

Au gré du Levain

Boulangerie Bio

Flavie et Emmanuel, deux passionnés de pain bio au levain, vous livrent du pain à la Ferme du Bel Ousia le vendredi de 17h à 19h.



Les pains proposés :



Pain de **grande qualité nutritionnelle**.

Fermentation longue, pour une bonne digestibilité et une bonne conservation (4 à 5 jours).



100% Bio - **100 % levain naturel**



Utilisation de **farines issues de semences paysannes**, moulues par des paysans-meuniers sur de petits moulins à meule de pierre.



Collaboration avec des **fournisseurs locaux** :
- paysans-meuniers à 20 km maximum



Créateur de lien social : organisation **d'ateliers découverte** de la panification au levain, pour partager leur passion !

Pour commander :

- Rendez-vous sur le site internet <https://www.augredulevain.fr> et commandez votre pain avant jeudi midi
- Choisissez le point de dépôt :
VENDREDI – Ferme du Bel Ousia 17h - 19h

Au plaisir de vous rencontrer prochainement !