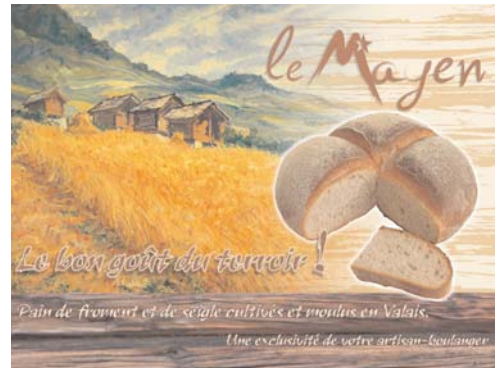


Le Mayen: nouvelle spécialité au bénéfice du label «Valais Excellence»

Développé dans le respect de la tradition valaisanne, conçu à base de farine de froment et de seigle cultivés exclusivement en Valais et moulus par le moulin de Sion, Le Mayen est la dernière nouveauté du Groupe Minoteries SA.

Ce pain bénéficie de la garantie Procert, organisme de contrôle qui assure la provenance, la traçabilité et le traitement des céréales, ainsi que du label «Valais Excellence», une marque de garantie qui a pour but d'engendrer des synergies pour le Valais et qui honore des prestataires dont les produits ou les services sont jugés conformes par un organisme de certification habilité.

Pour le Groupe Minoteries SA, ce Le Mayen s'inscrit dans la continuité de son développe-



ment de farines régionales, après le lancement, l'automne passé, de la farine neuchâteloise. Cela témoigne de sa volonté de valoriser les différentes régions au niveau des matières premières, des traditions et du savoir-faire.

La farine Le Mayen est disponible par sacs de 25 kg. Pour cette quantité, les artisans boulangers qui la commanderont obtiendront 100 cornets à pain ainsi que des affiches (A3 et A4) permettant d'attirer l'attention des consommateurs sur cette nouvelle spécialité.