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.



Nous écrire
Nom
Prénom
Courriel
Courriel
Confirmar correo electrónico
Téléphone Téléphone
Message
Courriel marqué [webform_submission:node:field_courriel]
САРТСНА
The sar is
¿Cuál es el código de la imagen? Introduzca los caracteres mostrados en la imagen.
Esta pregunta es para comprobar si usted es un visitante humano y prevenir envíos de spam automatizado.

Enviar