

Amoureux du bon pain et du manger sain, découvrez Banette Meule de Pierre, un délicieux pain façonné par votre artisan boulanger à partir de farine T80, moulue à la meule de pierre pour préserver le meilleur du blé.

Une savoureuse **source de fibres**. C'est décidément bon de manger bien équilibré.



BANETTE MEULE DE PIERRE

Un pain pétri de qualités.

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100 g de pain cuit	Banette MEULE DE PIERRE
ENERGIE	1158 kj
	273 kcal
PROTÉINES	9,1 g
GLUCIDES	61,6 g
dont sucres	3,5 g
LIPIDES	1,1 g
dont saturés	0,28 g
dont mono-insaturés	0,22 g
dont poly-insaturés	0,60 g
FIBRES ALIMENTAIRES	5 g
SODIUM	0,75 g
SEL	1,90%



Partageons l'amour du bon pain

les bons faiseurs

**BANETTE
MEULE DE PIERRE**
ELLE A LE BON GOÛT
D'ÊTRE SOURCE
D'ÉQUILIBRE.



Quel est
votre type
de farine ?

Farine T80,
source de fibres.

Tous ceux et celles qui utilisent de la farine dans leur cuisine le savent sans doute déjà, il existe plusieurs types de farine : la T55, la T80, la T110...

Le chiffre correspond au taux de minéraux contenus dans la farine : 0,55 g pour 1000 g pour la T55 (la farine blanche classique), 0,8 g pour 1000g pour la T80...

Plus le taux est élevé et plus la farine contient de fibres, de sels minéraux et de vitamines, naturellement présents dans l'enveloppe et le germe du grain de blé et qui sont particulièrement bénéfiques pour la santé !

Elle permet d'obtenir un pain avec d'excellentes qualités nutritionnelles.

**T80 = 0,8 g de minéraux
et 5 g fibres
pour 100 g.**

Meule
de pierre
qui roule
amasse...?

Une méthode de mouture
qui préserve le meilleur du blé.

Cette technique ancestrale qui consiste à broyer les grains entre deux meules de pierre, permet de conserver naturellement la majeure partie des éléments du grain dans la mouture finale : l'amande qui donne la farine blanche mais aussi et surtout le germe du grain et l'enveloppe où sont stockés la majorité des minéraux, des vitamines (B1, B9, E...) et des fibres !

**100 g de Banette
Meule de Pierre
apportent 20%
de la quantité
journalière
recommandée
en fibres.**

Avez-vous
la fibre
du manger
sain ?

Un pain qui a le bon goût
d'être source d'équilibre.

Manger sain, moins gras, moins salé, bouger plus ! Vous n'êtes plus à convaincre : pour être en forme il faut faire attention à votre alimentation, manger des produits sains et de qualité avec de bons apports nutritionnels... comme la Banette Meule de Pierre !

Sous sa croûte délicieusement dorée, se cache une mie au petit goût de miel et au doux parfum de blé coupé, qui offre un apport très intéressant en fibres et en minéraux. Idéale pour celles et ceux qui ont faim d'équilibre.

Manger du pain plus complet.
Une des recommandations
du Programme National
de Nutrition Santé.

L'un des principaux objectifs des nutritionnistes du PNNS est d'améliorer les qualités nutritionnelles du pain au quotidien en favorisant la consommation de pains panifiés avec de la farine plus complète, de type 80 par exemple.