

## **SCOP Pain Virgule, pains bios**





Crédit photo : (dron)

pains bio au levain naturel, cuisson au four à bois, farine sur meule de pierre

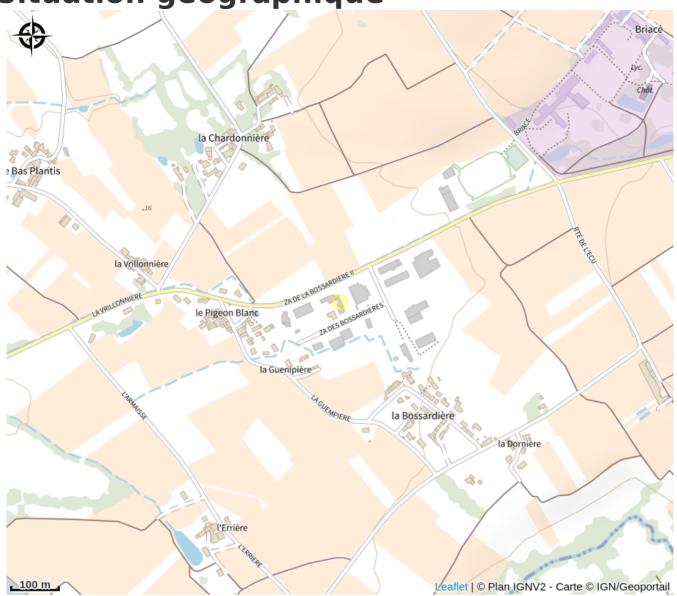
### **Infos pratiques**

Categorie : A voir

### **Description**

Pains bio au levain naturel, cuisson au four à bois, farine sur meule de pierre écrasée par nos soins. Fabrication et vente directe au fournil. Pain Virgule est une S.C.O.P, entreprise coopérative. Vente au fournil les jours de fabrication : Lundi, Mercredi, Jeudi et Vendredi. Vente sur les marchés les mardis (Américains et Talensac), jeudis (Zola), vendredis (Talensac, Clisson), samedis (Talensac, Petite Hollande) et dimanches (Talensac) Vente dans les AMAP.

Situation géographique



# **Toutes les infos pratiques**

#### Contact

104 zone artisanale de la Bossardière 44430 LE LANDREAU painvirgule@wanadoo.fr