

Boulangerie Hélyary

- [Produits locaux](#)
- [Boulangerie, pâtisserie et confiserie](#)



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 !

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 !

Caractéristiques

Nous parlons

Français

Visite de l'entreprise possible

non

Nous suivre

<http://www.parc-naturel-perche.fr/le-parc/developper-durablement/agriculture>

Contact

David Hélyary

[02 33 83 01 05](tel:0233830105)

Parc

Le Parc naturel régional du Perche a été créé par décret du Premier ministre le 16 janvier 1998.



Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirmer correo electrónico

Téléphone

Message

Courriel marqué

CAPTCHA



¿Cuál es el código de la imagen? Introduzca los caracteres mostrados en la imagen.
Esta pregunta es para comprobar si usted es un visitante humano y prevenir envíos de spam automatizado.

Enviar