BANETTE

Un bon snacking commence par un bon pain !

Pour aider les artisans au quotidien, Banette développe des **recettes inédites et gourmandes**, spécialement conçues pour le snacking. Grâce à leurs saveurs et textures uniques, **les pains spéciaux Banette** subliment chaque recette et permettent aux boulangers de **diversifier leur offre** tout en **valorisant leur savoir-faire**.

Lobster Roll

Une recette snacking tendance qui allie **gourmandise et douceur**. Ce pain ultra moelleux enveloppe des gambas savoureuses, délicatement assaisonnées.

Base pain Viennois

Croissant salé

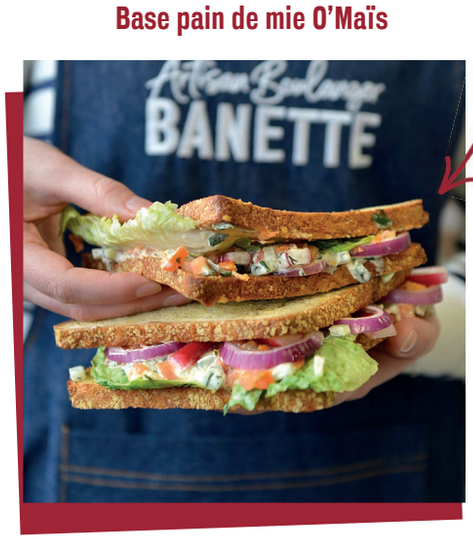
Une nouvelle recette qui réinvente l'encas salé.
Un croissant, **feuilleté et savoureux**, renferme un délicieux mélange de fromage à raclette fondant, de moutarde à l'ancienne et de bresaola séchée.

Base croissant

Club végétarien

Ce sandwich végétarien est une explosion de **fraîcheur** et de légèreté, avec une combinaison parfaite de textures croquantes et de saveurs délicates. Idéal pour une pause saine, gourmande et **végétarienne.**

Base pain de mie O'Maïs



Snack Bel Orient

Un sandwich irrésistible garni de saumon et fromage frais, dans un pain aux graines de tournesol, sésame et lin, délicatement **parfumé d'épices**.

Base pain Bel Orient

LES ACTUALITÉS BANETTE

GRANDE CAMPAGNE DE COMMINUCATION

DE MARS À MAI 2025

RETROUVEZ BANETTE SUR

+ DE 5 000 PANNEAUX PARTOUT EN FRANCE

LA RADIO ICI FRANCE BLEU

FACEBOOK, INSTAGRAM ET TIKTOK

La première marque artisanale en boulangerie à communiquer !

À PROPOS

Banette, marque **pionnière du pain artisanal** depuis plus de 40 ans, réunit un réseau de meuniers et artisans boulangers passionnés. Elle propose des pains de qualité à base de farines de blé 100% françaises issues de filières responsables. Avec plus de **1 550 boulangers**, Banette vend chaque jour plus d'un million de pains. La marque perpétue la tradition tout en répondant aux attentes des nouvelles génératon.s

BANETTE