



Le Moulin de Saint Germain

Erdeven

- Des champs de blé
- un moulin
- un four à bois
- un pain au levain





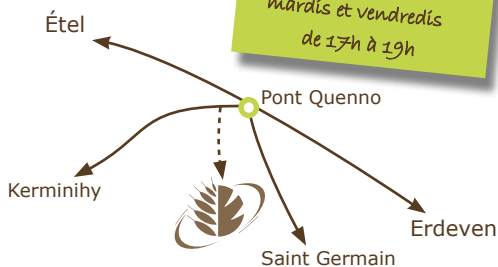
Sur des terres familiales à Landaul, et près de la Ria à Erdeven, nous cultivons des céréales pour les transformer en farine et en pain.

Chaque semaine, le blé est moulu sur une meule de pierre pour obtenir une farine fraîche et d'excellente qualité.

Nous préparons ensuite le pain à la main avec un levain naturel. La cuisson au feu de bois donne à notre pain tout son caractère.

"De la graine au pain", c'est notre démarche pour vous proposer une gamme de pains biologiques et authentiques !

Vente de pain au fournil
tous les
mardis et vendredis
de 17h à 19h



Liste des lieux de vente disponible sur notre site web

Le Moulin de Saint Germain – EARL

David Bézier & Pierre Jéhanno
St Germain – 56410 Erdeven
06 51 90 05 18 / 06 28 04 50 12
lemoulindesaintgermain@gmail.com
www.lemoulindesaintgermain.fr

