
 **Banette Moisson** 



**Découvrez combien les moissons
savent être généreuses...**



Banette, partageons l'amour du bon pain.

Banette Moisson

Ce pain étonnant est conçu à partir de farine de froment et de farine de seigle dans laquelle on a incorporé une myriade de graines de tournesol, millet, soja concassé, sésame et de flocons de seigle malté.

À chaque bouchée, laissez-vous porter par son exceptionnelle richesse en graines. Sa mie dense et enrobée révèle une fraîcheur incomparable...

Laissez ensuite éclater ses arômes en bouche, puis appréciez son goût typé, imposant, et ses multiples saveurs teintées d'épices...

Présenté dans une jolie barquette en bois ou proposé en boule, Banette Moisson est un pain d'une grande originalité qui rappellera sur votre table le bon temps des récoltes.

■ Suggestions d'accompagnement...

Banette Moisson accompagne idéalement les fromages de caractère et les charcuteries fines. Pourquoi ne pas le tester tranché en sandwichs originaux ? Au petit-déjeuner, toastez-le quelques minutes pour en savourer tous ses arômes.

■ Parlons nutrition

Ses bienfaits pour votre corps.

Apport nutritionnel pour 100 grammes de Banette Moisson.

Energie (kcal)	249	Fibres	10,5 %
Protéines	12,2 %	Lipides	6,7 %
Glucides	34,8 %	Minéraux	2,2 %