

# Apiflor - Biscuiterie artisanale d'Auvergne

Cantal



*Aujourd'hui acteur majeur du savoir-faire biscuitier Auvergnat, l'entreprise fabrique artisanalement depuis 1986 des croquants d'Auvergne, sablés sucrés, carrés d'Auvergne et sablés apéritifs au fromage AOP.*

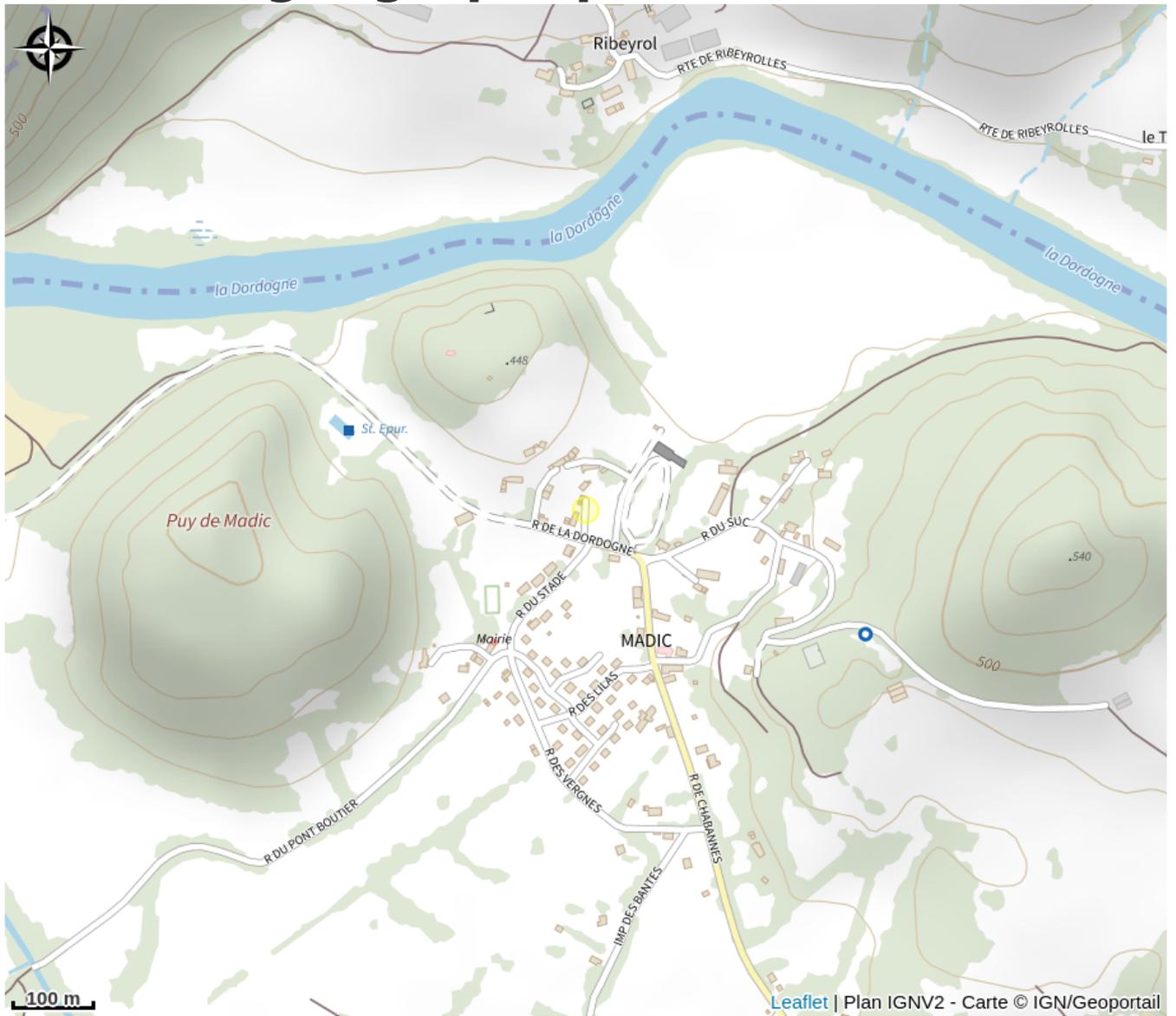
## Infos pratiques

Categorie : Producteurs

# Description

Les biscuits sont façonnés comme autrefois dans d'authentiques moules en bronze. Dégustation de produits et explications. Un magasin donnant sur nos ateliers est ouvert du lundi au vendredi de 08h30 à 12h et de 13h à 16h. Les productions sont visibles jusqu'à 11h.

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Informations pratiques

### Ouverture:

Toute l'année. Tous les jours.

Fermé samedi et dimanche.

Fermetures exceptionnelles les 1er janvier, Lundi de Pâques, Jeudi de l'Ascension, Lundi de Pentecôte, 1er mai, 8 mai, 14 juillet, 15 août, 1er novembre, 11 novembre et 25 décembre.

De 8h30 à 12h et de 13h à 16h.

### Tarifs:

Accès libre. Prix des produits à la vente affichés en boutique.

### Modes de paiement:

Chèque, Espèces

### Services:

Visites pédagogiques, Visites gratuites, Visites guidées

*Fiche mise à jour par Office de Tourisme de Sumène Artense le 23/08/2024*

## Contact

Route de Madic

La Barrade

15210 Madic

Tél. 04 71 40 81 39

[contact@apiflor.fr](mailto:contact@apiflor.fr)

<https://www.biscuiterie-apiflor.fr>