

Venez faire presser vos noix

Description

au Moulin du Stwerdu, Rue de l'Église 13, 4260 Fallais

default watermark



De mi-novembre 2022 à fin janvier 2023 (La période exacte de pressage sera confirmée dans le courant du mois d'octobre sur la page Facebook du moulin (L'Huilerie du Stwerdu), les modalités pratiques et le mode opératoire y seront également expliqués. Infos et réservation indispensable auprès de Laurent Van Asselt : 019/69 90 08 ou 0483/386.484
laurent.vanasselt@hotmail.fr

Jardins & Loisirs vous explique comment faire de l'huile de noix à [L'Huilerie du Stwerdu](#)

https://www.rtf.be/auvio/detail_l-huilerie-artisanale-du-stwerdu?id=2855183&utm_source=media&utm_campaign=social_share&utm_medium=fb_share

Début de cette saison de pressage pour les particuliers: le 15/11/2022.

Toutes les infos sur la page de [L'Huilerie du Stwerdu](#)

18 septembre 2022

La récolte de noix sera très abondante cette année. Celles-ci commencent à tomber au sol. Préparez vos paniers pour la récolte, il vous sera possible de transformer les cerneaux en huile et en farine de noix à [L'Huilerie du Stwerdu](#)

Concrètement, comment faire :

1. Ramasser et faire sécher les noix avec la coquille. Celles-ci seront propres et disposées en couche mince, à l'abri de la pluie ou de toute source d'humidité.
2. Quelques jours/semaines avant de prendre rendez-vous pour le pressage, cassez les noix et conservez les cerneaux au sec (ATTENTION: pas de stockage dans des récipients hermétiques, sachets de pain, à risque de développement de moisissures).
3. Nous pressons **du 15 novembre au 31 janvier**. Téléphonez-nous **à partir du 10 novembre (019/69 90 08)** pour fixer un rdv.
4. Après pressage vous repartez avec votre propre huile mais également la farine de noix (le résidu des noix après extraction de l'huile) utilisables, par exemple, en pâtisserie.

Le prix est de 4,50 euros pour une bouteille de 25cl, 8 euros pour une bouteille de 50 cl, 13€/l. Ce prix comprend la bouteille, l'huile ET la farine. Vous pouvez également venir avec vos propres bouteilles, le prix sera adapté.

Il faut 3 kg de noix pour obtenir +/- 1 kg de cerneaux, qui donneront 1/2l d'huile.

Quantité minimum: 1 kg de cerneaux

Pour tout complément d'information n'hésitez pas à nous contacter srl Moulin du Stwerdu, 13 rue de l'Eglise, 4260 Fallais (Braives) ou 019/69 90 08 ou 0483/386.484
laurent.vanasselt@hotmail.fr

Pour plus d'infos sur nos activités, consultez et likez la page FB de « Huilerie du Stwerdu »

<https://www.rtf.be/article/vous-aimez-les-huiles-de-colza-de-noix-de-pepins-de-raisins-decouvrez-lhuilerie-du-stwerdu-10727508>

Categorie

1. conseils
2. documents
3. recettes de cuisine
4. SRHGx

Tags

1. huile de noix
2. noix

date créée
28 septembre 2022

Auteur
cblancke

default watermark