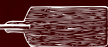


La Banette

Fermentation Primeur®



Découvrez pourquoi
elle est si savoureuse...



Banette, partageons l'amour du bon pain.

La Banette Fermentation Primeur®

Les qualités gustatives de cette Banette résultent d'une sélection rigoureuse des blés alliée à la méthode originale « Fermentation Primeur® », exigeant tout le savoir-faire de votre artisan boulanger. La longue fermentation, le pétrissage réduit, le façonnage manuel ou encore la cuisson dans un four à sole sont essentiels à la création de votre Banette.

Appréciez le mariage de sa croûte dorée, délicieusement croustillante, et de sa mie nacrée, moelleuse et fondante en bouche.

Puis, laissez-vous séduire par ses arômes de froment et sa douce saveur de beurre noisette... Vous sentez son goût rond, onctueux et frais ? Alors, savourez maintenant !

■ Suggestions d'accompagnement...

Délicieuse avec une bonne tartine au petit-déjeuner ou avec un simple morceau de chocolat au goûter, elle est aussi la complice idéale de tous les mets à tous les repas.

■ Parlons nutrition

La Banette Fermentation Primeur® est fabriquée à partir de Farine de froment contrôlée « Filière Qualité Banette ».

Apport nutritionnel pour 100 grammes de Banette Fermentation Primeur®.

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