

Barabio : boulangerie biologique à Quimper

30 sortes de pains plus surprenants les uns que les autres élaborés avec du seigle, du froment ou plus exotiques au sésame et Khorasan, céréale ancienne venue d'Égypte, un grand choix de gourmandises : gâteau breton, bruni, viennoiseries, brioches et autres douceurs, avec un point commun : tous façonnés avec de la farine bio provenant du moulin de la Ferme Barabio d'Er-gué-Gabéric, du levain naturel, du sel de Guérande, et cuits au bois attendent les amateurs de produits de qualité à la traçabilité garantie, dans un joli décor rappelant la Ferme de Kerveguen. Un espace avec chaise permet aux enfants et aux plus âgés

de parcourir des documentations en attendant d'être servis. Sylvie, ancienne commerçante, a bénéficié d'une formation intensive à la ferme où elle n'a pas hésité à mettre la main à la pâte avant de s'installer derrière le comptoir. Prochainement seront proposés en plus des conserves, confitures et farines de toutes sortes, des fromages, produits frais et laitiers, tous bio, bien sûr.

Barabio, 92, avenue de la France-Libre, ouvert du mardi au samedi de 10h à 13h00 et de 16h à 19h. Commandes au 02 98 59 60 56 - site : www.barabio.fr.



Sylvie, le sourire et les conseils.