

VOTRE MEUNIER S'ENGAGE AU-DELÀ DE LA FARINE !

LA LETTRE

de mon moulin

N°22



ÉDITO

C'est le printemps !

Pour célébrer le retour des beaux jours, nous vous proposons une version fruitée de la célèbre brioche du Nord : une brioche aux fruits, déclinée en deux versions gourmandes, aux fruits rouges ou fruits jaunes.

Une belle façon de revisiter un produit emblématique de notre région, tout en valorisant votre savoir-faire artisanal.

Et pour fêter nos 110 ans, profitez d'une offre spéciale rien que pour vous.

Bonne saison et belles ventes à tous !

Olivier DUBOIS, Meunier et toute l'équipe de la Minoterie de Leforest

Et bientôt... une nouveauté
100 % régionale !

MINOTERIE DE LEFOREST X JOËL DEFIVES

MOF artisan-boulangier et enfant des Hauts-de-France, **Joël DEFIVES** a animé les 31 mars et 1^{er} avril un atelier dédié à la création d'une **offre snacking régionale**.

Au programme :

Recettes simples et savoureuses de sandwiches pour la belle saison, à base de **pain à la chicorée** et de **pain des Hauts**. Les recettes seront bientôt en ligne sur notre page Facebook.

Restez connectés pour enrichir votre offre printemps-été 2025 !



LA BRIOCHE DU NORD AUX FRUITS

Fruits rouges, fruits jaunes... ou nature : il n'en restera pas une miette ! Pour le printemps, mettez de la couleur et de la fraîcheur en avant avec cette brioche revisitée.

Son secret : incorporation des fruits jaunes ou fruits rouges à 20% du poids de pâte ou 31% du poids de farine.



VOTRE KIT DE COMMUNICATION



1 affiche à apposer dans votre boutique

1 opération promo

L'offre duo pour 2 brioches en barquette achetées

Une animation idéale pour booster vos ventes !

Et à disposition sur le site du Moulin (minoterie-leforest.fr) le visuel pour un post facebook ou instagram à télécharger et à diffuser !

OFFRE SPECIALE 110 ANS

• **Un lot de barquettes OFFERT**
pour l'achat de 2 sacs de « Brioche du Nord »

Offre valable uniquement à la première commande.

• **Et ce n'est pas tout !**

La Minoterie de Leforest vous rembourse **25 € HT** pour tout achat de **sachets longue conservation, étiquettes ou moules** sur lacentraleduboulangier.fr ou pro.banette.fr

Sur présentation de la facture, vous recevrez un avoir.



Astuce !

Placez vos brioches préemballées près des caisses – idéal pour les achats d'impulsion !

La brioche côté finances

PRODUIT	PRIX DE REVIENT AU KG DE PÂTE	PRIX PAR PIÈCE (300 G)
Nature	1,93€	0,58€
Fruits jaunes	2,80€	0,84€
Fruits rouges	3,67€	1,10€

Ingrédients

Brioche du Nord : 70,25 € le sac de 25 kilos
Mélange fruits rouge : 62 € le seau de 5 kilos
Mélange fruit jaune Muesli : 21,60 le sac de 3 kilos
Baquette neutre : 21,94 € le lot de 100

Le petit plus fraîcheur

Rhéol Soft – Améliorant longue conservation **clean label**

Sans émulsifiants, sans additifs, pour un moelleux préservé !

Dosage : 1 % du poids de farine
75 € le sac de 10 kg

Délais de commande à Leforest 17 jours



Suggestion d'optimisation

Et si vous testiez le Muesli printemps-été aux fruits ?

Incorporation des fruits jaune ou fruits rouge à 17% du poids de pâte ou 28% du poids de farine.

Deux versions possibles : Fruits Rouges et Fruits jaunes !

MUESLI	PRIX DE REVIENT AU KG DE PÂTE	PRIX PAR PIÈCE (350 G)
Fruits jaunes	2,33€	0,84€
Fruits rouges	3,09€	1,08€

MINOTERIE de Leforest

Au-delà de la farine

www.minoterie-leforest.fr



Suivez-nous sur les réseaux sociaux et n'hésitez pas à liker et partager !

