3
- Signalétique panetière
- Argumentaire vendeuse



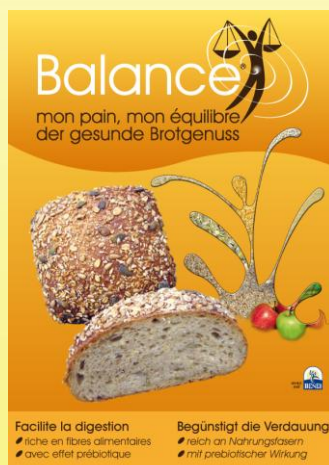
Bac jaune pour l'élaboration de la pâte :

no article 6404

30 L dimension 600 x 400 x 170 cm

**Action du 15 janvier au 31 mars 2010
1 bac pour Fr. 18.-- au lieu de Fr. 27.-- (nombre illimité)**

Affiche A3 ou A4



Argumentaire vendeuses A4



Bac jaune





Le four à Bois



Profitez de notre service « Four à bois » et planifiez une animation qui vous rapprochera de votre clientèle en créant l'Événement !

Une occasion d'établir un contact privilégié avec vos clients et de présenter votre activité et vos produits dans la convivialité !

Un jubilé, une inauguration, le lancement d'un nouveau produit, une fête locale, un marché, autant d'occasions diverses pour vous faire connaître et vous démarquer de la concurrence ! La délicieuse odeur du pain frais cuit au four à bois ne manquera pas d'attiser la curiosité des passants qui s'arrêteront à votre stand pour découvrir vos spécialités et votre métier ! Une expérience unique pour les petits et les grands...

Réservations et informations auprès de votre conseiller Mino-farine ou au 026/668.51.11.



Colombes de Pâques :

Créez l'événement dans vos points de vente dans un esprit de fête avec cette déclinaison du Panettone !



Il est temps de penser aux prochaines grandes périodes d'activité intense dans votre secteur ! Nous vous proposons donc une formation pour les Colombes de Pâques qui vous permettront de vous démarquer, tant par votre savoir-faire que par une présentation originale dans vos magasins de ce produit traditionnel et savoureux.



17 février 2010 à Granges-Marnand
3 mars 2010 à Granges-Marnand

Votre conseiller Mino-farine se tient à disposition pour tout renseignement complémentaire, ainsi que notre secrétariat commercial.

Deux nouveaux visages souriants à votre service !

Nous saisissons l'opportunité de souhaiter la cordiale bienvenue à nos deux nouvelles collaboratrices et avons le plaisir de vous les présenter :



Madame
Bernadette Forestier
Secrétaire-réceptionniste
Mino-farine



Mademoiselle
Charlotte Rey
apprentie 1^{ère} année
employée de commerce

Toutes deux se tiennent à votre disposition pour tout renseignement et se réjouissent de répondre à vos appels au 026/668.51.11.