Boulangerie Les Délices des Remparts

- Produits locaux
- Boulangerie, pâtisserie et confiserie

Coup de coeur

Le savoir-faire du boulanger qui fait de cette baguette un produit unique et un fleuron du territoire.

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

Monsieur Potel
02 33 73 00 09

Adresse

33 PLACE DE LA REPUBLIQUE
61130
BELLEME
Parc

Le Parc naturel régional du Perche a été créé par décret du Premier ministre le 16 janvier 1998.

Parc naturel régional du Perche

Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirm email

Téléphone

Message

Courriel marqué [webform_submission:node:field_courriel]

CAPTCHA

What code is in the image? Enter the characters shown in the image.

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

Envoyer