Boulangerie Hélary

- Produits locaux
- Boulangerie, pâtisserie et confiserie

Derrière ma mie ambrée, ma croûte colorée et mes arômes de céréale torréfiée il y a un territoire, des hommes et leurs savoir-faire. J'ai été façonnée à la main, après une fermentation lente qui révèle tous mes arômes. La farine qui me compose a été moulue à La Madeleine-Bouvet, dans la vallée de la Corbionne. Le blé cultivé par des agriculteurs du Perche qui tendent vers un meilleur respect de l'environnement. Pour tout cela le Parc naturel régional du Perche m'a attribué sa marque. Bref, je suis percheronne jusqu'à la mie !

Derrière ma mie ambrée, ma croûte colorée et mes arômes de céréale torréfiée il y a un territoire, des hommes et leurs savoir-faire. J'ai été façonnée à la main, après une fermentation lente qui révèle tous mes arômes. La farine qui me compose a été moulue à La Madeleine-Bouvet, dans la vallée de la Corbionne. Le blé cultivé par des agriculteurs du Perche qui tendent vers un meilleur respect de l'environnement. Pour tout cela le Parc naturel régional du Perche m'a attribué sa marque. Bref, je suis percheronne jusqu'à la mie !

Caractéristiques

Nous parlons
Français
Visite de l'entreprise possible
non
Nous suivre
http://www.parc-naturel-perche.fr/le-parc/developper-durablement/agriculture

Contact

David Hélary
02 33 83 01 05
Parc

Créé le 16 janvier 1998 sur la base de 118 communes, le Parc élargit ses frontières et en rassemble aujourd'hui 126. La superficie du Parc augmente ainsi de 181 000 à 194 114 ha et son nombre d'habitants de 74 000 à 77 000.

Parc naturel régional du Perche

Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirmer l'adresse de courriel

Téléphone

Message

Courriel marqué [webform_submission:node:field_courriel]

▼ CAPTCHA

Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam) automatisées.

Quel code est dissimulé dans l'image ? Saisir les caractères affichés dans l'image.

Obtenir un nouveau captcha !

Envoyer