Huilerie avernoise

- Produits locaux

La production d’huiles alimentaires sur l’exploitation agricole familiale de Stéphane Duval remonte à 2005. La fabrication des huiles comprend 3 étapes : le pressage des graines de l'exploitation, la décantation et la mise en bouteille. La production a commencé avec les huiles de colza et de tournesol (aujourd'hui marquées) puis de l’huile de sésame, de sésame grillé, d'œillette (graines de pavot) et de cameline. La farine de blé alimentaire, écrasée sur meule de pierre à la ferme, est également marquée.

Caractéristiques

> Ouvert le mercredi de 9h à 12h et de 14h à 18h et sur rendez-vous.

Nous suivre
Huilerie avernoise

Contact

Stéphane Duval
01 30 39 20 01
sduval2@gmail.com
Parc

Le pays Vequecin a chair et poisson, terre et eau, bois et vignes, bois et prés, estangs et rivières, petites montagnes et doulces vallées, chaulx et plastre, pierres et briques, villes et chasteaux, nobles et pasans, hommes en grand nombre et plusieurs espèces d'animaux.

Parc naturel régional du Vexin français

Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirmer l'adresse de courriel

Téléphone

Message

Courriel marqué [webform_submission:node:field_courriel]

▼ CAPTCHA

Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam) automatisées.

Quel code est dissimulé dans l'image ? Saisir les caractères affichés dans l'image.

Obtenir un nouveau captcha !

Envoyer