

 **Le Campagne Banette** 



**Découvrez
votre côté campagne !**



Banette, partageons l'amour du bon pain.

Le Campagne Banette

Elaboré à partir d'un mélange équilibré de farine de froment et de farine de seigle, le Campagne Banette est un pain traditionnel rustique et franc.

Retrouvez en lui le vrai goût du pain de campagne que vous aimez !

Vous succomberez à sa mie bise, à ses arômes de noix grillées et de cendre chaude... qui en font un pain puissant doté d'une longue persistance aromatique et d'une bonne conservation. Sa belle forme rustique et sa croûte farinée vous séduiront assurément.

Et ce n'est pas tout : le Campagne Banette vous réserve de bonnes surprises sous toutes ses formes...

Laissez-vous guider par votre boulanger !

■ Suggestions d'accompagnement...

Le Campagne Banette, c'est le pain qui s'inscrit dans la tradition de la bonne cuisine de nos régions !

Encore plus savoureux avec de la charcuterie, des plats en sauce ou des fromages prononcés...

■ Parlons nutrition

Ses bienfaits pour votre corps.

Apport nutritionnel pour 100 grammes de Campagne Banette.

Energie (kcal)	269	Fibres	4,5 %
Protéines	10,5 %	Lipides	1,2 %
Glucides	54 %	Minéraux	2,2 %

Votre boulangère vous indiquera la recette adaptée.