

Autour de la noix

Noix et produits dérivés

Fabriqués au cœur du Périgord vert

Sur une exploitation familiale depuis 4 générations

En conversion



Ferme de La Combe
24 160 Saint Raphaël d'Excideuil
06 87 04 99 79

Siret : 539 424 036 00017
N° TVA: FR71 539 424 036

Nos valeurs et nos envies

En cette période mouvementée, l'agriculture française doit évoluer ou en tout cas, accepter que plusieurs modèles de production puissent exister pour répondre à des attentes de consommateurs qui évoluent.

Le modèle pour lequel nous avons opté est le plus simple possible: parler de **nos produits** que nous maîtrisons parfaitement.



En conversion



Une année à la *Ferme de La Combe*

Variétés :

Corne
Franquette
Fernor
Fernette



Octobre

Novembre

Janvier - Février

Mars

Mai - Aout

Récolte
Lavage
Séchage

Enoissage
Transformation

Taille des arbres

Apport fumier
dans plantations

Mise au point
nouveaux produits

En conversion



Noix en vrac

Récoltées à maturité, les noix sont lavées et séchées pour une conservation optimale tout au long de l'hiver suivant.

Véritable 'aliment-santé', la noix est riche en anti-oxydants, phytostérols et oméga 3.

3 noix par jour éloigneraient le médecin....

Les fruits sont calibrés et conditionnés en filet de 15 kg, à la demande.
Disponibles à la vente, à partir du 25 octobre.

En conversion



Les cerneaux et les brisures



Les noix sont cassées puis la partie comestible est séparée de la coque, manuellement.

Le cerneau est la partie comestible entière, si elle est en plusieurs morceaux on parle de brisures.

Seule la présentation et les applications diffèrent, mais il n'y a aucune différence gustative.



Conditionnés sous vide pour conserver toutes les caractéristiques nutritionnelles et organoleptiques en sachets de 250 g ou de 1,5 kg.

L'huile de noix



De première pression, l'huile de noix est fabriquée à partir de brisures de noix et de cerneaux de couleur plus foncée. Toastés et broyés, ils sont ensuite pressés mécaniquement.

Elle se conserve plus d'un an à l'obscurité et au réfrigérateur. Sans conservateur, elle ne fige pas, toujours prête à l'utilisation.

Idéale dans des salades ou sur des légumes chauds.

Conditionnée en bouteille

*en verre de 25 ou 50 cl

*métallique noire de 25 cl

En conversion



Mon choco'noix

Préparation sèche pour la réalisation d'un gâteau aux noix et au chocolat.

L'appareil est composé de farine, sucre roux, noix, pépites de chocolat et poudre à lever.

Il suffit d'ajouter 2 œufs et 2 yaourts naturels.



Présentation originale, idéale pour offrir.

Conditionnée en bouteille en verre (poids de la préparation: 320 g)

En conversion



Mon délice de noix

Cerneaux de noix broyés et sucrés.

Cette préparation permet de parfumer des confections 'home-made': yaourts, glaces, flans ou encore gâteaux.

Les plus gourmands la dégusteront sur une simple tartine de pain à toute heure de la journée



En conversion



Conditionné en pot en verre
200 g
Par 12 pots

Mon tarti'noix

Sur la base du Délice de noix,
cette pâte à tartiner au
chocolat séduira tous les
gourmands, petits et grands.

Un vrai régal sur des crêpes
ou du pain.



Conditionné en pot en verre
200 g
Par 12 pots

En conversion



Mes noix gourmandes

Confiserie de type mendiant:
Palet de chocolat noir,
surmonté d'un cerneau de
noix légèrement torréfié.

Succulente avec le café pour
finir un repas sur une note
saine et gourmande.



Conditionnées en sachet
de 12 pièces

En conversion



Vinaigre de noix

Vinaigre de vin blanc,
finement aromatisé à la noix.

Idéal pour les salades
d'endives ou de mâche.



En conversion



Conditionné en bouteille en
verre de 50 cl

Les noix de Pépé

Noix salées pour l'apéritif,
déclinées en 3 recettes.

Aromatisées au curry, à la
tomate et à l'ail ou encore
avec un mélange de sels
Japonnais.



En conversion



Conditionné en sachets de 35 g
ou de 150 g

Nous contacter

fanny.meytraud@neuf.fr

Tél: 06 87 04 99 79

En conversion

