Boulangerie Dormeau

- 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 Dormeau
02 50 77 50 72

Adresse

3 RUE DE LA MADELEINE
Préaux-du-Perche
61340
PERCHE-EN-NOCE
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

Confirmar correo electrónico

Téléphone

Message

Courriel marqué [webform_submission:node:field_courriel]

CAPTCHA

¿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