

Pain
paysan



Il pane di Sant' Abbondio



- Promotion mensuelle : Les Saveurs du pain
Avec le Pain paysan fermière retrouvons la tradition de nos campagnes !
- Fondation Théodora : tous ensemble avec l'opération Pain Clown
- Nouveau Pain Balance : Favorise la digestion
Commandez sans plus tarder notre nouvelle spécialité qui rencontre déjà un énorme succès !
- Les téléphonistes Mino-farine :
Une écoute attentive à votre service!
- Il Pane di Sant'Abbondio :
Un produit sain et naturel sans pareil pour le plaisir des yeux et des papilles
- Qualité : contrôle et autocontrôle, deux éléments à ne pas négliger !

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



Promotion mensuelle : Les Saveurs du Pain

Pain
paysan

No article 1520.25
Sacs de 25 kg

Description :

Pain à base de farine de froment et de seigle : toute la tradition de nos campagnes

Déclaration consommateur :

Farine de froment, eau, farine de seigle, poudre de lait écrémé, levure, sel, gluten, germes de blé, levain sec de seigle

Prix standard : Frs. 148.-- / 100 kg

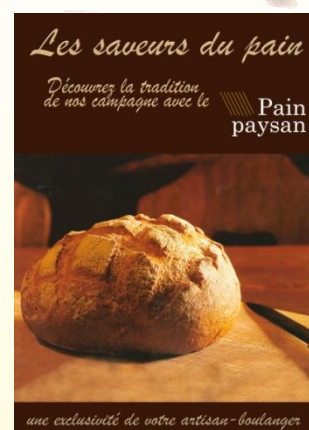
Prix promotionnel : Frs 138.--* / 100kg

Validité de l'offre : livraisons du 01.03 au 31.03.2010

* 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 :

- Affiche promotionnelle A4 pour le magasin à commander auprès de votre conseiller régional **ou lors de votre commande de farine au no 026/668.52.00.**



Profitez également de nos prochaines actions promotionnelles :

- Pain Mexicain au mois d'avril
- La Favorite avec son grand concours printanier ainsi que
 - Les Saveurs du Monde au mois de mai
 - Pain Multicéréales au mois de juin



Du 1^{er} au 31 mai 2010 : action « pain clown »

Mino-farine vous encourage à participer à l'action « pain clown » en faveur des enfants hospitalisés et s'associe à l'élan de générosité de l'association suisse des artisans boulangers pâtisseries confiseurs en versant elle aussi une contribution financière à la Fondation Théodora.

Informations auprès du Secrétariat central de l'ASBPB au 031/388.14.14
ou par mail à l'adresse suivante : sbkv@swissbaker.ch

Nouveau



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

Formidable succès pour le lancement du pain Balance article 1566.25

Commandez vous aussi sans plus tarder notre nouvelle spécialité :

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

Profitez encore de notre promotion de bacs jaunes no article 6404
jusqu'au 31 mars 2010



1 bac 30 litres pour Fr. 18.-- au lieu de Fr. 27.-- (nombre illimité)
dimensions 600 x 400 x 170 mm

N'hésitez pas à nous contacter pour de plus amples informations au no 026/668.51.11
ou auprès de votre conseiller Mino-farine.



**Les téléphonistes Mino-farine :
Une écoute attentive à votre service!**

Toute l'équipe de téléphonistes Mino-farine se tient à votre disposition
pour tout renseignement et se réjouit de répondre à vos appels
et d'organiser les livraisons de vos commandes.

Mino-farine Granges-Marnand

Anita Jacob
026/668.52.04
No tél. gratuit
0800.551.559
Fax : 026/668.52.22
mino-farine@minoteries.ch



Béatrice Joye
026/668.52.02
No tél. gratuit
0800.551.559
Fax : 026/668.52.22
mino-farine@minoteries.ch

Mino-farine Moulin de Sion

Murielle Dayer
027/323.33.17
No tél. gratuit
0800.552.490
Fax : 027/322.71.23
mino-farine@minoteries.ch



Jocelyne Zenklusen
027/323.33.17
No tél. gratuit
0800.552.490
Fax : 027/322.71.23
mino-farine@minoteries.ch

IL PANE DI SANT'ABBONDIO



Un produit sain et naturel sans pareil pour le plaisir des yeux et des papilles

Ce pain breveté et sous licence de Monsieur Renato Gobbi, accompagne chaque instant de la journée :

- Grillades
- Brunchs
- Assiettes froides...

Sans oublier la multitude de déclinaisons de canapés, de sandwiches et de pains surprises qui compléteront avantageusement vos buffets apéritifs tout au long de l'année.

Avec Il Pane di Sant'Abbondio, vous avez la garantie d'un pain de qualité aux nombreuses vertus nutritives.

Son goût unique se marie avec toutes les combinaisons que vous souhaitez et sa texture est particulièrement bien adaptée à l'élaboration d'amuse-bouche savoureux.

Il Pane di Sant'Abbondio :
Un doux parfum des vallées tessinoises !

**Contactez-nous sans plus tarder
pour rejoindre les licenciés qui partagent le succès
de cette spécialité tessinoise!**

Démarche « Qualité »

Contrôle et autocontrôle : deux éléments trop souvent négligés !



Dans le cadre d'une démarche de gestion de la qualité, le contrôle et l'auto-contrôle sont des éléments du processus de fabrication qu'il faut impérativement intégrer dans la production et dont les résultats doivent absolument être pris en compte.

Il peut s'agir d'une démarche globale systématique ou de contrôles plus ciblés sur un produit (contrôles visuels et organoleptiques). C'est un gage et un critère de crédibilité pour toute entreprise.

Ces contrôles doivent être intégrés dans une optique d'amélioration continue visant à atteindre la rentabilité optimale et la rationalisation des étapes de production tout en préservant la qualité du produit fini.

Mino-farine vous soutient dans cette démarche avec son maître boulanger, Monsieur Patrice Bernard, qui se tient à votre disposition pour tout renseignement sur le sujet au 079/705.72.82 ainsi que votre conseiller Mino-farine.



Nous vous proposons dans ce cadre, des fiches « diagnostic » spécifiques à certains produits pointus pour vous aidez à maintenir une qualité des produits marketés (ex. la Baguette La Favorite) ou sous licence (ex. Il Pane di Sant'Abbondio) de notre assortiment.