



KNUSPRIGER BROTTGENUSS

aus Frankreich





Original französische Brotkultur auch bei uns

Die Qualität des handwerklich hergestellten Brotes zu erhalten, war das Ziel einer Gruppe von Getreidemühlen, die sich 1981 im französischen Briare zusammenschlossen. In Zusammenarbeit mit Bäckerei-Handwerksbetrieben verbreiteten sich die Banette-Produkte schnell im ganzen Land.

Handwerkliche Tradition und Innovation gehen in der Firmenentwicklung Hand in Hand. Banette arbeitet ständig an der Weiterentwicklung der Mehle und der Backverfahren.

Banette steht heute für knuspriges Baguette und aromatische Landbrote aus traditioneller Fertigung. Mehr als eine Million Banette-Brote werden täglich in Frankreich verkauft, rund 3000 Bäcker arbeiten mit Banette zusammen.

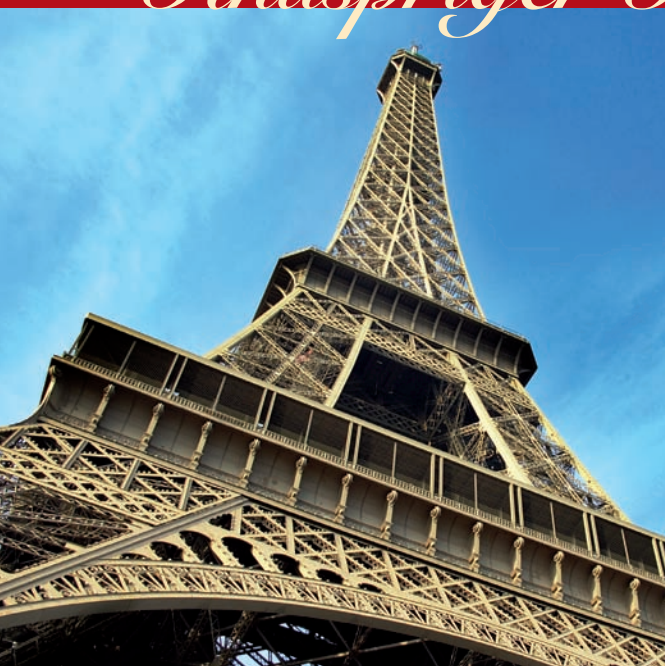
Jetzt können auch Bäcker in Deutschland Banette-Brote anbieten. Die Organisation und der Vertrieb innerhalb Deutschlands erfolgen durch Decker + Mönch.



KNUSPRIGER BROTGENUSS

aus Frankreich

Knuspriger Genuss aus Frankreich





Werden Sie Baguette-Bäcker

So schmeckt Frankreich

Von französischen Müllern und Bäckern eingeführt, hat sich Baguette in unserem Nachbarland schnell etabliert. Durch konsequente Qualitätskontrolle und Weiterentwicklung stieg die Nachfrage stetig. Baguette steht für gutes, handwerklich hergestelltes Brot und ist jetzt auch in Deutschland erhältlich.

Mit knuspriger Kruste, heller und weicher Krume und dem typischen kräftigen Baguettearoma wird Baguette Ihre Kunden überzeugen.

Ihre Vorteile als Baguette-Bäcker:

- Es ist Ihr Produkt. Sie können Ihren Kunden Baguette-Brote in verschiedenen Variationen anbieten.
- Ihr gesamtes Team erhält eine Fortbildung: vom Kneten bis zum Backen zeigen wir Ihnen alle Herstellungs-

schritte und -verfahren, die das Qualitätsbrot erfordert. Auch Ihr Verkaufspersonal wird speziell geschult.

- Wir garantieren höchste Qualität. Optik und Geschmack sind ausgezeichnet und rechtfertigen einen hohen Verkaufspreis, den die Kunden gerne bezahlen.
- Baguette bringt echten Zusatzumsatz. Die Gewinnspanne steigt trotz höherer Materialkosten.
- Die Fertigung von Hand macht jedes Baguette individuell. Das werden Ihre Kunden schätzen.
- Nur Qualitätsbäcker dürfen Baguette herstellen. So unterstreichen Sie Ihren guten Ruf und bleiben im Gespräch.
- Wir unterstützen Sie durch dynamisches Marketing und Werbung.





