



LA FERME Kervéguen - ERGUE-GABERIC

02 98 59 60 56

Grand succès, belle réussite, un bon pain biologique, ça ne se refuse pas. A la ferme, plus de six personnes préparent cette farine recherchée. On est impressionné par le soin apporté à ces productions : pains au levain naturel, farine de meule fraîche, eau de source et cuisson au feu de bois, bois de haies. C'est 100 % bio, 100 % réussi. Oh, la belle boule de seigle ! On apprécie aussi les bonnes galettes et brioches. A saisir aux halles de Quimper, tous les jours, matin et après midi, ou alors déplacez-vous à la ferme le mardi et surtout le vendredi de 15h à 19h où s'improvise sur place un marché bio avec de petits producteurs des alentours. A goûter le beurre de pie noire.

Autre adresse : Les Halles Saint-François - QUIMPER.