

LA FEMME DU BOULANGER



Crédit photo : Quelques exemples de notre production (moi Même)

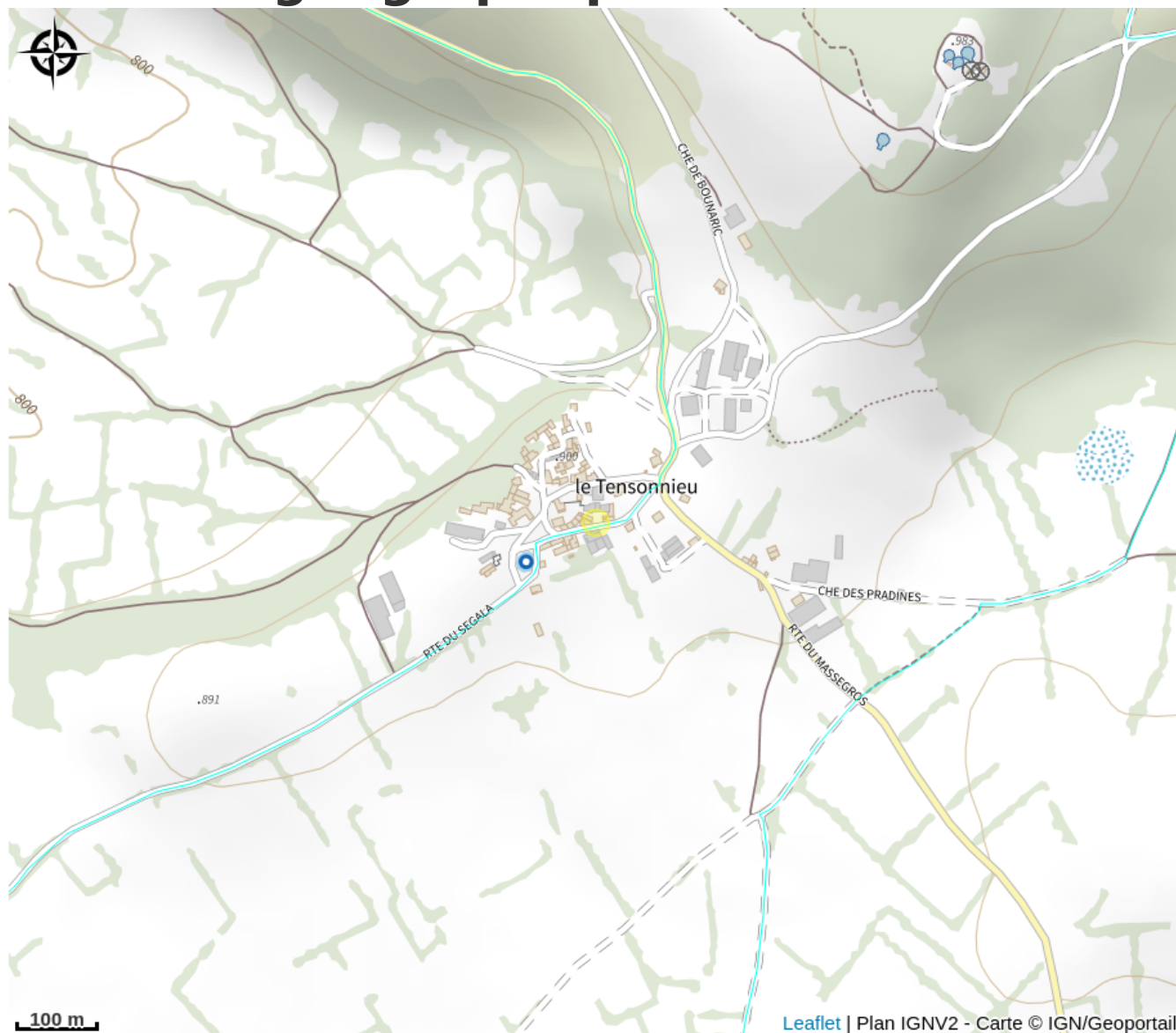
Infos pratiques

Categorie : À faire

Description

Tous nos pains sont élaborés à partir de farines biologiques et confectionnés de manière traditionnelle (longue fermentation au levain et cuisson au feu de bois). Ils se conservent aisément plusieurs jours.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Modes de paiement:

Chèques bancaires et postaux, Espèces

Fiche mise à jour le 06/12/2024

Contact

110 Route du Ségala
48500 LE MASSEGROS
lafemmeduboulangier48@gmail.com