## **Boulangerie Maison Madeleine**

- 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 Pesnaux 02 37 52 37 07

## **Adresse**

11 RUE DE LA MARQUISIERE Margon 28400 NOGENT-LE-ROTROU Parc

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



Enviar