

# La Banette

## Recette aux graines

---



Ne résistez pas  
à sa saveur toastée !



Banette, partageons l'amour du bon pain.

## La Banette Recette aux graines

*Croquez et savourez... la Banette Recette aux graines, c'est l'alliance de 4 graines : le sésame, le millet, le lin jaune et le pavot qui unissent leurs arômes intenses à une mie tendre et à une croûte dorée pour vous offrir un pain original à la saveur toastée irrésistible.*

*Marié au bon goût de froment de la Banette, qui laisse s'exprimer chaque graine et exalte leurs arômes, ce pain affirme pleinement son caractère en conservant toutes les qualités Banette.*

*Un parfum de girofle ici, de noix là... À vous de retrouver ces notes qui font danser vos papilles !*

### ■ Suggestions d'accompagnement...

La Banette Recette aux graines se déguste au quotidien, à tout moment de la journée. Délicieuses grillées en toasts au petit-déjeuner, ses graines accompagnent aussi à merveille les salades composées et les fromages moelleux.

### ■ Parlons nutrition

Ses bienfaits pour votre corps.

Apport nutritionnel pour 100 grammes de Banette Recette aux graines.

Energie (kcal)	290	Fibres	6,8 %
Protéines	10 %	Lipides	5,5 %
Glucides	50,2 %	Minéraux	2,2 %