

LA SEULE, LA VRAIE, L'UNIQUE
BAGUETTE DE TRADITION
FRANÇAISE CERTIFIÉE

LA QUALITÉ SUPÉRIEURE DU PRODUIT FINI

Passionnés par la qualité et soucieux de vous proposer des produits naturels, nous nous sommes engagés dans la démarche qualité **BAGATELLE LABEL ROUGE**.

Chaque acteur de la filière Blé-Farine-Pain doit faire preuve d'un savoir-faire exigeant.

ICI ON CRAQUE
POUR **ELLE** !



La Baguette



AGRICULTEURS

Des blés analysés
et sélectionnés



○ Agriculture locale

○ Des champs non pollués
et sans aucun insecticide

○ Agriculture favorable à la
Biodiversité

SANS
ADDITIF

MEUNIER

Une farine
Label Rouge



○ Notre meunier assemble et
transforme les blés CRC®
pour produire une farine
Label Rouge

LOCAL ET
QUALITATIF

BOULANGERS

Un savoir-faire labellisé
et contrôlé



○ Matières premières
de qualité

○ Maîtrise de la recette
(levain naturel)

○ Hygiène irréprochable
et traçabilité

100%
ARTISANALE

BAGUETTE BAGATELLE

L'unique Baguette
Label Rouge



○ AUCUN ADDITIF

○ Une croûte fine et
croustillante

○ Une mie irrégulièrement
alvéolée aux reflets nacrés

○ Et des qualités gustatives
INDÉNIABLES !

QUALITÉS
GUSTATIVES

Tous nos acteurs sont contrôlés par un organisme
certificateur agréé et accrédité par l'État