

# Moulin de Pesselières

ARTISAN-HUILIER

#FIERD'ÊTREPRODUCTEUR



Moulin de Pesselières, huilerie artisanale depuis 1704, propose des huiles de noix et de noisettes 100 % vierges de 1<sup>ère</sup> pression, pressées selon un ancestral procédé de fabrication : broyage à la meule de pierre, torréfaction douce et extraction mécanique.

## Moulin de Pesselières

Anny ALLARY

7 route des Margots  
Pesselières  
18300 JALOGNES



## Contacts

☎ 02 48 72 90 12 / 06 87 30 68 46

✉ [moulin.pesselieres@gmail.com](mailto:moulin.pesselieres@gmail.com)

🌐 [moulin-a-huile-de-pesselieres.com](http://moulin-a-huile-de-pesselieres.com)

📷 Moulin de Pesselières

## Horaires d'ouverture

Horaires différents suivant été ou hiver, téléphoner ou consulter le site web



Centre-Val de Loire  
VRAI PAR NATURE

ÉDITION 2022

Découvrez nos adhérents et leurs produits :

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





# Moulin de Pesselières

## NOS PRODUITS



### Huile de Noix Bio toastée

« Huile de Noix Bio toastée » est une huile 100 % vierge de 1<sup>ère</sup> pression, issue exclusivement des noix sauvages de jardins en Berry. Huile artisanale extraite uniquement par procédé mécanique après une très légère torréfaction afin d'ouvrir des arômes de miel, d'épices et de pain grillé ! Huile à consommer en assaisonnement à cru. Exceptionnelle sur les légumineuses, la famille des choux, les salades vertes et aussi les fromages de chèvre. A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.



### Huile de Noix Tradition

« Huile de Noix Tradition - spéciale Noix du Berry » est une huile 100 % vierge de première pression produite uniquement avec des noix du Berry. Sans aucun additif, obtenue selon un procédé artisanal : broyage à la meule de pierre, torréfaction douce et extraction entièrement mécanique.

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



## OÙ NOUS RETROUVER

### Notre boutique « C'est si bon »

7 route des Margots  
Pesselières  
18300 Jalognes

### Marchés

La Halle au Blé  
Bourges (18)  
le samedi matin 7h30 - 12h30

### Autres points de ventes

 [www.moulindepesselieres.com](http://www.moulindepesselieres.com)

