

# Biscuiterie de L'Abbaye

Francia

Empresa familiar fundada en 1964, la Biscuiterie de l'Abbaye ha sabido conservar la calidad artesanal de su panadería original respetando el "savoir-faire" de sus panaderos-pasteleros y de las materias primas regionales de calidad, como la mantequilla de Isigny. Especialistas del "Sablé" normando, la Biscuiterie de l'Abbaye figura en el inventario del Patrimonio Culinario de Normadía, utiliza exclusivamente la mantequilla de Isigny y ha obtenido para el conjunto de su gama regional, el sello "Gourmandie".



## Le Trouvillais Frutos Rojos

En una base de masa sablé de mantequilla pura se han incorporado trozos de frutos rojos del bosque sobre el crocante del biscuit.

Formato:  
150 grs.



## Les Chocoladisses

La base de masa sablé de mantequilla pura se ha bañado de abundante chocolate negro.

Formato:  
135 grs.



Lata  
Metálica

## Galletas Normandas Lata

Caja metálica que contiene las sabrosas Sablés de l'Abbaye.

Formato:  
300 grs.

