

 **Banette Briare** 



**Fondez  
pour le grand typé  
au cœur tendre.**



Banette, partageons l'amour du bon pain.

## Banette Briare

*Banette Briare est un pain de campagne qui se distingue par son goût savoureux et particulier, obtenu grâce à sa longue fermentation et à son mélange de farines.*

*Ce pain original au goût typé si contrasté vous révèle dès la première bouchée ses nuances d'arômes de froment et de seigle. Très onctueux, il laisse développer sous une croûte séduisante la fraîcheur de ses arômes, légèrement épicés et poivrés, rehaussés d'une note florale.*

*Avec son aspect rustique non façonné et son cœur tendre à la mie moelleuse, Banette Briare s'apprécie particulièrement avec des saveurs soutenues... et même sur plusieurs jours si vous le souhaitez grâce à son excellente conservation !*

### ■ Suggestions d'accompagnement...

Les savoureux plats en sauce ainsi que la charcuterie fumée subliment la palette d'arômes typés du Banette Briare.

Un pain qui accompagne aussi à merveille les fromages forts et crémeux, comme le roquefort ou les toasts de chèvre chaud.

### ■ Parlons nutrition

Ses bienfaits pour votre corps.

Apport nutritionnel pour 100 grammes de Banette Briare.

Energie (kcal)	209	Fibres	4,1 %
Protéines	9 %	Lipides	1 %
Glucides	41 %	Minéraux	2,1 %