

L'AMIE Loirétaine

PÉTRI ET CUIT

7 jours/7

365 jours/an

- Élaborée à partir de farine tradition issue de blés cultivés à 100% dans la région Centre Val de Loire

- Fabrication à Saint Jean de Braye

- Recette "Tradition Française" sans aditif et sans conservateur

- Meunier local

- Pétrissage et façonnage à partir d'une pâte à base de levain naturel

- Goût caractéristique avec une texture alvéolée et moelleuse

- Cuisson sur four à sole permettant d'obtenir une bonne croustillance et une bonne conservation

- Fabrication 7 jour sur 7 par nos boulangers

Blés cultivés à 100%

en région

CENTRE-VAL DE LOIRE

Origine garantie

au bon goût
de chez vous !



Fabriqué à St Jean De Braye
BPA Orléans – 02 41 74 22 33