

Nous sommes signataires de la charte qualité, voici nos engagements:

- Pour le feuilletage (viennoiseries, fonds de tartes) nous utilisons uniquement un Beurre des Charentes AOP (Appellation d'Origine Protégée),
- Les oeufs, crèmes, lait et les produits laitiers plus en général qui nous sont livrés proviennent de la filière extra-frais.
- Côté traiteur, nous utilisons de l'Emmental Français, du Roquefort, du Chèvre affiné,
- Nous achetons de la charcuterie de premier choix. Les animaux nécessaires à sa confections sont nés, élevés, abattus et transformés en France,
- Nous sélectionnons des Farines de qualité, et nous n'utilisons pas d'additifs chimiques divers et variés,
- Les fruits et légumes que nous utilisons proviennent d'un fournisseur Melunais qui lui même se fournit à Rungis,
- L'intégralité de nos Farines proviennent d'un fournisseur situé à moins de 40 km de notre établissement,
- Nous choisissons nos fournisseurs avec, pour seul critère, la qualité !
- Nous transformons ces matières premières avec le plus grand respect pour la tradition



NONNET.fr

BOULANGER
PÂTISSIER

Fontainebleau

www.nonnet.fr



Boulangerie-Pâtisserie NONNET