

HUILERIE AVERNOISE

STEPHANE DUVAL

BOUTIQUE SUR LA ROUTE EN VENANT DE THEMERICOURT

95450 AVERNES

Ouverture : le mercredi

Téléphone : 01 30 39 20 01

eMail : sduval2@aol.com



La production

A gauche la presse pour extraire l'huile en première pression à froid, le reste de la graine est transformée en tourteau de colza pour la nourriture des vaches laitières.

Ci-dessous la mise en bouteille, après une mise en cuve pour décantation de 21 jours.





LA FLEUR DE COLZA AU MOIS DE MAI

La santé passe par une alimentation équilibrée

Elle commence dès le choix des ingrédients eux-mêmes.

Parmi les corps gras utilisés dans l'industrie agro-alimentaire, l'huile de colza est l'un des rares éléments contribuant à un équilibre idéal pour la santé : pauvre en acides gras saturés, riche en acide oléique et source d'Oméga 3 et Oméga 6 en juste proportion.

Limpide et neutre, elle entre efficacement et économiquement dans la composition des produits alimentaires.

Egalement en vente dans la boutique FARINE TYPE 100 écrasée à la meule de pierre.

Alors vous aussi, choisissez l'huile de colza en toute sérénité pour l'équilibre et la santé des consommateurs



référéncé par les

LES LOCAVORES DU VEXIN

WWW.LOCAVORESDEVEXIN.FR