

Pressage d'huile de noix à façon



Vous qui avez un noyer, qui ramassez vos noix et les faites sécher pour votre consommation personnelle, sachez aussi que vous pouvez faire de l'huile avec vos noix.

Du mois de janvier au mois de juin, à Saint-Père, Nicolas Nansot assure un service de pressage à façon pour les particuliers. Chacun peut à sa guise faire presser son huile de noix (mais aussi de noisette, ou de toute autre graine oléagineuse) avec une quantité minimum de 5 kg de matière première. Cette tradition ancestrale méritait que l'on vienne à son secours.

Les années passent, les méthodes changent, mais la demande reste la même : faire transformer ses propres produits.

Un procédé novateur de transformation permet maintenant le pressage des noix à froid. Il vous fera découvrir une huile conservant toute la finesse et la saveur originale de la noix, et vous apportera en outre une haute qualité diététique ; vous serez séduit par cette nouveauté.

Il vous suffit de bien préparer vos noix par un séchage bien ventilé. L'émondage se fait dès décembre après deux mois minimum de séchage. Ce procédé permet le pressage de petites quantités avec 5 kg de cerneaux. Après 3 semaines de décantation, vous obtiendrez une huile limpide prête à la consommation. Le dépôt restant sera un excellent "beurre de noix" pour agrémenter vos pâtisseries.

Le pressage à façon se fait uniquement sur place, sur rendez-vous par téléphone au **06 66 87 13 15**.

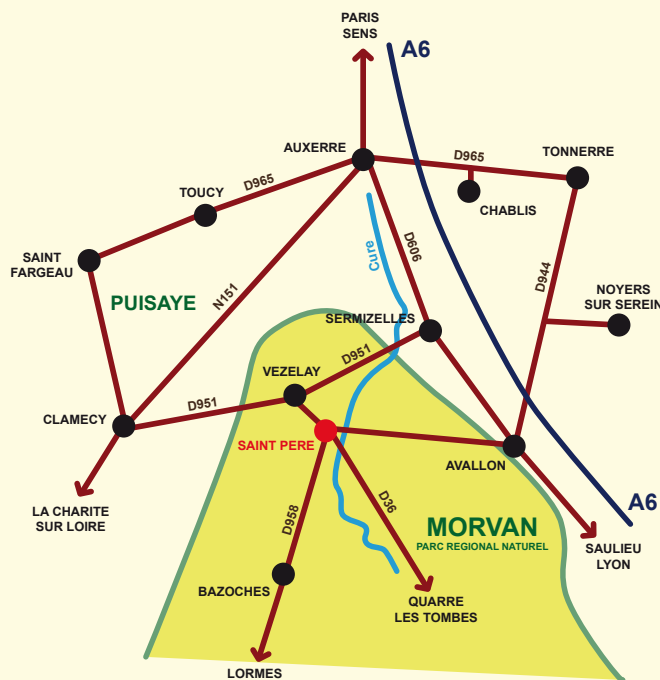
Nous vous remercions de votre confiance et serons heureux de vous compter parmi nos clients.



Saveurs Biohuiles



Nicolas Nansot
vous accueille
23 Rue de la Mairie
89450 Saint-Père-Sous-Vezelay



Contact par téléphone au: **06 66 87 13 15**
ou par e-mail: saveursbiohuiles@gmail.com

Nicolas Nansot Artisan Huilier



Saveurs Biohuiles
Gastronomie et santé

Oléogenius



Huiles vierges en première pression à froid
Technique artisanale respectant l'intégralité des richesses gustatives
et garantissant une qualité diététique optimale.