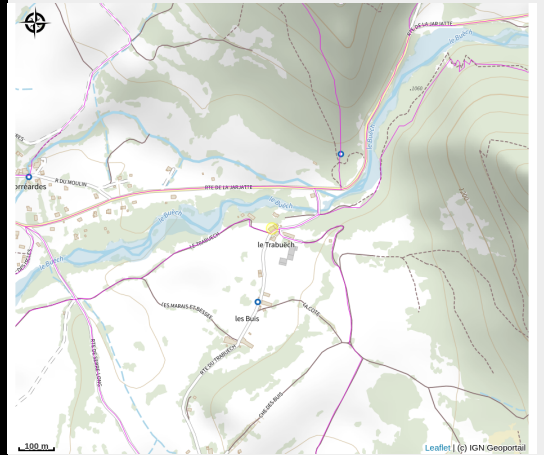


Le Pain des Hirondelles

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

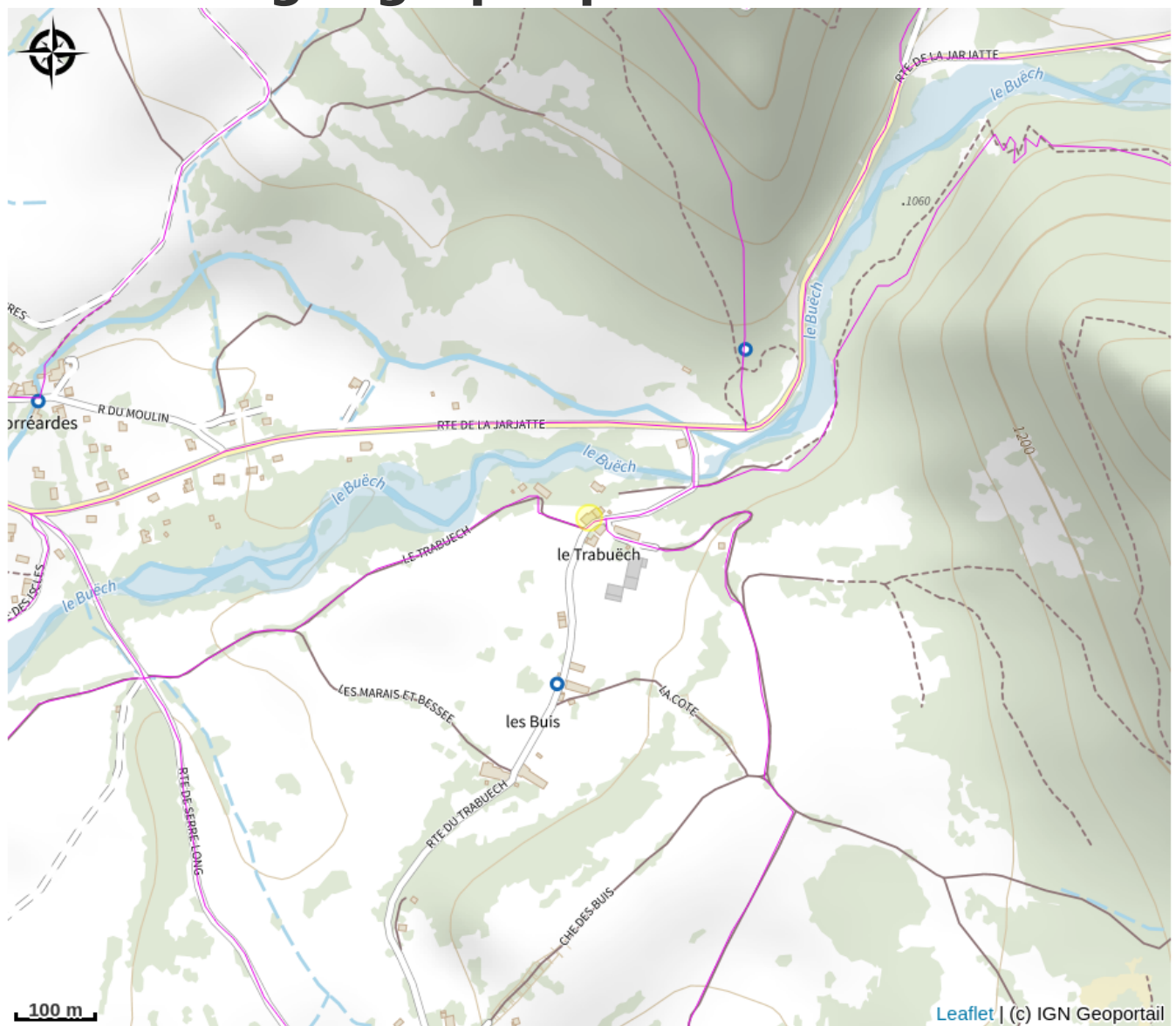
Categorie : Producteurs

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 07/05/2024

Contact

240 route du Trabuëch

26620 Lus-la-Croix-Haute

Tél. 06 84 71 07 01

lepaindeshirondelles@posteo.net