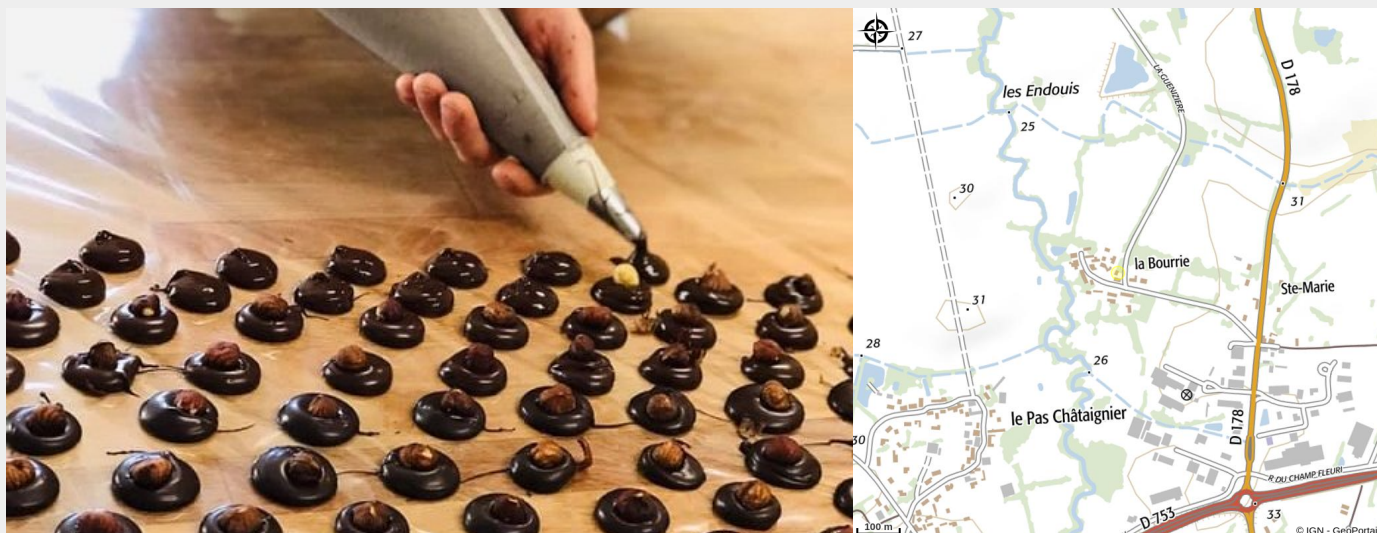


LA FERME DE LA VIE



Crédit photo : (©Ferme-de-la-Vie)

Paysan-boulangier, Samuel RENAUD réalise la culture des céréales, la mouture de la farine et la fabrication du pain. Le blé est cultivé sur des terres en conversion AB, et le pain est 100% levain naturel avec une cuisson au four à bois.

Infos pratiques

Categorie : A voir

Description

pain à partir de levain 100 % naturel et cuit au four à bois, nature, paysan, céréales, sésame, tournesol, noix raisins, petit épeautre, Brioches nature, raisins, chocolat, Farine de froment

Situation géographique



© IGN - GeoPortail

Toutes les infos pratiques

Contact

6 Lieu-dit La Bourrie

44650 LEGE

<https://www.facebook.com/Ferme-de-LaVie-100172871652660/>