



Votre gamme



Les Saveurs Céréales :



• La Banette Epeautre

Une baguette à la croûte croquante et gourmande.

Un goût original.

Farine de froment, levain d'épeautre et grains d'épeautre germés.



• Le Seigle Banette

Pain de seigle.

Saveur douce, mie moelleuse, croûte légèrement épaisse.

Farine de seigle, farine de blé.



• Banette Seigle Royal

Pain de seigle à la mie brune.

Goût typé, saveur de pain d'épices.

Farine de seigle écrasée à la meule.



• Le Campagne Banette

Pain puissant, longue persistance aromatique.

Mie cendrée.

Farine de blé, farine de seigle.



• Banette Briare

Pain aux arômes développés et notes acides.

Mie souple et aérée.

Bonne conservation.

Pain vendu au poids.

Farine de blé, farine de seigle, malt torréfié.



• Le Pastoureau

Pain de campagne rustique bien charpenté avec une pointe d'acidité.

Une croûte épaisse et goûteuse.

Une mie brune, dense et délicieuse.

Excellente conservation.

Vendu à la coupe.

Farine de blé et de seigle T170, levain de blé déshydraté dévitalisé.



• Banette Bayard

Pain rustique particulièrement goûtu.

Mie souple et aérée au bon goût de sarrasin.

Farine de blé, farine de seigle, semoule de blé dur, éclats de sarrasin toastés.

Les Craquants aux graines :



• La Banette de Pays

Baguette aux saveurs de noisettes, arômes de tournesol, couleur miel.

Farine de froment, de blé malté et brisures de tournesol.



• La Banette Recette aux graines

Baguette savoureuse aux graines et aux arômes intenses.

Farine de froment, graines de millet, de lin jaune, sésame, pavot, tournesol.



• Banette Sésame

Baguette au goût typé de sésame, saveur toastée, croûte dorée et croustillante.

Farine de blé, graines de sésame torréfiées.



• Le 6 Céréales Banette

Goût original et raffiné.

Forte teneur en céréales.

Céréales : 80% (farines de blé, de seigle, d'avoine, de riz, blé broyé, maïs, orge, sarrasin)

Graines : 10,6% (millet et lin).

Décor flocons d'avoine.



• Banette Moisson

Pain aux céréales riche en saveurs.

Mie brune et odeur lactée, goût typé.

Graines : tournesol, soja concassé, sésame.

Céréales : farine de blé et de seigle, flocons de seigle, millet.



• Banette Viking

Pain aux céréales et graines typé à la mie brune et onctueuse, puissant en arômes.

Nutritif, riche en fibres et en protéines.

Idéal avec du saumon fumé, le fromage et au petit déjeuner.

Farine de froment, d'orge et de seigle, tournesol, lin jaune, lin brun, soja, sésame.

Décor : Tournesol, Flocons d'orge, Sésame, Millet rouge, Lin brun.



Votre gamme



Les Banettes de Froment :



• La Banette l'Originale

Symbole de la baguette Française de qualité, croustillante et gustative.



• La Banette 1900

Baguette de Tradition Française.



• Le Baneton 1900

Pain de Tradition Française à la mie moelleuse.

Les Plus Nutritionnels :



• Banette Meule de Pierre T80

Pain source de fibres.

Farine de blé type 80 écrasée à la meule de pierre.



• Le Complet Banette

Pain riche en fibres.

Mie dense et foncée.

Farine de blé, farine bise de blé, son de blé, issues de blé, germe de blé.



• Le Son Banette

Pain à forte teneur en sels minéraux, vitamines et fibres.

Farine de blé, son de blé 23%



• Banette Cœur de Lin

Pain Source naturelle d'Oméga 3 (acides gras essentiels).

Farine de blé, farine de lin brun, huile de poisson.



• Banette Saveurs et Fibres

Pain aux fibres.

Farine de blé, blé broyé, fibres de fruits.



• Banette Sportif

Petit pain moelleux et croquant.

Goût généreux.

Farine de blé, raisins secs, noisettes, germes de blé, semoule de blé, graines de courge.

Le Marché aux saveurs :



• Banette O'Maïs

Pain alliant fondant et croquant par sa texture briochée et ses éclats de maïs.

Farine de blé, maïs, graines de tournesol, maïs 21% (billettes de maïs; farine de maïs; maïs extrudé concassé), graines de tournesol.

Décor maïs : maïs extrudé concassé.



• Banette Médieval

Pain aux saveurs d'automne.

Farine de blé, farine de seigle, brisures de noix, pommes séchées, farine de châtaignes.



• Banette Bel Orient

Pain aux saveurs orientales.

Tournesol, farine de seigle, farine de blé, lin brun, sésame, flocons de seigle toasté, lin jaune, épices.

Les Gourmandises sucrées :



• Banette aux Fruits

Pain brioché.

Abricots, raisins secs, noisettes et graines de tournesol, enrobé de céréales croustillantes.



• La Chocolatée de Banette

Pain brioché.

Pépites de chocolat au lait caramélisées et noisettes, enrobé de céréales croustillantes.

