



## Comment déguster nos **noisettes** ?



La **noisette entière** se savoure telle quelle, n'importe où et n'importe quand. Elle est idéale pour les petits creux au bureau, avant de pratiquer une activité sportive ou encore dans votre bol de céréales au petit-déjeuner. **Ce qu'on préfère : la savourer à l'apéritif !**



Le **granulat de noisettes** est l'ingrédient parfait pour mettre du croquant dans vos plats et desserts. Vous pouvez en saupoudrer sur une mousse au chocolat, faire un brownie croquant ou en ajouter dans vos salades.



Ingrédient incontournable de la pâtisserie, la **poudre de noisettes** s'utilise dans de nombreuses recettes. C'est une alliée de choix, on ne s'en lasse pas !



### Croquez, savourez !

Retrouvez-nous sur notre site internet  
et sur les réseaux :

[www.lanoissetedelouest.fr](http://www.lanoissetedelouest.fr)



@lanoissetedelouest

**La Noisette de l'Ouest**  
Beaurepaire, 86200 Loudun  
lanoissetedelouest@gmail.com



**La Noisette** Croquer · Savourer  
DE L'OUEST





## Une famille de gourmands

**La Noisette de l'Ouest c'est avant tout une histoire de famille.** Une famille de gourmands.

Mes parents Sophie et Christian sont agriculteurs depuis 2007 et en recherche permanente de nouveaux défis. Quant à moi, Audrey, j'ai rejoint l'aventure à la sortie de mes études agricoles pour mettre en lumière la production familiale.

En 2020, nous avons planté notre premier noisetier... puis 7500 autres ont suivi.

Ensemble, nous produisons des noisettes pleines de saveur dans le **respect de l'environnement, en agriculture biologique.**

## Nos noisettes

Toutes nos noisettes sont **délicatement torrifiées** afin de sublimer et révéler toute leur saveur.

Noisettes entières torrifiées



500g 200g 100g

Granulat de noisettes torrifiées



500g 200g 100g

Poudre de noisettes torrifiées



500g 200g 100g

## Nos engagements



La Noisette de l'Ouest est un projet familial aux valeurs communes: **partager et savourer des noisettes de qualité.**



Nous produisons et transformons nos noisettes à Loudun, à mi-chemin **entre l'Anjou, la Touraine et le Poitou.**



Nos noisettes sont certifiées **Agriculture Biologique.**

C'est **un réel engagement** pour nous, mais aussi pour vous.

SCEA BIO3N, LA NOISSETTE DE L'OUEST  
Beaurepaire, 86200 Loudun - France

Conception : © Mathilde MOUHÉ, Graphiste culinaire - mathildemouhe.fr

Impression : Loire Impression, 80 rue de Rouen, 49400 Saumur  
loire-impression.fr (Imprimé par nos soins)