



Nous élaborons nos huiles en 1<sup>ère</sup> pression à froid à partir des graines de colza récoltées sur notre ferme. Toutes les étapes sont réalisées sur place, de même que le conditionnement. Nous proposons des condiments, tartinades à utiliser en toast ou comme moutarde ; des légumineuses sèches ou cuisinées et le pois'mous sont à découvrir. Notre huilerie est inscrite dans le guide du Routard « Escapade dans le Loiret ».



## Huilerie Lалуque

Marie-Thé  
et Christophe  
LALUQUE

15 rue de la Fontaine  
45480 BAZOCHES-  
LES-GALLERANDES



## Contacts

☎ 06 82 12 19 35 - 02 38 39 33 18

✉ huilerie.laluque@gmail.com

🌐 huilerie-laluque.com

📌 huilerielaluque

## Horaires d'ouverture

Distributeur automatique à casier  
de produits de notre terroir  
24h/24 et 7j/7 à la ferme



Centre-Val de Loire  
VRAI PAR NATURE

ÉDITION 2023

Découvrez nos adhérents et leurs produits :

🌐 [www.cducentre.com](http://www.cducentre.com)



**devup**  
Centre-Val de Loire



Innovation et développement des entreprises

# Huilerie Lалуque

FERME DE LA FONTAINE



HL

## NOS PRODUITS



### Huile en 1<sup>ère</sup> pression à froid de colza

Huile de couleur jaune d'or ambrée aux arômes doux et fruités de **noisette**. Pour assaisonnement, mayonnaise, en cuisson douce à la poêle, dans la préparation sucrée ou salée. Médaille au Paris Gourmet.



### Huile (en 1<sup>ère</sup> pression à froid) de colza à l'ail échalote en macération naturelle

Huile avec macération lente d'ail et d'échalote fraîche dans les fûts d'huile de colza en première pression à froid nature. Le procédé n'utilise pas d'arômes artificiels comme les huiles essentielles. Parfaite pour les assaisonnements, cuisson de viande et poisson, mayonnaise et la confection des cakes salés. Huile primée au salon de la Gastronomie d'Orléans.



### Huile en 1<sup>ère</sup> pression à froid colza noitée

Huile de colza noitée (mélange d'huile de noix en 1<sup>ère</sup> pression à froid 12% à l'huile vierge de colza en 1<sup>ère</sup> pression à froid nature). Idéale pour les assaisonnements, mayonnaise et la confection de vos gâteaux (gâteaux, cakes, ...).



## OÙ NOUS RETROUVER


### Marché(s)

Orléans (place de la République) : 1<sup>er</sup> mercredi du mois 14h30-19h

Salons régionaux gastronomie et vins  
Salon Pari fermier


### Moyennes et Grandes surfaces - Magasins spécialisés

Voir liste sur notre site internet :

 [huilerie-laluque.com](http://huilerie-laluque.com)

### Autres points de vente

Distributeur automatique à casier de produits de notre terroir 24h/24 et 7j/7 à la ferme

 [www.huilerie-laluque.com](http://www.huilerie-laluque.com)



Retrouvez l'intégralité de nos produits sur [www.cducentre.com](http://www.cducentre.com)

