



Valconie

EXPLOITATION
AGRICOLE,
TRANSFORMATEUR

#FIER D'ÊTRE PRODUCTEUR



Nous cultivons les courges en pleine Beauce, sans produits phytosanitaires pour vous apporter des graines riches en nutriments, françaises et surtout cultivées avec amour. Véritables pépites d'énergie et naturellement sans gluten, nous les transformons de plusieurs manières afin de plaire à toute la famille.

Valconie

Solenne & Rémi
THEVENET


9 rue des Tourelles
Viabon
28150 EOLE-EN-BEAUCE




Contacts

 06.60.60.15.35 / 06.12.56.69.08

 contact@valconie.fr

 valconie.fr

 [valconie.fr](https://www.facebook.com/valconie.fr)

 [valconie.fr](https://www.instagram.com/valconie.fr)

Horaires d'ouverture

sur rdv uniquement (9h - 17h30)



Centre-Val de Loire
VRAI PAR NATURE

ÉDITION 2024

Découvrez nos adhérents et leurs produits :

 www.cducentre.com



 **devup**
Centre-Val de Loire



Innovation et développement des entreprises



Valconie

NOS PRODUITS



Graines de courges

Graines de courges brutes, torréfiées ou caramélisées, salées, au chocolat noir et au lait naturellement sans gluten, sans conservateurs ni additifs. Elles sont riches en protéines végétales, zinc, manganèse, magnésium. Les graines peuvent être dégustées en salade, quiche, encas, muesli, à l'apéritif ou en dessert.



Huile de graines de courges

100% graines de courges, naturellement sans gluten, sans conservateurs. Pressée à froid, cette huile accompagnera parfaitement les salades estivales, les potages/gaspacho, les fromages et les desserts (madeleine, glace à la vanille).



Farine de graines de courges

La farine de graines de courges est issue du tourteau suite au pressage des graines brutes.

Cette farine s'utilise comme de la poudre d'amande, dans des gâteaux, sur une salade, pour paner un poisson ou une viande.



Barre Encas

Faite par la Famille Billard (Dammarie-28), le miel, les amandes, les noisettes et la farine de graines de courges font de cette barre un encas parfait pour les sportifs et les petites faims.




OÙ NOUS
RETROUVER

www.valconie.fr

Points de vente, lieu et dates
des salons, idées recettes

Boutique en ligne

 boutique.valconie.fr

 Retrouvez l'intégralité de nos produits
sur www.cducentre.com

