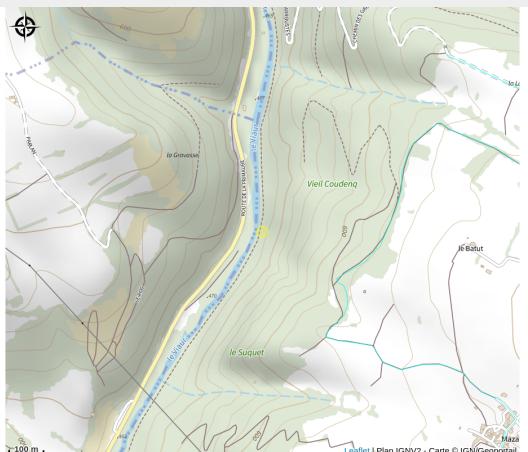


Mescladis, naturellement pain

Des Raspes du Tarn aux Lacs du Lévezou



Credit : Mescladis, naturellement pain (OFFICE DE TOURISME DE PARELOUP LEVEZOU)

Fabrication pain au levain cuit au feu de bois , gâteaux ,biscuit, farine et viennoiseries Le boulanger travaille sous la mention bio Nature et progrès. qui garantit des produits respectueux de l'environnement, des hommes et des animaux.

Infos pratiques

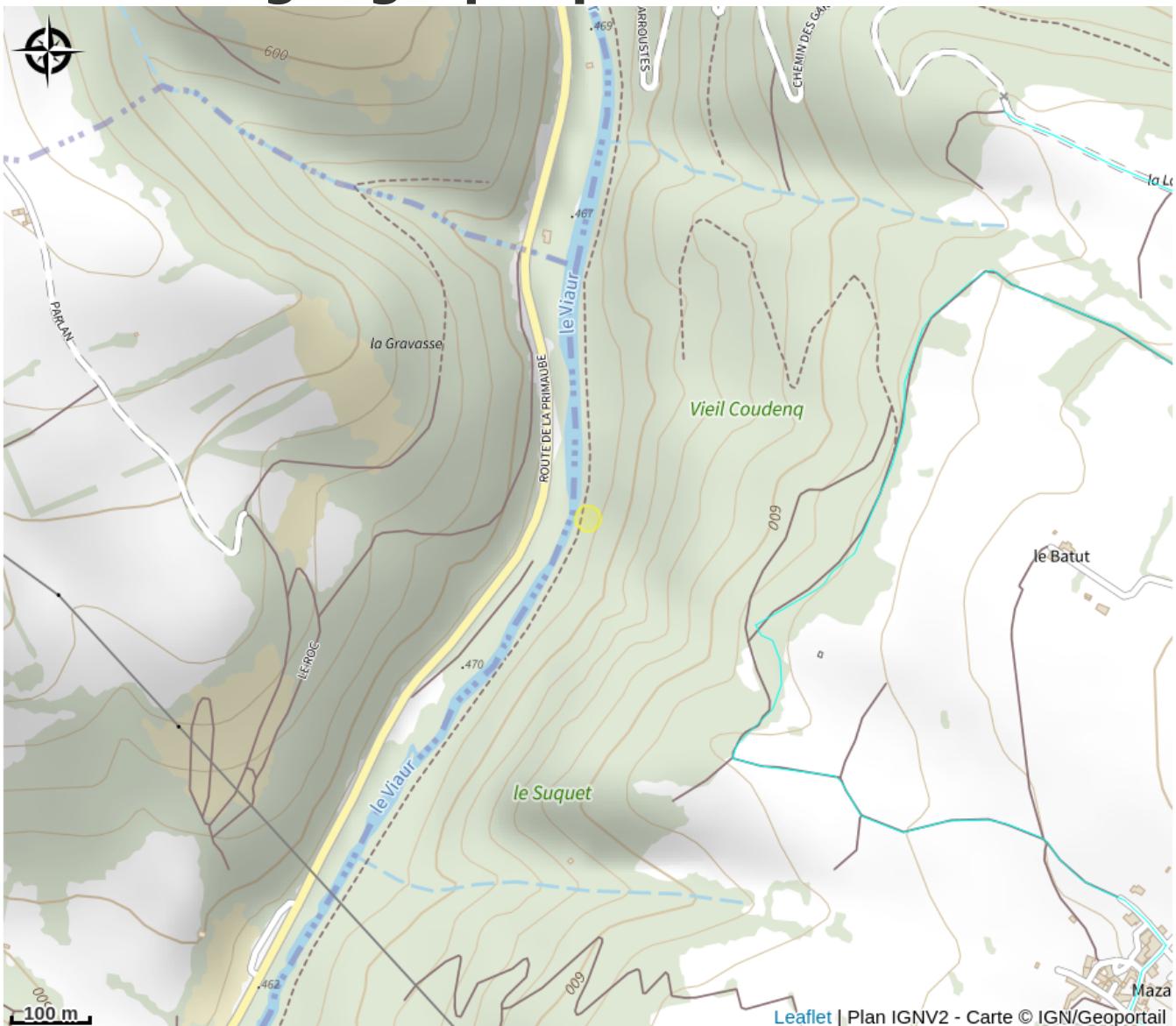
Catégorie : À faire

Description

Viennoiseries, biscuits, gâteaux. Le boulanger utilise une farine issue de blés produits par des agriculteurs voisins et moulus sur place, au fournil, sur un moulin à meule de pierre.

Magasin ouvert à Comps la Grand Ville le mardi et vendredi de 12h à 20h.

Situation géographique



Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Fiche mise à jour par Agence d'Attractivité et de Développement Touristique du Lévézou le 28/10/2025

Contact

134, Route de la Sibadière
12120 COMPS-LA-GRAND-VILLE
Tél. +33565420895
fournilmescladis@orange.fr