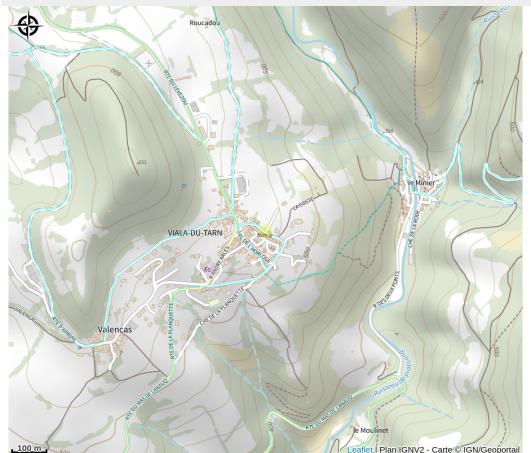


Le Fournil Alcaline - Boulangerie au Viala-du-Tarn

Des Raspes du Tarn aux Lacs du Lévézou



Crédit : Boulangerie du Viala du Tarn (Boulanger Viala du Tarn)

Pains variés au levain, farines locales,
fournées les mardis, jeudi et samedi

Infos pratiques

Catégorie : À faire

Description

Le Fournil Alcaline produit une gamme de produits boulangers de qualité :

- > Pains de blé semi-complet nature, aux graines, aux fruits secs, au chocolat
- > Pain de seigle
- > Pain de sarrasin (sans gluten)
- > Pain de mie et à burgers

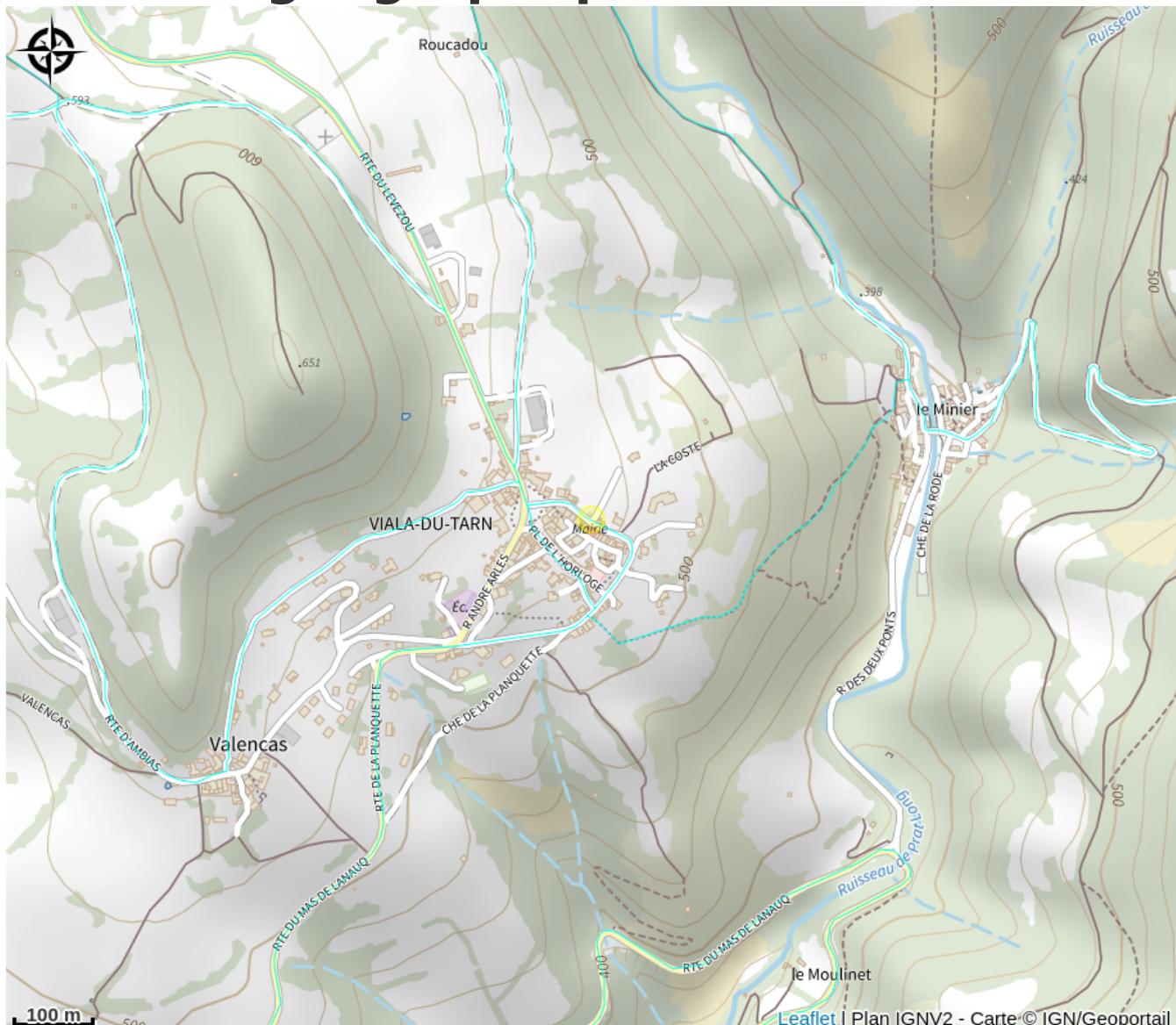
S'ajouteront quelques recettes de gourmandises sucrées aux thématiques saisonnières.

Le Fournil Alcaline s'inscrit dans le renouveau de la boulangerie que l'on peut qualifier d'éco-responsable :

- > Matières premières certifiées biologiques à 100 %, elles sont à 60 % locales et à 90 % françaises. Farine de blé local de moulin sur meule de pierre, mélangée avec des farines « directes producteurs » auprès de céréaliers dans un rayon de 70km (blé ancien, seigle, sarrasin).
- > Produits 100% levain maison et en "poussée lente" pour un pain plus digeste, qui se conserve longtemps : un produit alimentaire nutritif et sain, qui évite le gaspillage alimentaire.
- > 3 fournées par semaine (mardi, jeudi et samedi) pour limiter le matériel, les stocks et l'énergie. et fournil économique en énergie.
- > Produits mentionnés Nature et Progrès.

EN VENTE AU DÉPANNEUR DU VIALA-DU-TARN, PRÉSENT SUR LES MARCHES DE MILLAU (VENDREDI) ET SAINT AFFRIQUE (SAMEDI)

Situation géographique



Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Fiche mise à jour par OFFICE TOURISME DU PAYS DE LA MUSE ET RASPES DU TARN
le 02/10/2024

Contact

12490 VIALA-DU-TARN