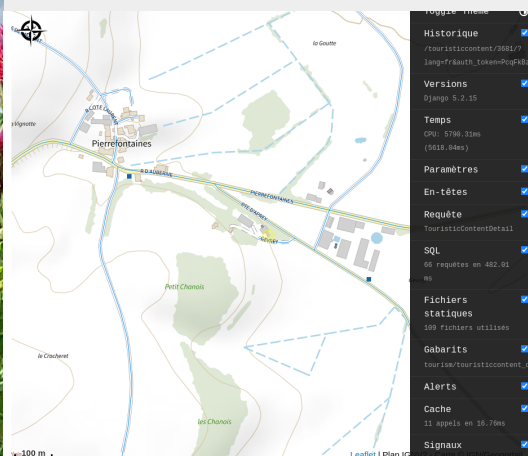


GAEC Miot - L'Huilerie du Haut du Sec

Auberive



Attribution : Huiles du Haut du Sec (Axel Miot)



Useful information

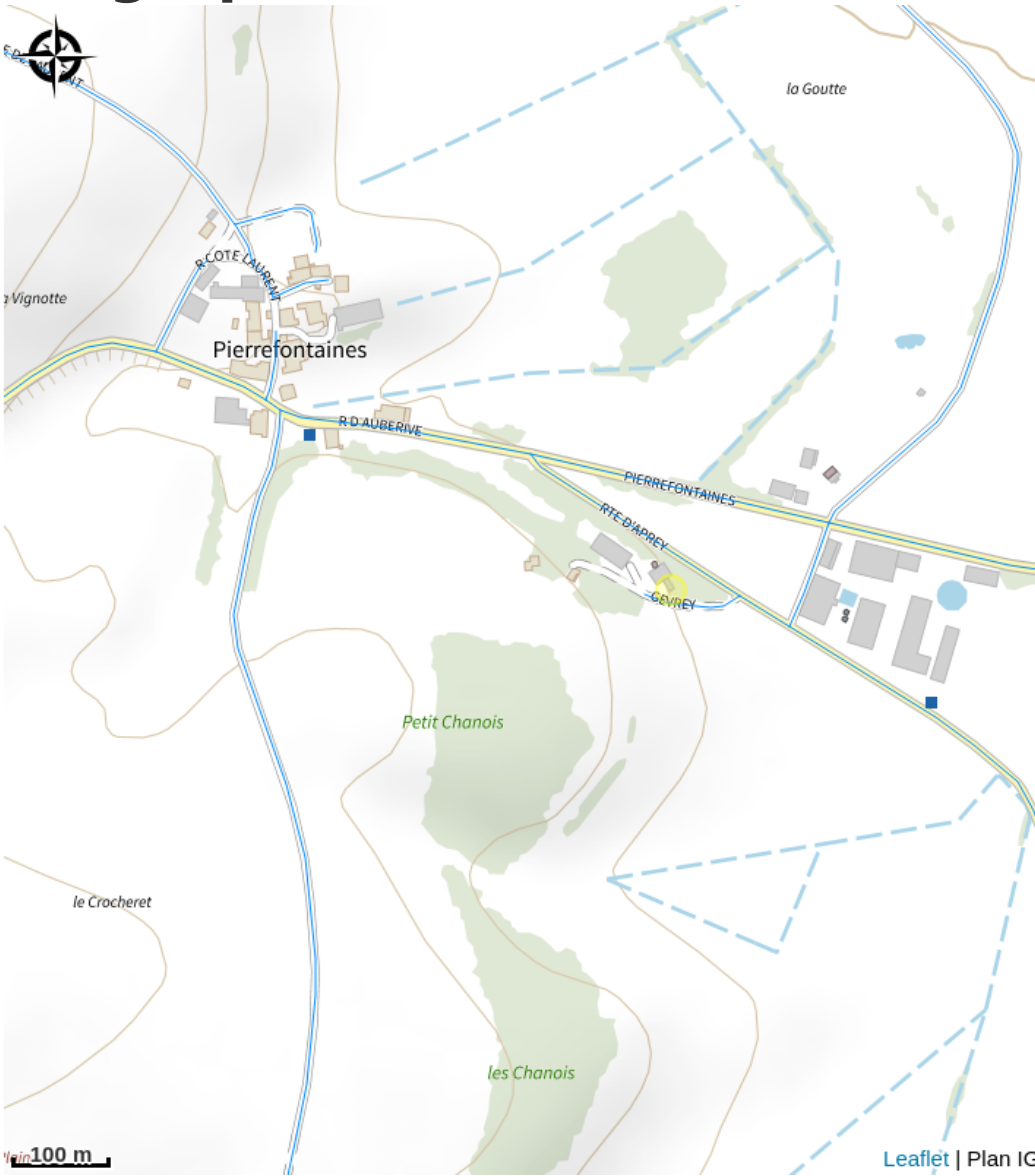
Category : Producteurs locaux

Type de produits : Boutique

Description

Agriculteurs depuis des générations, notre famille cultive cette terre avec passion. En 2017, nous avons franchi une nouvelle étape en créant notre propre huilerie. Notre volonté ? Maîtriser l'ensemble du cycle, du semis jusqu'à la bouteille, pour vous offrir le meilleur de nos récoltes. La force du terroir de Langres Nous avons la chance de produire sur le plateau de Langres, un terroir de caractère qui nous apporte beaucoup. Ce sol unique et ce climat authentique donnent à nos graines (colza, tournesol, chanvre...) une intensité et une richesse aromatique que seule notre région sait offrir. Une agriculture de conservation pour une terre vivante Parce que nous sommes les gardiens de ce terroir, nous pratiquons l'agriculture de conservation. En supprimant le labour et en favorisant la couverture permanente des sols, nous protégeons la biodiversité et la fertilité de nos champs. Une terre respectée, c'est une huile plus saine et plus riche en nutriments. Le respect total du produit : Pression à froid et décantation Pour extraire ce trésor, nous restons fidèles à une méthode 100% naturelle : Contrairement à l'industrie, les huiles sont souvent chauffées à plus de 200° et traitées chimiquement. Chez nous, la température ne dépasse pas les 40°. En respectant la basse température, nous ne brûlons pas les nutriments et vous retrouvez dans chaque bouteille l'intégralité des vitamines, oméga 3, 6 et 9 ainsi que les vitamines, antioxydant naturel de la graine. Le chemin de décantation : Chez nous, aucune filtration n'est utilisée. L'huile suit simplement un chemin de décantation naturelle où le temps fait son œuvre. Ce procédé lent permet de garder toute l'onctuosité et la richesse du produit brut, sans jamais l'agresser. "Une texture que l'on voit, un goût que l'on retient."

Geographical location



Logge Theme	
Historique	☒
/touristiccontent/3681/? lang=fr&auth_token=PcqFkBzV	
Versions	☒
Django 5.2.15	
Temps	☒
CPU: 5790.31ms (5618.04ms)	
Paramètres	☒
En-têtes	☒
Requête	☒
TouristicContentDetail	
SQL	☒
66 requêtes en 482.01 ms	
Fichiers statiques	☒
109 fichiers utilisés	
Gabarits	☒
tourism/touristiccontent_de	
Alerts	☒
Cache	☒
11 appels en 16.76ms	
Signaux	☒
161 récepteurs de 15	

All useful information

Practical info

Langues :

Français

Statut : Producteur

Produits :

Huiles

Moyens de paiement :

Carte bancaire

Chèques bancaires et postaux

Espèces

Contact

2, route d'Aprey 52160

PIERREFONTAINES

Tél. 06 04 49 80 25

huileduhautdusec@gmail.com