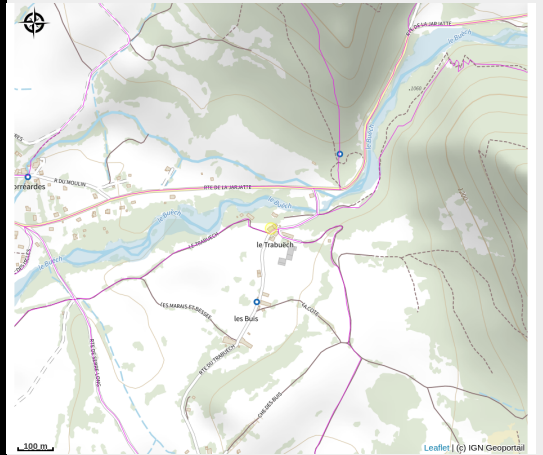


# Le Pain des Hirondelles

Diois



No photo



*Pain au levain naturel, eau de source et farine local, pétri manuellement et cuit au four à bois. De juillet à septembre vente sur les marchés de Lus, le mercredi et dimanche.*

## Infos pratiques

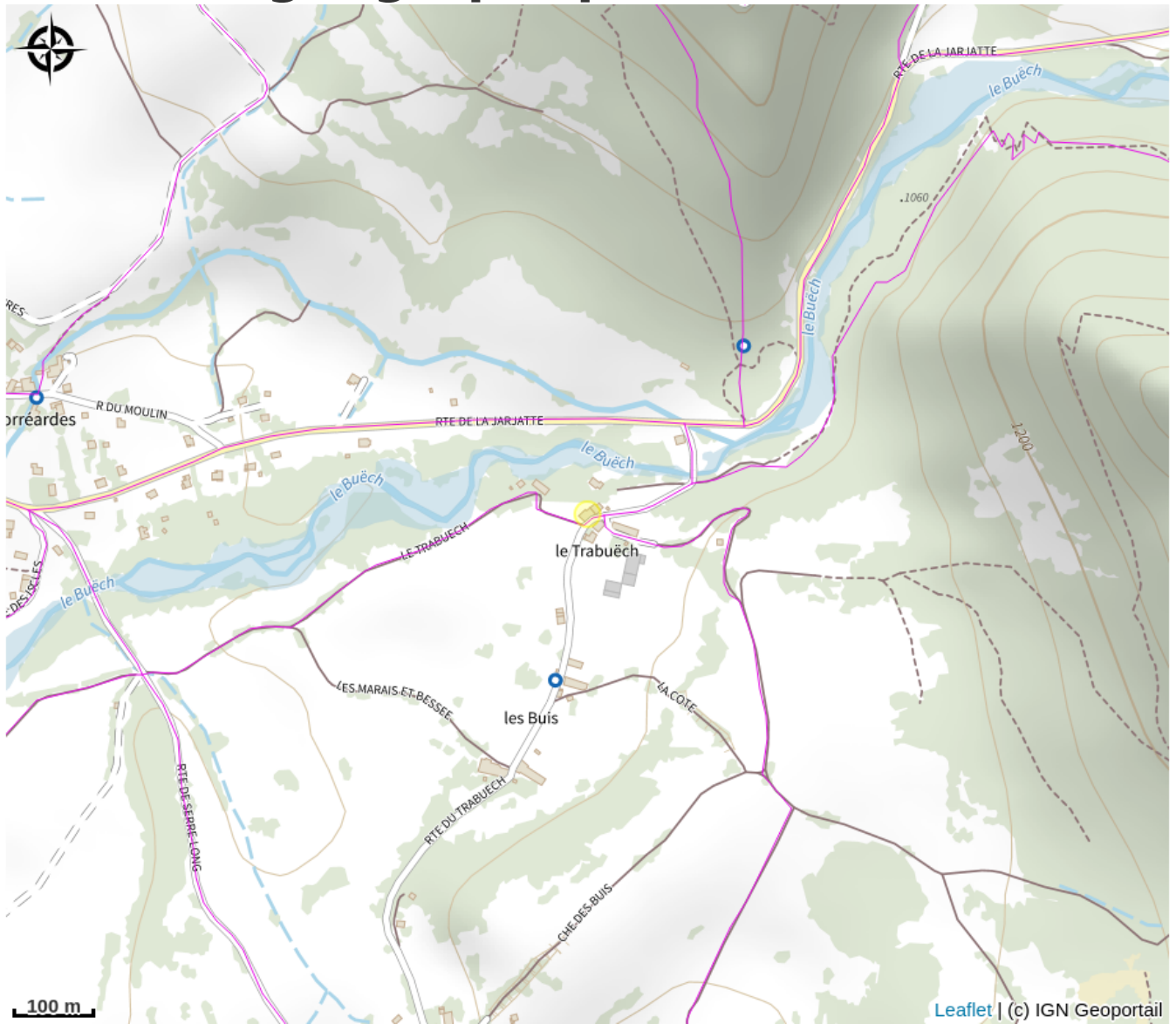
Categorie : Producteurs

# Description

Dans le fournil à l'entrée du vallon de la Jarjatte, la pâte travaille lentement et en douceur, pour donner un pain digeste et nourrissant qui donne des ailes...

D'octobre à juin cuisson 1 fois par semaine le jeudi sur commande par tel ou mail.

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Informations pratiques

### Ouverture:

Du 01/01 au 31/12, tous les jours.

### Modes de paiement:

Chèque, Espèces, Virement

*Fiche mise à jour par Office de Tourisme du Pays Diois le 30/01/2024*

## Contact

240 route du Trabuëch  
26620 Lus-la-Croix-Haute  
Tél. 06 84 71 07 01  
[lepaindeshirondelles@posteo.net](mailto:lepaindeshirondelles@posteo.net)