

# La Banette 1900

*Tradition Française*



**Plongez au cœur  
de la tradition !**



Banette, partageons l'amour du bon pain.

## La Banette 1900 Tradition Française

Dorée à souhait, aussi belle à regarder que savoureuse à déguster, la Banette 1900 Tradition Française rappelle les bonnes saveurs d'antan. Inspiré de la recette traditionnelle du début du 20<sup>ème</sup> siècle, ce pain de grande qualité vous offre toute une palette d'arômes subtils.

Cette fameuse recette repose sur une farine aux purs parfums de froment, un pétrissage doux, une longue fermentation et un façonnage particulier à la main permettant d'obtenir « la grigne\* naturelle » de cette baguette.

Sa croûte croustillante dévoile quant à elle une mie nacrée et aérée, fondante en bouche. Et oui la tradition chez Banette ça a du bon !

\* La grigne désigne le relief sur un pain.

### ■ Suggestions d'accompagnement...

La Banette 1900 Tradition Française est un pain au goût du jour qui se savoure sans modération au quotidien. Délicieuse aussi bien en tartines de confiture le matin qu'en accompagnement de tous vos mets (viandes comme poissons) !

### ■ Parlons nutrition

Ses bienfaits pour votre corps.

Apport nutritionnel pour 100 grammes de Banette 1900.

Energie (kcal)	302	Fibres	2,8 %
Protéines	9 %	Lipides	1,1 %
Glucides	64 %	Minéraux	2,5 %