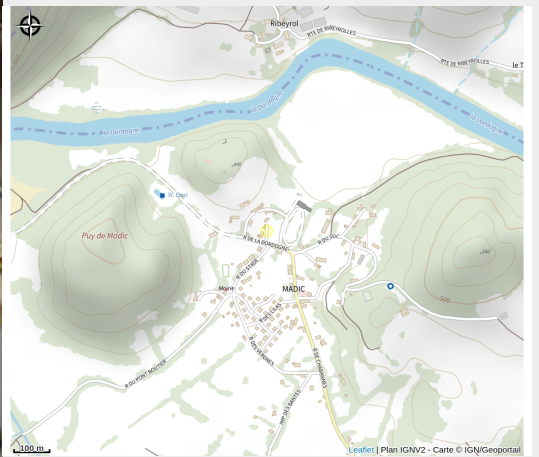


Apiflor - Biscuiterie artisanale d'Auvergne

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.

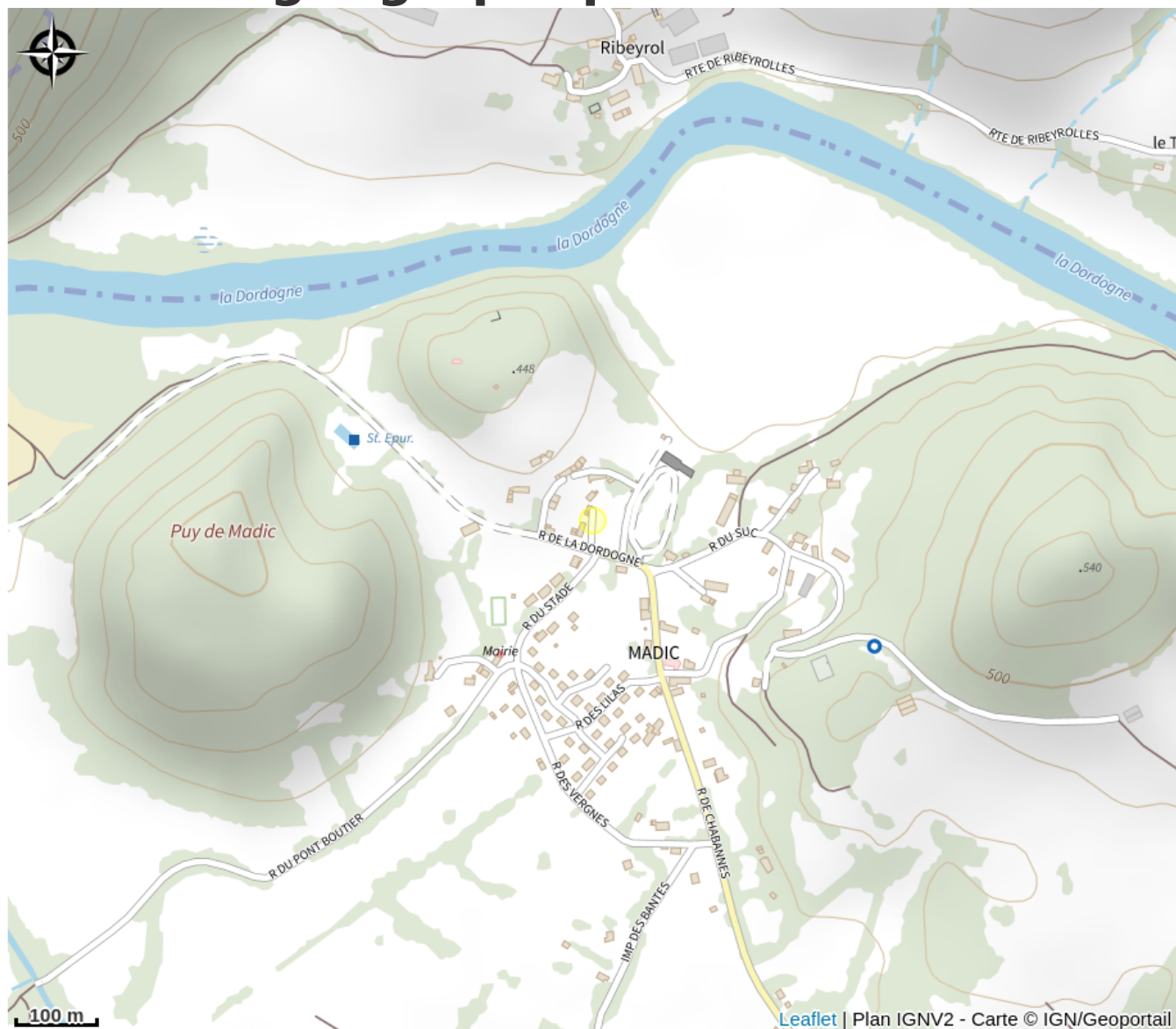
Infos pratiques

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

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