

Farine fleur certifiée 100% neuchâteloise

Mino-farine propose désormais dans son assortiment une farine produite exclusivement à base de blé neuchâtelois provenant du centre collecteur de Cornaux et répondant aux critères de certification ProCert. Ce produit est orienté sur les spécificités du marché neuchâtelois et permet aux boulangers-pâtisseries de ce canton de renforcer leur image liée à la tradition régionale et à leur savoir-faire artisanal.

Un cornet destiné à la taillaule, spécialité neuchâteloise par excellence, ainsi que des affiches (voir illustrations) sont mises à disposition des artisans désireux de se démarquer en proposant des produits estampillés terroir neuchâtelois. En démontrant ainsi leur appartenance régionale



et leur soutien à la production de proximité, ils ont une belle opportunité de valoriser leurs commerces et de mettre leurs spécialités en évidence.

Ici, produits avec farine neuchâteloise certifiée



Les deux affiches qui permettent aux artisans boulangers-pâtisseries neuchâtelois d'affirmer leur identité régionale.