Banette – knusprig in allen Variationen

Jedes Banette-Brot ist ein Einzelstück. Die Weizenbrote gibt es neben der typischen Baguetteform mit den spitzen Enden auch als

Banette 1900: Dieses Brot nach traditionellem Rezept ohne künstliche Aromen und Farbstoffe ist ein Stück französischer Brotkultur.

Französisches Landbrot Briare: Der Brotgenuss aus der Champagne präsentiert sich in unregelmäßiger Form. Die Krume ist besonders saftig und grobporig. Das Brot ist etwas dunkler.

Brot aus Steinmühlmehl: Das ganze Getreidekorn mit dem wertvollen Getreidekeimling und der eiweißhaltigen Aleuronschicht wird auf einem Naturstein gemahlen. Deshalb haben Steinmühlmehle einen höheren Anteil an Vitaminen, Mineralstoffen, biologisch hochwertigem Eiweiß und Ballaststoffen.



Der Steckbrief des Banette

Helles, aromatisches Weizenbrot, knusprig und mit abgerundetem Geschmack.

Ausgewählte französische Getreide und das Backen im Steinbackofen garantieren das sichere Gelingen Ihrer Banette-Spezialitäten.

Optik:

Rustikale Form, jedes Brot ein Einzelstück

Kruste:

Feinsplittrig, knusprig, rösch

Krume:

Leicht unregelmäßig und feucht

Krumen-Färbung:

Hellbraun

Geschmack:

Fruchtig-nussig

Hervorstechendes Aroma:

Nuss/Butter

Geruch:

Ursprünglicher Brotduft



KNUSPRIGER BROTTGENUSS

aus Frankreich

Wir unterstützen Sie in Sachen Werbung

Als Ansprechpartner für Deutschland stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite. Wir wissen, wie man ein solches Produkt vermarkten muss und unterstützen Sie auf vielfältigste Weise. Denn: Ihr Erfolg ist auch unser Erfolg.

Bei uns erhalten Sie nicht nur feinste Getreidemischungen sondern auch wichtige Informationen, eine umfassende Schulung sowie verschiedene Werbematerialien wie Flyer, Deckenhänger, Aufsteller, Brottüten und mehr.

Wir stellen Ihnen das Logo und unser Know-how zur Verfügung und lassen uns für Sie immer wieder Neues einfallen, um die Marke Banette noch bekannter zu machen.

Sie sind das Brotfachgeschäft – wir der Spezialist für Getreideverarbeitung.

Nutzen Sie unser breites Angebot an Spezialmehlen. Unser Verkaufsteam steht Ihnen für Auskünfte gerne zur Verfügung.

Wir haben Ihr Interesse geweckt?

Oder haben Sie noch Fragen?

Nutzen Sie einfach unser Kontaktformular per Fax, im Internet oder rufen Sie uns an – wir sind gerne für Sie da.

Ihr Markus Mönch
Banette Deutschland



Mehl ist unser täglich Brot.



...noch mehr Genuss

NATÜRLICH · TRADITIONELL · URSPRÜNGLICH · HANDWERKLICH



Probieren Sie doch noch unsere anderen, ganz urtypischen Brotsorten „Pain Paillasse“ und „Sant'Abbondio“ und kommen Sie auf den Genuss.

Nehmen Sie einfach Kontakt mit uns auf!



www.paillasse.de

www.santabbondio.de



Mehl ist unser täglich Brot.

Banette Deutschland

Decker + Mönch GmbH & Co. · Mönzheimer Mühle
Pforzheimer Straße 8 · D-71297 Mönshheim

Tel.: +49 (0) 70 44 / 9 11 55-0

Fax: +49 (0) 70 44 / 9 11 55-90

info@banette.de

www.banette.de