

 **Le Seigle Banette** 



**Savourez l'alliance  
du seigle et du froment.**



Banette, partageons l'amour du bon pain.

## Le Seigle Banette

*Si vous aimez le pain de seigle au goût particulier, vous allez être comblé : le Seigle Banette marie savoureusement farine de seigle et farine de froment !*

*Subtilement épicé et torréfié, ce pain se caractérise par sa saveur douce et sa mie moelleuse.*

*C'est également un pain de bonne conservation dont vous pourrez savourer les bienfaits un peu chaque jour...*

### ■ Suggestions d'accompagnement...

Bien sûr, le Seigle Banette est l'ami incontournable des fruits de mer. Sa forme « bâtard » vous permet de le savourer tranché en toast avec du beurre. Vous pourrez aussi l'apprécier toute l'année avec les aliments fumés comme le jambon ainsi que les fromages de brebis.

### ■ Parlons nutrition

Ses bienfaits pour votre corps.

Apport nutritionnel pour 100 grammes de Seigle Banette.

|                |        |          |       |
|----------------|--------|----------|-------|
| Energie (kcal) | 232    | Fibres   | 6,2 % |
| Protéines      | 10,5 % | Lipides  | 1,6 % |
| Glucides       | 44 %   | Minéraux | 2 %   |