

FOURNIL - SANTÉ - SAVEUR : informations nutritionnelles panaires

Le 21 mai 2022, lors de la fête du pain de la Chartre St Honoré au Tallud (79), des artisans de la filière blé/farine/pain/pâtisserie et nouvelle gastronomie se réunissaient pour échanger autour de leurs passions et expériences. Trois vidéos sont visibles sur le nouveau site neofournil.com, avec des intervenants partageant une même éthique solidaire.



Le 12 juin 2022, une jeune femme dynamique, gastronome, en restauration naturelle issue de produits locaux, a inauguré l'enseigne « LEVAIN LE VIN », au cœur de la cité historique de Bordeaux. Son concept, c'est de faire partager sa passion en s'équipant de matériels professionnels adaptés et de matières premières très sélectionnées. Pains et cuisine nutritionnelle élaborés avec du matériel breveté LEVAIN TOLYSE® : NEOMIX® 20L (Nouvelle gamme de Pétrin, batteur, Fermenteur 4 en 1) avec le four modulaire WIESHEU permettant de répondre à une clientèle vigilante sur la qualité gustative et nutritionnelle de leur alimentation.

Pour répondre à ce nouveau défi, la SAS Fournil Santé Saveur offre dorénavant ces 2 possibilités d'équipements : d'une part en boulangerie



artisanale, avec la gamme de pétrins-batteurs-fermenteurs NEOMIX® de 60 à 120 L, et d'autre part en restauration gastronomique avec un NEOMIX® de 20 à 40 L fermenteur.

Alors si vous désirez vous inspirer de ce mouvement lié au naturel, contactez directement

Michel LOISELET
sur son portable au 06 13 98 43 66 ou
bureau au 05 65 61 13 84 ou sur
<http://www.neofournil.com>



L'intégralité des communiqués...



et des reportages avec ce QR code

Suite texte et/ou coordonnées sur <http://www.latdm.fr/neofournil-59>

