

BANETTE N°7

Le pain BANETTE aux légumineuses, gourmand et bon pour la santé !



Banette N°7 est un des premiers pains composés de farines de blé et de légumineuses.

C'est dès 2018 que BANETTE mélange farine de blé, farines de légumineuses et graines pour créer un pain gourmand et bon pour la santé.

Les 7 ingrédients étonnants qui composent ce mélange sont : farine de blé tendre, farine de lentilles, farine de pois chiche, farine de maïs, farine de fèves, graines de quinoa rouge et courge.

Les artisans boulangers BANETTE pétrissent et façonnent à la main le pain BANETTE N°7. Il est proposé la plupart du temps en format barquette.

En 2022, Banette N°7 est « relooké » en format barquette et adopte un topping croquant composé de brisures de pois toastés, lentilles corail, graines de tournesol, de courge, de quinoa rouge, de sarrasin et du maïs concassé.

Dans ce pain, 25% des protéines de blé ont été remplacées par des protéines de légumineuses. Ce pain est donc plus digeste pour les personnes hypersensibles au gluten.

De plus, les légumineuses contiennent de la lysine, acide aminé essentiel qui contribue à la croissance des os et joue un rôle dans le système immunitaire.



BANETTE N°7, LE PAIN AUX 7 INGRÉDIENTS ÉTONNANTS !



« Les légumineuses sont très recherchées en ce moment par les consommateurs, ce sont des protéines végétales qui sont facilement digestibles et c'est pour cette raison que l'on a voulu faire un pain qui rassemble ces deux critères »

Michel BILHEUDE, responsable R&D et Fournil d'Essai chez BANETTE.

INFORMATIONS PRATIQUES :

BANETTE N°7

En format barquette bois, poids de vente : 320 g, prix de vente conseillé : 2.20 €

Contient 15% de produits légumineux.

Farine composée de farine de blé tendre et de farine de lentilles, farine de fèves, farine de maïs et farine de pois chiches. Cet ensemble gourmand est complété de graines de courges et de graines de quinoa rouge.

Banette.fr