



Tout le patrimoine des prés mis à disposition de votre artisan boulanger afin qu'il puisse vous transmettre tout l'héritage de son savoir-faire et vous proposer cette baguette de tradition française dorée et délicieuse. Tout le patrimoine des prés dans votre baguette.

Farine de Tradition LABEL ROUGE, sans acide ascorbique.

Conforme au cahier des charges LA 11-04, certifié par Certipaq.

Cette farine est élaborée à partir de blés sélectionnés, sans insecticides de stockage.

Qualité boulangère reconnue, obtenue après sélection et assemblage des blés. La fermentation lente permet de développer des arômes uniques caractéristiques de la tradition Label Rouge.

Une baguette de tradition allie une mie souple et une croûte craquante.

