

Boulangerie Moulleron



#Artisan

Boulangerie Moulleron

La boulangerie valorise le bio et le local depuis 20 ans.

Sylvain Moulleron détient près de 6 enseignes de boulangeries-pâtisseries situées pour l'essentiel à Coulommiers et La Ferté-Gaucher. Le pain, c'est une histoire de famille datant de plus de 40 ans pour Sylvain. « Il y a 20 ans, on faisait déjà du local et du bio avec mon père. En 1995, nous avons installé un four à bois pour développer les pains traditionnels « Bio Île-de-France ».

L'utilisation du blé provenant à 100% d'Île-de-France

Ses boulangeries se fournissent auprès des [Moulins Bourgeois](#), situés à Verdelot (77) pour la qualité de ses farines bio de blé malté, semoule de blé dur et maïs torréfié. La Boulangerie Mouilleron apporte le plus grand soin à la fabrication de tous ses produits, le prestige de ses productions issues du local tenant sans conteste à la fabrication du « Pain du moulin », 100 % blé Île-de-France, depuis 2017. « Île-de-France Terre de saveurs nous accompagne dans notre démarche qualité, tant au niveau des formations pour respecter le protocole de nettoyage et l'hygiène, qu'au niveau du développement de nos productions hyper-locales », conclut Sylvain qui adhère à [la marque régionale PRODUIT EN Île-de-France](#).

 Cette entreprise possède une certification bio.

Les produits de cet adhérent : Pains

Partager

- [Facebook](#)
- [Twitter](#)
- [Imprimer](#)
- [Email](#)



[> Retour sur la liste des adhérents](#)



Informations

3, rue Beaurepaire
77120 COULOMMIERS
France

[01 64 03 59 59](tel:0164035959)

boulangerie.mouilleron@orange.fr

[Facebook](#)

[Instagram](#)