

Boulangerie Besnard

Parc : Perche

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 !

Nous parlons:

Français

Visite de l'entreprise possible:

Non

Bénéficiaires de la

▼ marque

Loïc

Besnard



Source URL: <https://www.parcs-naturels-regionaux.fr/producteur/boulangerie-besnard>