



Extrait du Vivre en Comminges

<https://vivreencomminges.org/Pains-et-patisseries-bio-du.html>

Pains et pâtisseries bio du Fournil de la Save :: SARREMEZAN

- Répertoires du Comminges - Alimentation locale ou biologique -

Date de mise en ligne : lundi 7 décembre 2015

Copyright © Vivre en Comminges - Tous droits réservés

Pains et pâtisseries bio du Fournil de la Save

De nombreux pains différents, avec ou sans graines Viennoiseries : croissants, chocolaines, pains aux raisins
Pâtisseries : brioches, tartes, tartelettes, brownies, financiers, cannelés, petits moelleux, palmiers, flan pâtissier, croustades, cakes citron, sablés aux graines, petits sablés en forme d'animaux ou de Pâques, de Noël...

Fournil de la Save

Le village

31350 SARREMEZAN

Courriel : fournildelasave (@) laposte.net

- ▶ Horaires d'ouverture : Au fournil le mercredi soir après 19h.
- ▶ Autres points de vente : Marché de Saint Gaudens le jeudi matin sur la place Jean Jaurès. Association "Croquez Local en Pays des Nestes" à St Laurent de Neste. Association "Les fermiers du Comminges" à St Gaudens. Biocoop de Landorthe, du Bazert et de Lannemezan pour les sablés.

Label : Agriculture Bio

Petit descriptif des méthodes de travail : Nous sommes installés à Sarremezan depuis juin 2011 où nous avons repris un fournil déjà existant. Tous nos pains sont fabriqués avec des farines bio et du levain déshydraté ; la majeure partie de la farine provient du Gers, proche de chez nous. Les matières premières des pâtisseries proposées sont issues de l'agriculture biologique. Nous essayons le plus possible de nous procurer des matières premières localement. Au fournil, tous les déchets sont triés et recyclés (emballages et matières organiques).