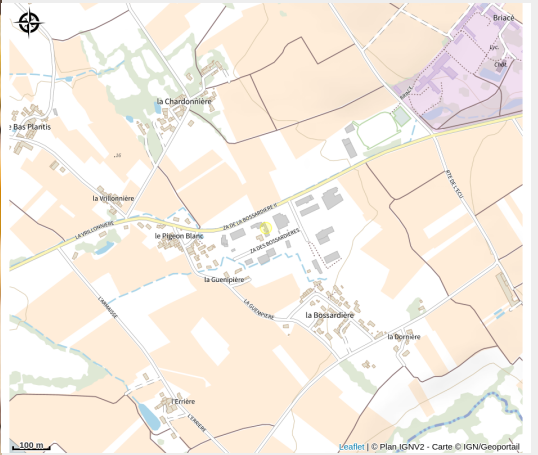


SCOP Pain Virgule, pains bios



Crédit photo : (dron)

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

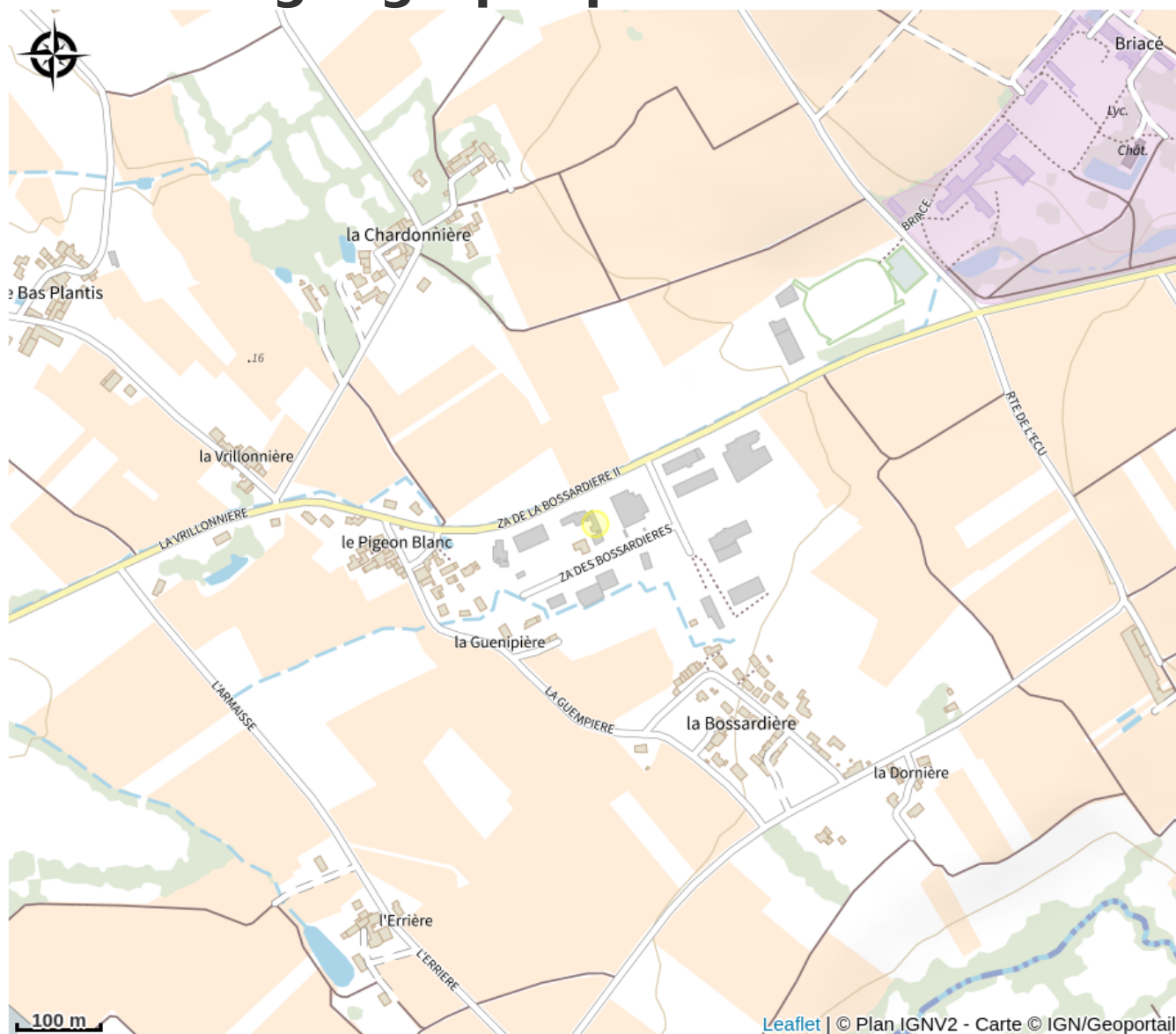
Infos pratiques

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