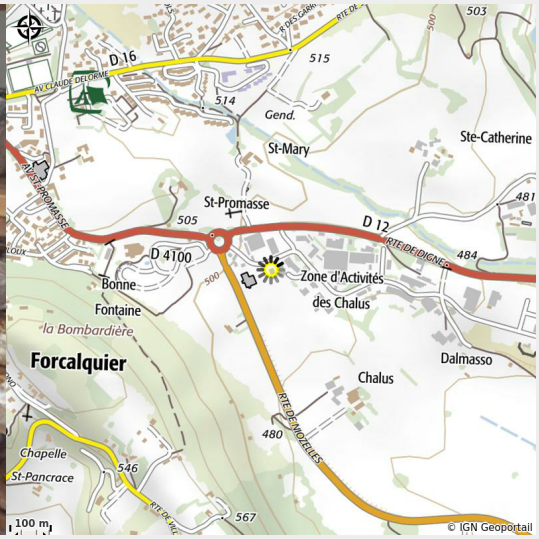
Boulangerie Cum Panis

Forcalquier



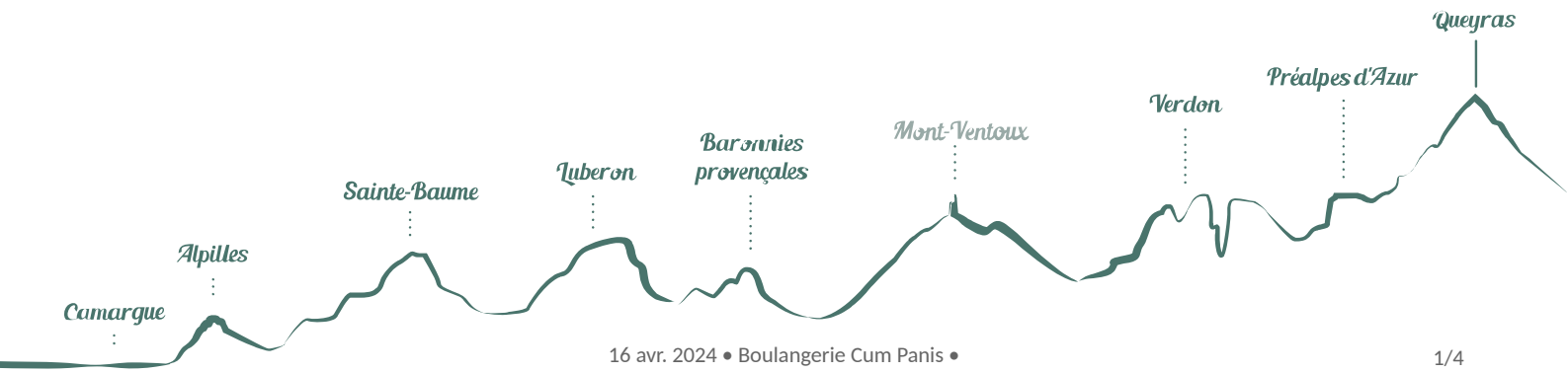
Crédit photo : Boulangerie Cum Panis (Boulangerie Cum Panis)

Boulangerie bio levain naturel, pétrissage lent, maturation longue.

Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et artisanat

Type : Alimentation locale

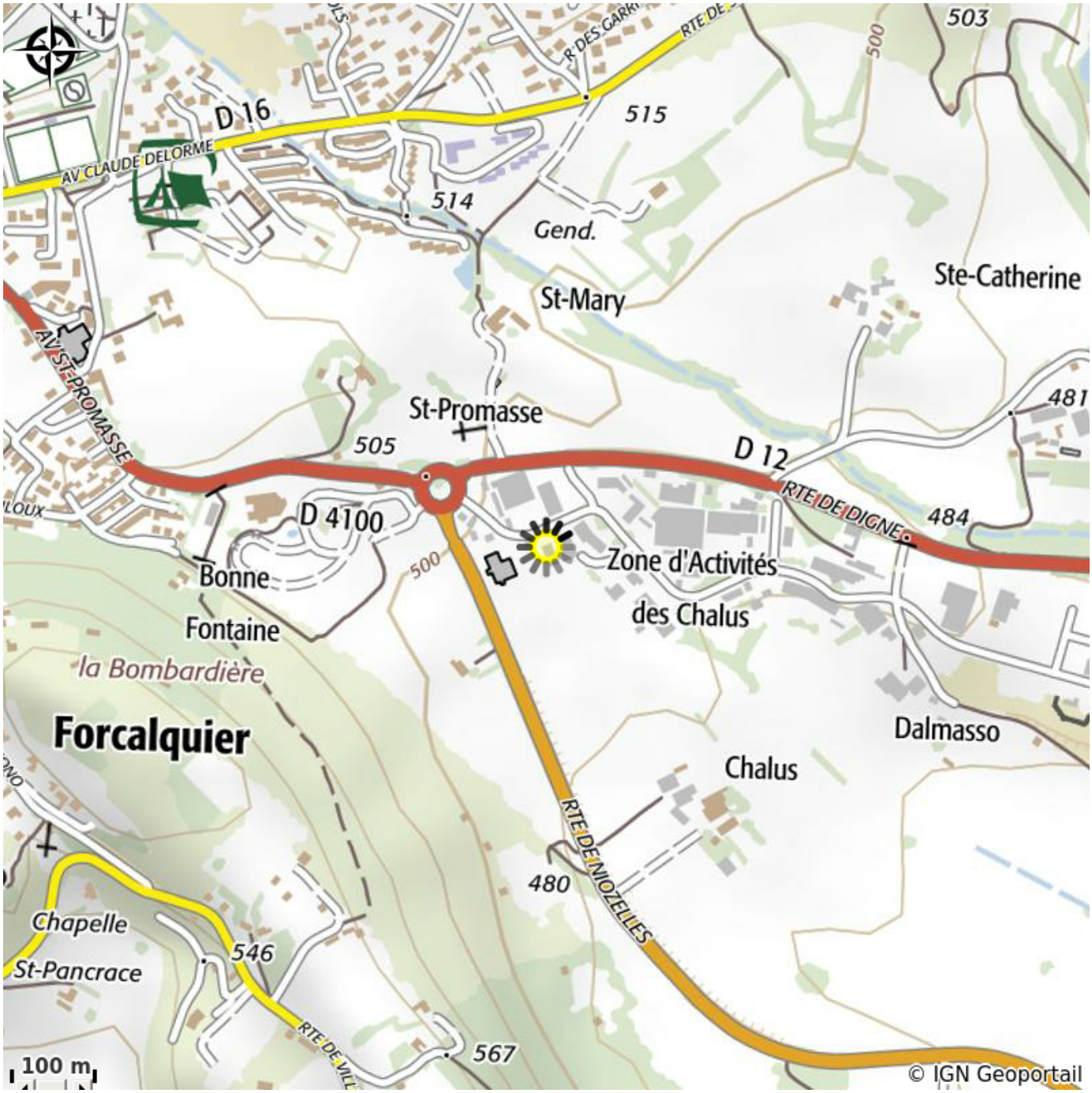


Description

Notre fournil a l'ambition de nourrir les gens avec le meilleur.

Pour cela, des choix exigeants : des matières premières toutes issues de l'Agriculture Biologique ; des farines aux capacités nutritives conservées (T65, T80 et T150 de Blé, T170 de seigle), pour certaines écrasées sur meules de pierre ; des variétés de céréales anciennes (Petit Epeautre – Triticum monococcum, Khorasan) et des farines naturellement sans gluten (riz, sarrasin) ; l'utilisation de graines riches notamment en acides gras mono et poly insaturés, antioxydants et fibres ; enfin des techniques boulangères particulières (utilisation de levains naturels comme agents de fermentation, façonnage à la main, cuisson à chaleur tombante), pour que s'alimenter rime avec se régaler et soigner sa santé. La boulangerie propose ses produits en boutique à Forcalquier, en épiceries et magasins bio, et sur les marchés.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:
Toute l'année. Tous les jours
Ouverture le lundi, mardi, jeudi et vendredi de 8h à 19h30. Le samedi et dimanche de 8h à 13h.
Fermé le mercredi.

Fiche mise à jour par Office de tourisme communautaire Forcalquier Haute Provence le 20/12/2022

Contact

Z.A. Les Chalus
04300 Forcalquier
Tél. 04 92 75 08 64
cum-panis@orange.fr