



Grands et petits pains - Situés au milieu des champs - Fournil du village

Du blé au pain

Agriculteur, meunier, boulanger : à la Celleles-Bordes (78), Rick, Brigitte, Théo Vandooren et les boulangers, Jérémie, Allan et Fabrice produisent du blé et du pain en agriculture biologique depuis 2001, ils produisent entre autres du blé d'excellente qualité boulangère (contient du gluten), trié, stocké, et ventilé dans les meilleures conditions. Ils réalisent le mélange de 2 variétés afin d'obtenir une farine idéale pour le pain.

La farine Vald'or produite à la ferme est à 100% meule de pierre afin de produire une farine bise (T80 à T110) pour préserver les qualités gustatives et nutritives de notre pain.

Leur pain, au levain fabriqué et entretenu par leurs soins, cuit au four à bois, est à disposition pour le plaisir des grands et des petits.

La farine Vald'Or et le pain Budi Bio sont classés produits du Parc de la Haute Vallée de Chevreuse.

[Un article les concernant en cliquant ici!](#)

