

Boulangerie L'Atelier de l'Ozanne

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



Coup de coeur

Le savoir-faire du boulanger qui fait de cette baguette un produit unique et un fleuron du territoire.

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

Monsieur et Madame Guesdon

[02 37 47 01 25](tel:0237470125)

Adresse

6 RUE DU MAIL

28160

BROU

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 l'adresse de courriel

Téléphone

Message

Courriel marqué

CAPTCHA



Quel code est dissimulé dans l'image ? Saisir les caractères affichés dans l'image.

Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam) automatisées.

Envoyer