

Pains sâlois



Tous les ingrédients du Pain Sâlois proviennent de la commune de Sâles excepté le sel bien entendu. Le blé, produit sous le label extenso par Gérald Sudan est acheminé au Moulin de Romont. Le lait, encore fumant est livré par Joseph Bovet, une laiterie installée à 20 m. de la

boulangerie. Le beurre et les œufs sont issus des élevages de M. Caille et M. Descloux de Romanens.

Points de vente:

- Sâles – Au Pain Doré
- Ursy – Succursale
- Vuisternens-devant-Romont – Magasins Marianne et Laiterie
- Châtelard – Magasin Laurence Rey
- Massonnens – Magasin
- Vaulruz – Denner et Laiterie
- Châtel-Saint-Denis – Denner
- Semsales – Laiterie Piller
- St-Martin – Magasin
- Le Crêt – Laiterie Dunand
- Neirivue – Magasin Chez Mickaël

Producteurs

Au Pain Doré