

boulangerie pâtisserie RAYNAL



contact

Boulangerie
Pâtisserie Raynal

M. Daniel Raynal
Le Bourg
19550 Soursac

t.05 55 27 51 24
f.05 55 21 41 34

Qui sommes-nous ?

Boulangerie pâtisserie artisanale dirigée depuis 1987 par Daniel Raynal, titulaire d'un CAP boulanger pâtissier et reçu meilleur apprenti boulanger pâtissier de la Corrèze en 1984. M. Raynal a depuis beaucoup investi dans ses locaux de fabrication, de façon à être aux normes, pour pouvoir développer son produit phare: le Sablé Corrèzien.

Possibilité de visiter l'entreprise et de goûter les produits.

PRISE DE COMMANDE

courrier / téléphone / fax

MODE DE RÈGLEMENT ACCEPTÉ

chèque

QUANTITÉ MINIMALE

Un carton de 30 sachets de 500 g

boulangerie pâtisserie RAYNAL

CONDITIONNEMENT

sachets

POIDS UNITAIRE

500 g

CONSERVATION

DLC 6 mois à
température ambiante.

sablé corrézien

Petit gâteau sec fabriqué à partir de produits naturels, soigneusement sélectionnés, pétris puis ensachés par nos soins, sans adjonction de colorant ni de conservateurs.

Ce produit est facilement reconnaissable par le dessin du Viaduc des Rochers Noirs (viaduc classé monument historique situé dans les gorges de la Dordogne à côté de Soursac).

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Ce sablé accompagne merveilleusement champagne, café, thé et crème dessert