

APIFLOR : biscuiterie artisanale

Cantal



Crédit photo : Visite de la biscuiterie artisanale d'Auvergne : Apiflor_Madic

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. Présentation des différentes fabrications suivie d'une dégustation.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Ouvert tous les jours sauf les week-ends.

Fermetures exceptionnelles les 20/12/2025, 21/12/2025, 22/12/2025, 23/12/2025, 24/12/2025, 25/12/2025, 26/12/2025, 27/12/2025, 28/12/2025, 29/12/2025, 30/12/2025, 31/12/2025, 01/01/2026, 02/01/2026, 03/01/2026, 04/01/2026, 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 16h30.

Tarifs:

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

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces

Services:

Visites gratuites

Fiche mise à jour par Office de Tourisme de Sumène Artense le 28/03/2025

Contact

Route de Madic

La Barrade

15210 Madic

Tél. 04 71 40 81 39

contact@apiflor.fr

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