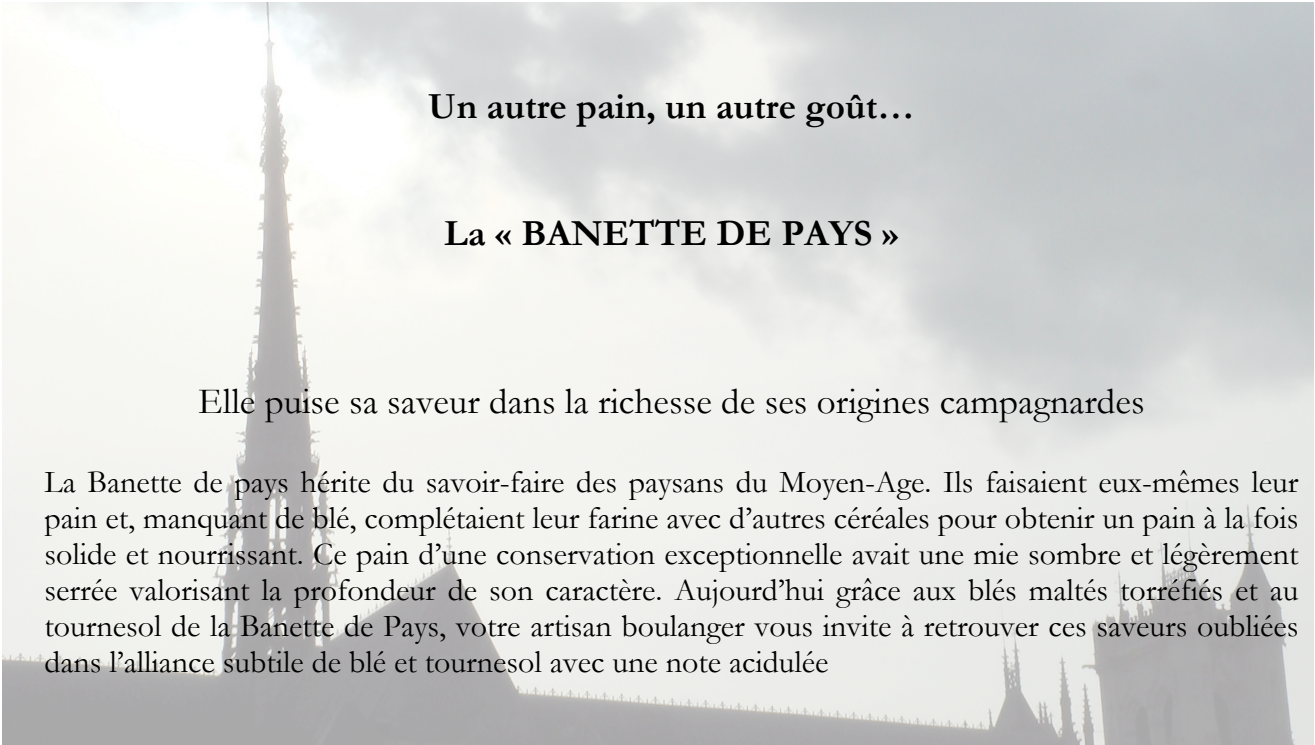


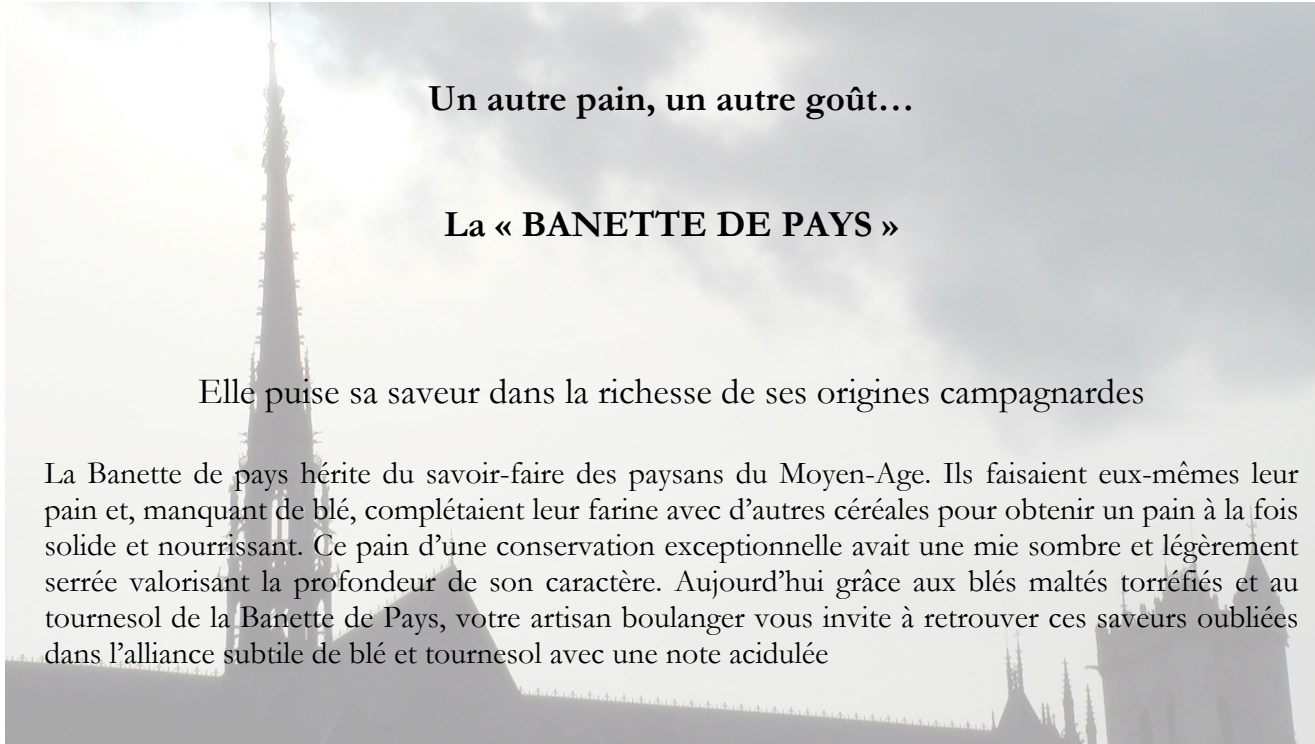


Un autre pain, un autre goût...

La « BANETTE DE PAYS »

Elle puise sa saveur dans la richesse de ses origines campagnardes

La Banette de pays hérite du savoir-faire des paysans du Moyen-Age. Ils faisaient eux-mêmes leur pain et, manquant de blé, complétaient leur farine avec d'autres céréales pour obtenir un pain à la fois solide et nourrissant. Ce pain d'une conservation exceptionnelle avait une mie sombre et légèrement serrée valorisant la profondeur de son caractère. Aujourd'hui grâce aux blés maltés torréfiés et au tournesol de la Banette de Pays, votre artisan boulanger vous invite à retrouver ces saveurs oubliées dans l'alliance subtile de blé et tournesol avec une note acidulée



Un autre pain, un autre goût...

La « BANETTE DE PAYS »

Elle puise sa saveur dans la richesse de ses origines campagnardes

La Banette de pays hérite du savoir-faire des paysans du Moyen-Age. Ils faisaient eux-mêmes leur pain et, manquant de blé, complétaient leur farine avec d'autres céréales pour obtenir un pain à la fois solide et nourrissant. Ce pain d'une conservation exceptionnelle avait une mie sombre et légèrement serrée valorisant la profondeur de son caractère. Aujourd'hui grâce aux blés maltés torréfiés et au tournesol de la Banette de Pays, votre artisan boulanger vous invite à retrouver ces saveurs oubliées dans l'alliance subtile de blé et tournesol avec une note acidulée