

LA NOUVELLE BANETTE



+ DE GOÛT

+ DE CROUSTILLANT

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Décembre 2024

BANETTE

Plus qu'une farine de qualité, la Banette puise son caractère dans une recette adaptée à la révélation des arômes et du goût.

SE RENOUVELER, C'EST SA FORCE

Déjà 3 innovations recettes depuis 1982 !



POURQUOI UNE NOUVELLE RECETTE POUR LA BANETTE ?

Les goûts des consommateurs évoluent ainsi que le quotidien des boulangers. Banette se réinvente grâce à une nouvelle méthode de fabrication pour mieux répondre aux envies des consommateurs et aux contraintes actuelles de fabrication dans les fournils des artisans boulangers.



UNE NOUVELLE MÉTHODE MIEUX ADAPTÉE AUX FOURNILS DES ARTISANS BOULANGERS :

Facile à réaliser grâce à une préparation de pâte fermentée en amont

Qui s'adapte à toutes les recettes : direct, pousse contrôlée, froid masse...

Qui garantit un goût supérieur avec le même pourcentage de pâte fermentée

Qui permet de garantir un taux de sel exemplaire tout en gardant le goût de la Banette

Michel

« Pour réinventer la recette de la Banette, on s'est inspiré de la méthode du Panettone pour fabriquer un levain naturel, au goût lactique et très doux. Grâce à un topping à base de semoule de blé dur, de semoule de maïs et d'extraits de levure, la nouvelle Banette c'est aussi plus de croustillant. »



RESPONSABLE FOURNIL D'ESSAI
ET RECHERCHE & DÉVELOPPEMENT

« Ce que j'aime avec ce topping, c'est qu'il renforce le goût et le croustillant de la Banette. »

UNE BANETTE QUI SÉDUIT ENCORE + DE CONSOMMATEURS

Cette Banette Nouvelle Recette se différencie grâce à :

Un goût inédit, doux et addictif

Une mie alvéolée, couleur ocre

Un nouveau topping pour plus de croustillant

Une Banette moins salée mais avec plus de goût

Prêt à craquer pour **LA NOUVELLE
BANETTE**

87%

DES CONSOMMATEURS
PRÉFÈRENT LA BANETTE
À LA BAGUETTE
CLASSIQUE !*

+ DE GOÛT

+ DE CROUSTILLANT



NOUS CONNAITRE

Banette, marque pionnière du pain artisanal de qualité, rassemble depuis plus de 40 ans un réseau de meuniers et d'artisans boulangers passionnés.

Fondée sur des valeurs d'innovation, proximité et d'excellence, Banette propose une gamme de pains préparés avec des farines de blé 100% françaises, issues de filières responsables.

Avec plus de 1550 boulangers à travers la France, Banette vend quotidiennement plus d'un million de pains, perpétuant ainsi la tradition du bon pain tout en répondant aux attentes des nouvelles générations de consommateurs.

*Pour que chacun puisse accéder
au goût du bon pain !*



Nous contacter pour en savoir plus

Pssst, retrouvez nous sur le Sirha Lyon 2025
stand 4F 118 et 4F 128

BANETTE