
 **Banette Viking** 



**Laissez-vous conquérir
par ses arômes puissants !**



Banette, partageons l'amour du bon pain.

Banette Viking

D'inspiration nordique, Banette Viking est réalisé à partir d'un mélange de farines de froment et d'orge, issues de seigle, allié à de multiples graines. Prêt à conquérir des milliards de papilles, ce pain aux arômes variés est particulièrement pourvu en graines de tournesol, sésame, lin brun et jaune, millet rouge...

C'est dans cette mixité qu'il puise sa richesse et sa force de caractère.

Affrontez cette invasion de saveurs venant tout droit de sa croûte et de sa mie brune moelleuse, redoutablement gourmande.

Laissez-vous alors surprendre par son cœur tendre et léger sous ses arômes puissants...

Enfin, dégustez-le tranché : sa forme pain de mie s'y prête volontiers !
Et surtout, laissez-vous envahir...

■ Suggestions d'accompagnement...

Banette Viking impose ses saveurs avec des aliments frais comme le saumon fumé. Savourez ce pain riche en céréales particulièrement au petit-déjeuner, en tartines à la confiture ou au miel.

■ Parlons nutrition

Ses bienfaits pour votre corps.

Apport nutritionnel pour 100 grammes de Banette Viking.

Energie (kcal)	280	Fibres	19 %
Protéines	15,6 %	Lipides	14,2 %
Glucides	41,4 %	Minéraux	2,5 %