

Ferme de l'Aubette

Chatillon



Attribution : (Laurie Monzein)



Useful information

Category : Producteurs locaux

Type de produits : Boutique,
Dégustation

Description

Pain bio au levain naturel, fait à la main avec amour, cuit au four à bois. Notre pain est réalisé à partir de farine semi-complète T80. La farine est produite dans notre ferme et issue d'un mélange de 12 variétés de blés anciens. Notre pain au levain est garanti sans levure ou autre produit chimique. Le levain provient d'une fermentation naturelle et donne au pain une saveur toute particulière, ainsi qu'une très bonne digestibilité. En outre, le levain permet une meilleure conservation du pain.

Ouverture : Gel hydro-alcoolique à votre disposition

Geographical location



Loggie Theme

Historique

/touristiccontent/3714/?
lang=fr&auth_token=8ekdZgel
NCbQrp0WuZgi7K7bF0VvFX8&co

Versions

Django 5.2.15

Temps

CPU: 1015.37ms
(945.66ms)

Paramètres

En-têtes

Requête

TouristicContentDetail

SQL

78 requêtes en 145.27
ms

Fichiers
statiques

109 fichiers utilisés

Gabarits

tourism/touristiccontent_de

Alerts

Cache

11 appels en 6.00ms

Signaux

All useful information

Practical info

Ouverture :

Gel hydro-alcoolique à votre disposition

Langues :

Anglais

Français

Paielements :

Chèques bancaires et postaux

Espèces

Labels :

Esprit Parc National

Groupes : Oui

Accessibilité : informations disponibles

Contact

2 Rue de l'Aubette 21290 CHAMBAIN