

LA BONNE COMBINAISON ENTRE SIMPLICITÉ, PLAISIR ET CHOIX RESPONSABLE

Des pâtes BIO fabriquées dans le plus grand respect de la tradition artisanale dans notre atelier près de Meaux (Seine-et-Marne - 77) et avec du blé dur d'Île-de-France.

LE CIRCUIT COURT POUR GARANTIR DES REVENUS JUSTES AUX AGRICULTEURS LOCAUX & LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT ET DE VOTRE SANTÉ



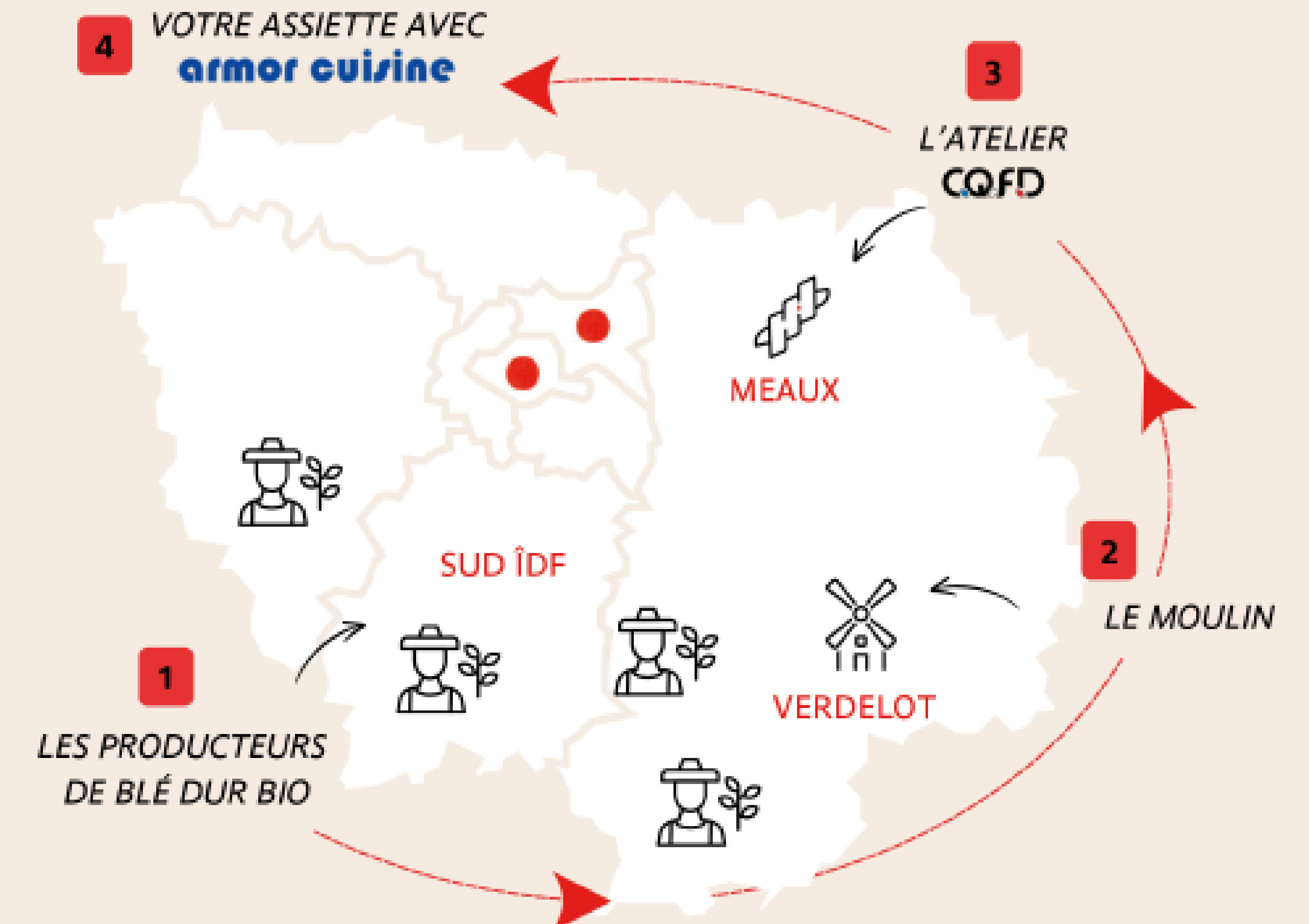
armor cuisine

AUJOURD'HUI, RÉGALEZ-VOUS AVEC DES PÂTES BIO + LOCALES

Fabriquées dans le respect de la tradition artisanale avec le blé dur bio d'agriculteurs d'Île-de-France !



Produites dans notre atelier près de Meaux, en Seine-et-Marne (77)



LA BONNE COMBINAISON ENTRE SIMPLICITÉ, PLAISIR ET CHOIX RESPONSABLE

Des pâtes au blé dur bio issu de l'agriculture francilienne

C.Q.F.D. c'est une filière de blé dur bio 100% francilienne structurée avec la Coopérative Bio d'Île-de-France et qui regroupe une vingtaine d'agriculteurs répartis dans le Sud de l'Île-de-France. L'objectif ? Proposer des produits respectueux de l'environnement et des hommes. Nous garantissons aux producteurs la sécurité d'un débouché en achetant la totalité de leur production à un prix juste et rémunérateur. Nous sommes l'une des seules marques à pouvoir revendiquer un ancrage 100% local ET bio grâce à la fois à une implantation sur le territoire ET à une matière première bio issue de l'agriculture locale.

Le circuit court au service d'un territoire

Notre atelier de production est situé près de Meaux, en Seine-et-Marne, un territoire agricole. Pour la transformation du blé dur bio en semoule, nous avons également fait le choix d'un partenaire seine-et-marnais, les Moulins Bourgeois.

Des pâtes artisanales de qualité

Nos pâtes sont fabriquées dans la pure tradition artisanale italienne. Elles sont tréfilées au bronze pour des pâtes rugueuses qui accrochent la sauce puis séchées lentement à basse température pour des pâtes digestes, goûteuses et riches en nutriments.