Venez faire presser vos noix

Description

au Moulin du Stwerdu, Rue de lâ??Eglise 13, 4260 Fallais

default watermark



default watermark

De mi-novembre 2022 Ã fin janvier 2023 (La pÃ©riode exacte de pressage sera confirmÃ©e dans le courant du mois dâ??octobre sur la page Facebook du moulin (Lâ??Huilerie du Stwerdu). les modalitÃ©s pratiques et le mode opÃ©ratoire y seront Ã©galement expliquÃ©s. Infos et rÃ©servation indispensable auprÃ¨s de Laurent Van Asselt : 019/69 90 08 â?? 0483/386.484 â?? laurent.vanasselt@hotmail.fr

Jardins & Loisirs vous explique comment faire de lâ??huile de noix Ã Lâ??Huilerie du Stwerdu

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

DÃ©but de cette saison de pressage pour les particuliers: le 15/11/2022.

Toutes les infos sur la page de lâ?? Huilerie du Stwerdu

18 septembre 2022

default watermark

La rÃ©colte de noix sera trÃ¨s abondante cette annÃ©e. Celles-ci commencent Ã tomber au sol. PrÃ©parez vos paniers pour la rÃ©colte, il vous sera possible de transformer les cerneaux en huile et en farine de noix Ã Lâ??Huilerie du Stwerdu

ConcrÃ¨tement, comment faire :

1. Ramasser et faire sÃ©cher les noix avec la coquille. Celles-ci seront propres et disposÃ©es en couche mince, Ã lâ??abri de la pluie ou de toute source dâ??humiditÃ©.

2. Quelques jours/semaines avant de prendre rendez-vous pour le pressage, cassez les noix et conserver les cerneaux au sec (ATTENTION: pas de stockage dans des rÃ©cipients hermÃ©tiques, sachets de pain, â?¦ risque de dÃ©veloppement de moisissures).

3. Nous pressons **du 15 novembre au 31 janvier.** TÃ©lÃ©phonez-nous **Ã partir du 10 novembre (019/69 90 08)** pour fixer un rdv.

4. AprÃ¨s pressage vous repartez avec votre propre huile mais Ã©galement la farine de noix (le rÃ©sidu des noix aprÃ¨s extraction de lâ??huile) utilisables, par exemple, en pÃ¢tisserie.

Le prix est de 4,50 euros pour une bouteille de 25cl, 8 euros pour une bouteille de 50 cl, 13â?¬/l. Ce prix comprend la bouteille, lâ??huile ET la farine. Vous pouvez Ã©galement venir avec vos propres bouteilles, le prix sera adaptÃ©.

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

QuantitÃ© minimum: 1 kg de cerneaux

Pour tout complÃ©ment dâ??information nâ??hÃ©sitez pas Ã nous contacter srl Moulin du Stwerdu, 13 rue de lâ??Eglise, 4260 Fallais (Braives) â?? 019/69 90 08 â?? 0483/386.484 â?? laurent.vanasselt@hotmail.fr

Pour plus dâ??infos sur nos activitÃ©s, consultez et likez la page FB de Â« lâ??Huilerie du Stwerdu Â»

https://www.rtbf.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 crÃ©Ã©e
28 septembre 2022
Auteur
cblancke

default watermark